

| مناقصة عمومية لتزيم وجبات جاهزة لإعاشة السجناء (غب الطلب) |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| مُلخَص عن الصفقة                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| إسم الادارة                                               | المديرية العامة لقوى الامن الداخلي – مكتب التزيم                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| عنوان الادارة                                             | ثكنة المقر العام – قرب اوتيل ديو – بناية نديم المعلم – الطابق الخامس – مكتب التزيم                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| رقم التسجيل                                               | ٢٠٤/١٤٨٣                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| تاريخ التسجيل                                             | ٢٠٢٦/٩/٣٠                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| عنوان الصفقة                                              | وجبات جاهزة لإعاشة السجناء (غب الطلب)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| موضوع الصفقة                                              | تقديم وجبات جاهزة لإعاشة السجناء (غب الطلب) يرسو الالتزام على مقدم السعر الادنى للوجبة اليومية الواحدة لكل بند على حدى                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| طريقة التزيم                                              | مناقصة عمومية                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| نوع التزيم                                                | وجبات جاهزة لإعاشة السجناء (غب الطلب)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| مدة صلاحية العرض                                          | ٩٠/ يوم من التاريخ النهائي لتقديم العروض                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| ضمان العرض                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- البند رقم (١) بقيمة/٣٠٠,٠٠٠,٠٠٠ ل.ل فقط ثلاثماية مليون ليرة لبنانية</li> <li>- البند رقم (٢) بقيمة /٥٥٠,٠٠٠,٠٠٠ ل.ل فقط خمسمائة وخمسون مليون ليرة لبنانية</li> <li>- البند رقم (٣) بقيمة /١,٠٠٠,٠٠٠,٠٠٠ ل.ل فقط مليار ليرة لبنانية</li> <li>- البند رقم (٤) بقيمة /٣٥٠,٠٠٠,٠٠٠ ل.ل فقط ثلاثماية وخمسون مليون ليرة لبنانية</li> <li>- البند رقم (٥) بقيمة /١٠٠,٠٠٠,٠٠٠ ل.ل فقط مئة مليون ليرة لبنانية</li> <li>- البند رقم (٦) بقيمة /٢,٠٠٠,٠٠٠,٠٠٠ ل.ل فقط ملياري ليرة لبنانية</li> <li>- البند رقم (٧) بقيمة/٢,٠٠٠,٠٠٠,٠٠٠ ل.ل فقط ملياري ليرة لبنانية</li> <li>- البند رقم (٨) بقيمة /٥٠٠,٠٠٠,٠٠٠ ل.ل فقط خمسمائة مليون ليرة لبنانية</li> <li>- البند رقم (٩) بقيمة /٣٠٠,٠٠٠,٠٠٠ ل.ل فقط ثلاثماية مليون ليرة لبنانية</li> <li>- البند رقم (١٠) بقيمة /٧٠٠,٠٠٠,٠٠٠ ل.ل فقط سبعمائة مليون ليرة لبنانية</li> <li>- البند رقم (١١) بقيمة /١,٠٠٠,٠٠٠,٠٠٠ ل.ل فقط مليار ليرة لبنانية</li> <li>- البند رقم (١٢) بقيمة /٨٠٠,٠٠٠,٠٠٠ ل.ل فقط ثمانماية مليون ليرة لبنانية</li> <li>- البند رقم (١٣) بقيمة /٧,٠٠٠,٠٠٠,٠٠٠ ل.ل فقط سبعة مليارات ليرة لبنانية</li> </ul> |
| مدة صلاحية ضمان العرض                                     | ١١٨/ يوم من التاريخ النهائي لتقديم العروض                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| ضمان حسن التنفيذ                                          | وفقاً لما هو محدد في المادة السابعة من هذا الدفتر                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| الإرساء                                                   | السعر الأدنى لكل بند على حدى                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| مكان استلام دفتر الشروط                                   | ppa.gov.lb او isf.gov.lb                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| مكان تقديم العروض                                         | ثكنة المقر العام – قرب اوتيل ديو – بناية نديم المعلم – الطابق الخامس – مكتب التزيم                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| مكان تقييم العروض                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| مدة التنفيذ                                               | - إن الإلتزام هو غب الطلب يبدأ في مهلة أقصاها خمسة أيام من تاريخ تبليغ الملتزم تصديق الإلتزام وينتهي في ٣١ كانون أول عام ٢٠٢٧ إلا أنه إذا رغبت الإدارة بذلك فان العمل به يستمر بعد هذا التاريخ وبالشروط ذاتها وبنفس الأسعار لغاية ٢٠٢٨/٣/٣١ ويمكن تمديده                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <p>لمدة ثلاثة اشهر إضافية لغاية ٢٠٢٨/٦/٣٠ .</p> <p>- في حال فشل عملية التلزم لاي سبب من الاسباب يمكن تمديد العمل لغاية ٢٠٢٨/١٢/٣١ او لحين نجاح عملية التلزم وتصديق الالتزام.</p> <p>- في كلتا الحالتين يتم التمديد بموافقة الملتزم ، كما يحق للإدارة فسخ الالتزام في مرحلة التمديد شرط إبلاغ الملتزم ذلك قبل ثلاثين يوما" على الأقل دون أن يحق لهذا الأخير المطالبة بأي تعويض أو عطل أو ضرر من جراء هذا الفسخ .</p> |                |
| الدولار الاميركي                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | عملة العقد     |
| بموجب حوالة دفع بالليرة اللبنانية                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | دفع قيمة العقد |

## القسم الأول

### أحكام خاصة بتقديم العروض وارساء التلزم

#### المادة ١: تحديد الصفة وموضوعها:

١١- تُجري المديرية العامة لقوى الامن الداخلي - مكتب التلزم وفقاً لأحكام قانون الشراء العام وبطريقة الطرف المختم مناقصة عمومية لتلزم وجبات جاهزة لإعاشة السجناء (غب الطلب) وفق دفتر الشروط هذا ومرفقاته التي تُعتبر كلها جزءاً لا يتجزأ منه.

١٢- عند التعارض بين أحكام دفتر الشروط هذا وأحكام قانون الشراء العام تطبق أحكام قانون الشراء العام.

١٣- تتم الدعوة الى هذا التلزم عبر الإعلان على المنصة الالكترونية المركزية لدى هيئة الشراء العام وعلى الموقع الالكتروني الخاص بالمديرية العامة لقوى الامن الداخلي [isf.gov.lb](http://isf.gov.lb).

- مرفقات دفتر الشروط

- الملحق رقم ١ : مستند نموذج التعهد

- الملحق رقم ٢ : مستند ميثاق النزاهة

- الملحق رقم ٣ : نموذج ضمان العرض

- الملحق رقم ٤ : نموذج ضمان حسن التنفيذ

- الملحق رقم ٥ : شروط ومواصفات المطابخ

- الملحق رقم ٦ : برنامج الطعام الأسبوعي وفقاً للمواد ٧٧/٧٨ من نظام السجون

- الملحق رقم ٧ : ترتيب الاسعار

- الملحق رقم ٨ : المواصفات الفنية للمواد الغذائية التي تتألف منها الوجبات الجاهزة

١٤- يمكن الإطلاع على دفتر الشروط هذا والحصول على نسخة منه من الموقع الالكتروني الخاص بالمديرية العامة لقوى الامن الداخلي [isf.gov.lb](http://isf.gov.lb) بعد دفع البذل المالي وقيمته //٢٥,٠٠٠,٠٠٠//ل.ل فقط خمسة

وعشرون مليون ليرة لبنانية لا غير في قلم مكتب التلزم - ثكنة المقر العام - قرب اوتيل ديو - بناية نديم

المعلم - الطابق الخامس ، كما يُنشر على المنصة الالكترونية المركزية لدى هيئة الشراء العام

[ppa.gov.lb](http://ppa.gov.lb).

١٥- يُطبق على دفتر الشروط هذا أحكام قانون الشراء العام والأنظمة الأخرى المرعية الإجراء.

#### المادة ٢: طريقة التلزم والإرساء:

٢١- يجري التلزم بطريقة المناقصة العمومية على أساس تقديم السعر الأدنى لكل بند على حدى وقد قسمت

الى ثلاثة عشر بنداً وفقاً لما هو محدد في الملحق رقم (٧) ، وان السعر المعروض من قبل المشتركين

يعود لجميع السجون ضمن البند الواحد ويرسو الالتزام على مقدم السعر الأدنى لوجبة اليوم بكامله

المحددة من قبل الإدارة في برنامج الطعام الأسبوعي ووفقاً للمقايير المخصصة فيه للسجناء.

٢٢- يسند التلزم مؤقتاً الى العارض المقبول شكلاً من الناحية الإدارية والفنية (مطابقة شروط ومواصفات

المطابخ) والذي قدم السعر الأدنى .

٢٣- يمكن لتاجر واحد أن يشترك في بند واحد أو أكثر .

- ٢٤- أن المستفيدين من التلزم في كل سجن هم السجناء والموقوفين والمبعدين الموجودين فيه كذلك الموجودين في غرف النظارات الكائنة بقرب السجون المحددة في الملحق رقم (٧) شرط أن لا يكونوا يتغذون على نفقتهم الخاصة.
- ٢٥- إن الإستيعاب التقديري المحدد لكل بند في الملحق رقم (٧) هو فقط لإعطاء فكرة للمشارك بالمناقصة وبالتالي لا يحق للملتزم المطالبة بأي تعويض إذا تبين أن الإستيعاب الحقيقي خلال فترة الإلتزام كان مختلفاً "زيادة أو نقصاناً" ومهما بلغت هذه الزيادة أو ذلك النقصان .
- ٢٦- في حال رفض المشترك لأي سبب مخالف لقانون الشراء العام أو يتعلق بمقتضيات الجهات الرقابية المعنية ، يحق للإدارة الاحتفاظ بعرض الاسعار دون أن يحق له المطالبة به.
- ٢٧- إذا تساوت الأسعار بين العارضين أعيدت الصفقة بطريقة الظرف المختوم بين أصحابها دون سواهم في الجلسة نفسها، فإذا رفضوا تقديم عروض أسعار جديدة أو إذا ظلت أسعارهم متساوية عين الملتزم المؤقت بطريقة القرعة بين أصحاب العروض المتساوية.

### المادة ٣: شروط مشاركة العارضين :

#### ٣١- أهلية العارضين :

- ٣١١- يمكن أن يكون العارض شخصاً طبيعياً أو معنوياً ( كياناً خاصاً، كياناً مملوكاً من الحكومة).
- ٣١٢- يجب ألا يكون لدى العارض تضارب في المصالح ، ويمكن اعتبار أن العارض لديه تضارب في المصالح مع طرف واحد أو أكثر في عملية الشراء هذه، إذا:
- أ. كان يدير مشاركاً آخر أو يديره مشارك آخر أو كان تحت إدارة مشتركة مع مشارك آخر بشكل مباشر أو غير مباشر.
- ب. تلقى أو يتلقى أي دعم مباشر أو غير مباشر من أي مشارك آخر.
- ج. كان لديه نفس الممثل القانوني لمشارك آخر في هذه المناقصة.
- د. كان لديه علاقة مع مشارك آخر، بشكل مباشر أو من خلال أطراف ثالثة مشتركة، مما يضعه في وضع يسمح له بالوصول إلى معلومات حول عرض المشارك الآخر أو التأثير عليه، أو التأثير على قرارات الجهة الشارعية بشأن هذه المناقصة.
- هـ. كان العارض أو أحد العاملين لديه قد قام، بشكل مباشر أو غير مباشر، بنفسه أو بالإشتراك مع غيره بتقديم خدمات استشارية لتحضير الدراسة أو المواصفات أو مستندات أخرى خاصة بالشراء، وكذلك عندما يكون قد عمل خلال السنتين السابقتين لدى مؤسسة قامت بهذه الخدمات، باستثناء الحالة التي يجري فيها الشراء على أساس مشروع متكامل (Turnkey project) يقوم فيه الملتزم بتنفيذ مراحل متعددة منه جزئياً أو كلياً وترى الجهة الشارعية مصلحة عامة بتلزمه بهذه الطريقة، وعندها يقتضي الإفصاح مسبقاً عن ذلك مع الأسباب التبريرية؛
- و. تم تعيين العارض أو إحدى الشركات التابعة له أو الشركة الأم، أو يُقترح تعيينها، من قبل الإدارة للإشراف على تنفيذ العقد.
- ز. كان مشاركاً في السلطة التقريرية للجهة الشارعية أو كان لديه مصالح مادية أو تضارب مصالح مع أي من أعضاء السلطة التقريرية.

ح. كانت تربط بينه وبين الموظفين القائمين بمهام الشراء لدى الجهة الشارية صلات قريى حتى الدرجة الرابعة؛ أو في حال وجود مصالح مشتركة واضحة بينهم وبين العارض أو العاملين لديه أو الشركاء في الشركة العارضة، وكان يُخشى معها عدم اتّصاف عملهم بالحياد أو تحمل بشكل واضح على الشك بهذا الحياد.

تقوم الجهة الشارية باستبعاد العارض من إجراءات التلّزيم في حال وقوع تضارب في المصالح بمعنى الفقرات "أ" إلى "ز" أعلاه. أما بالنسبة للفقرة "ح"، فيستبعد العارض أو ينحى الموظفون عن العمل الذي يقومون به إذا كان له علاقة بعملية الشراء تجنباً لحصول التضارب. وفي حال حصوله يستبعد العارض من إجراءات التلّزيم.

٣١٣- لا يجوز للعارض أن يشارك إلا في عرض واحد في هذه المناقصة إما منفرداً أو كشريك في تحالف شركات، وسيؤدي تقديم أو مشاركة العارض في أكثر من عرض واحد إلى اعتبار جميع العروض المقدمة منه أو المشارك فيها غير مقبولة،

٣١٤- يجب أن تتوافر في العارض الشروط التالية:

أ. ألا يكون قد صدّر بحقه أو بحق أيا من مديريه أو مستخدميه المعنيين بعملية الشراء أحكام نهائية تُدينه بارتكاب أيّ جرم يتعلّق بسلوكه المهني، أو بتقديم بيانات كاذبة أو ملفّة بشأن أهليّته لإبرام عقد الشراء أو بإفساد مشروع شراء عام أو عملية تلّزيم،

ب. ألا تكون أهليّته قد أُسقطت على نحو آخر بمقتضى إجراءات إيقاف أو حرمان إدارية.

ج. ألا يكون في وضع الإقصاء عن الاشتراك في الشراء العام،

د. ألا يكون قيد التصفية أو صدّرت بحقه أحكام إفلاس.

هـ. الإيفاء بالتزاماته الضريبية واشتراكات الضمان الاجتماعي.

و. ألا يكون قد حُكم بجرائم اعتياد الربا وتبييض الأموال بموجب حكم نهائي وإن غير مُبرم.

إلا إنّ إثبات زوال المانع أو إعادة الاعتبار يُعيدان حكماً للعارض حق المشاركة.

٣١٥- يحق للعارضين من الكيانات المملوكة للدولة أن تشارك في المناقصة إذا لم تكن تحت إشراف الجهة الشارية.

٣١٦- يجب على العارضين المشاركين تقديم الوثائق والأدلة الكافية ليثبتوا أهليّتهم للجهة الشارية.

٣١٧- تسقط أهلية العارض إذا ثبت للجهة الشارية في أي وقت أن المعلومات المقدّمة عن مؤهلاته كاذبة أو مغلوطة أو أنها تتطوي على خطأ أو نقص جوهريين.

٣١٨- يقدم العرض بصورة واضحة وجليّة جداً من دون أي شطب أو حك أو تطريس.

٣١٩- يصرح العارض في عرضه أنه اطلع على دفتر الشروط الخاص هذا والمستندات المتممة له وأخذ نسخة عنه ؛ وأنه يقبل الشروط المبيّنة فيه ويتعهد التقيّد بها وتنفيذها جميعها من دون أي نوع من أنواع التحفظ أو الاستدراك وأنه يقدم عرضه على هذا الأساس ويلصق على التصريح طوابع مالية بقيمة مليون ليرة لبنانية أو إيصال بتسديد قيمة الطوابع تغطي المستندات كافة (صورة التصريح مرفقة بهذا الدفتر).

٣١١٠- يرفض كل عرض يشتمل على أي تحقّط أو استدراك.

٣١١١- يحدّد العارض في عرضه عنواناً واضحاً له ومكاناً لإقامته لكي يتم إبلاغه ما يجب إبلاغه إيّاه بالسرعة الممكنة.

٣٢- الشروط العامة الموحدة :

٣٢١ : الغلاف رقم (١) الوثائق والمستندات الإدارية يجب ان تقدم مرقمة حسب التسلسل المبين ادناه:

٣٢١١- الملحق رقم (١) المرفق ربطاً "حصراً" (مستند نموذج التعهد)، معبأ وفقاً للأصول موقعاً من المفوض بالتوقيع عن الشركة أو المؤسسة وفقاً للإذاعة التجارية أو المفوض إليه بالتوقيع في حال وجوده وممهوراً بخاتم الشركة أو المؤسسة وملصق عليه الطوابع الأميرية المطلوبة معطلة وفقاً للأصول أو إيصال بتسديد قيمة الطوابع ويتضمن التعهد تأكيد العارض لالتزامه بالسعر وبصلاحية العرض .

٣٢١٢- الملحق رقم (٢) المرفق ربطاً حصراً مستند ميثاق النزاهة موقعاً من المفوض بالتوقيع عن الشركة أو المؤسسة وفقاً للإذاعة التجارية أو المفوض إليه بالتوقيع في حال وجوده وممهوراً بخاتم الشركة أو المؤسسة.

٣٢١٣- بطاقة الهوية للمفوض بالتوقيع عن المؤسسة وفقاً للإذاعة التجارية وللمفوض إليه بالتوقيع في حال وجوده.

٣٢١٤- سجل عدلي للمفوض بالتوقيع وللمفوض إليه بالتوقيع في حال وجوده لا يعود تاريخه لأكثر من ثلاثة أشهر من تاريخ جلسة فض العروض .

٣٢١٥- شهادة صادرة عن المحكمة الكائنة ضمن نطاق صلاحيتها الشركة أو المؤسسة التجارية تثبت أن هذه الأخيرة ليست في حالة الإفلاس .

٣٢١٦- شهادة صادرة عن المحكمة الكائنة ضمن نطاق صلاحيتها الشركة أو المؤسسة التجارية تثبت أن هذه الأخيرة ليست في حالة التصفية القضائية .

٣٢١٧- إفادة شاملة صادرة عن السجل التجاري تبين المؤسسين والأعضاء والمساهمين أو الشركاء، المفوضين بالتوقيع، المدير، رأس المال، نشاط العارض والوقوعات الجارية.

٣٢١٨- شهادة تسجيل شركة أو مؤسسة لدى وزارة المالية - مديرية الواردات.

٣٢١٩- براءة ذمة من الصندوق الوطني للضمان الإجتماعي " شاملة أو صالحة للإشتراك في المناقصات " صالحة بتاريخ جلسة التلزم صادرة عن المركز الكائنة ضمن نطاق صلاحيتها الشركة أو المؤسسة المشتركة في التلزم تفيد بأنها قد سددت جميع إشتراكاتها . يجب أن تكون مسجلة في الصندوق وترفض كل إفادة يذكر عليها عبارة "شركة أو مؤسسة غير مسجلة".

٣٢١١٠- ضمان العرض المحدد في المادة (٦) من هذا الدفتر .

٣٢١١١- إذاعة تجارية يبين فيها صاحب الحق المفوض بالتوقيع عن العارض ونموذج توقيعه.

٣٢١١٢- الإيصال المسلّم له من قبل قلم مكتب التلزم دفع البديل المالي عن دفتر الشروط ، على ان يتم الإستحصال عليه في مهلة أقصاها قبل الموعد النهائي لتقديم العروض.

٣٢١١٣- شهادة تسجيل الشركة أو المؤسسة في مديرية الضريبة على القيمة المضافة إذا كان خاضعاً لها، أو شهادة عدم التسجيل اذا لم يكون خاضعاً ، وفي هذه الحالة يلتزم الملتزم بسعره وان أصبح مسجلاً في فترة التنفيذ .

٣٢١١٤- إفادة أو إيصال صادرة عن البلدية التي يقع المركز الرئيسي للشركة أو المؤسسة المشتركة في التلزم ، تفيد أنها سددت كامل الرسوم البلدية المتوجبة عليها .

٣٢١١٥- تصريح من العارض يبين فيه صاحب الحق الاقتصادي حتى آخر درجة ملكية بحسب النموذج م١٨ الصادر عن وزارة المالية مع الإيصال بإستلامه من قبل وزارة المالية. (كل

شخص طبيعي يملك او يسيطر فعلياً في المحصلة النهائية على النشاط الذي يمارسه العارض، بصورة مباشرة او غير مباشرة، سواء كان هذا العارض شخص طبيعي او معنوي).

- ٣٢١١٦- بطاقة الهوية او جواز السفر لصاحب (أصحاب) الحق الاقتصادي.
- ٣٢١١٧- سجل عدلي لصاحب (أصحاب) الحق الاقتصادي لا يعود تاريخه لأكثر من ثلاثة أشهر من تاريخ جلسة فض العروض.
- ٣٢١١٨- التفويض القانوني اذا وقع العرض شخص غير الشخص الذي يملك حق التوقيع عن العارض بحسب الإذاعة التجارية ، مصدق لدى الكاتب العدل.
- ٣٢١١٩- المستندات التي تثبت ملكيته أو استثماره أو توكيل لمطعم أو مطبخ ضمن القضاء الكائن فيه السجن أو أحد السجون موضوع التلزم الواحد.

• **فيما خص المطاعم :**

- ١- إجازة استثمار صادرة عن وزارة السياحة أو توكيلاً لأحد المطاعم من قبل صاحب المطعم صالح لمدة سنتين على الأقل من تاريخ جلسة فض العروض إضافة الى إجازة الاستثمار العائدة للمطعم .
- ٢- شهادة صحية للعاملين في المطعم على أن تكون صالحة بتاريخ جلسة التلزم وصادرة عن طبيب القضاء ضمن نطاق السجن المشترك فيه على أن تجدد فور إنتهاء صلاحيتها وطيلة فترة الالتزام.

• **فيما خص المطابخ :**

- أ- إفادة من البلدية تثبت ملكيته لمطبخ أو توكيلاً لأحد المطابخ من قبل صاحب المطبخ صالح لمدة سنتين على الأقل من تاريخ جلسة فض العروض إضافة إلى إفادة البلدية العائدة للمطبخ.
- ب- إفادة صحية تثبت ان المطبخ مستوفٍ الشروط الصحية والقانونية اللازمة صادرة من المرجع المختص .
- ت- شهادة صحية للعاملين في المطبخ على أن تكون صالحة بتاريخ جلسة التلزم وصادرة عن طبيب القضاء ضمن نطاق السجن المشترك فيه على أن تجدد فور إنتهاء صلاحيتها وطيلة فترة الالتزام.
- ٣٢١١١٠- على لجنة التلزم إجراء الكشف على المطاعم والمطابخ المحددة من قبل المشتركين للتأكد من مطابقتها للشروط والمواصفات المبينة في الملحق رقم (٥) وصحة المستندات المقدمة منهم قبل فض عروض الأسعار .

٣٢٢ : **شكل المستندات :**

- ٣٢٢١- يتوجب على العارض الذي يرغب بالإشتراك في هذا التلزم أن يقدم المستندات والوثائق الإدارية المطلوبة في البند /٣٢١/ (أصلية) ، بإستثناء بطاقة الهوية التي يجب إبرازها أثناء جلسة التلزم.
- ٣٢٢٢- صورتين لكل مستند من المستندات المطلوبة في البند /٣٢١/ بإستثناء الفقرات رقم (٣٢١٨)- (٣٢١٩-٣٢١١١ و٣٢١١٣) المطلوب تقديم نسخ طبق الأصل عنها .
- ٣٢٢٣- تاريخ صلاحية المستندات والوثائق الإدارية : في ما عدا مستند السجل العدلي موضوع النبذتين رقم /٣٢١٤-٣٢١١٧/ وإيصال دفع البذل المالي عن دفتر الشروط موضوع النبذة /٣٢١١٢/ ، يجب أن لا يعود تاريخ المستندات والوثائق لأكثر من سنة من تاريخ جلسة فض العروض وذلك بالنسبة للمستندات التي تصدر دون تاريخ صلاحية وإجازة الإستثمار الصادرة عن وزارة السياحة.

٣٢٢٤- يحق للعارض أثناء الجلسة وبعد فض غلافات العروض إسترجاع أوراقه الأصلية للمستندات موضوع النبذة (٣٢٢١) المشار إليها أعلاه.

٣٢٢٣: الغلاف رقم (٢) ببيان الأسعار ويحتوي على:

يُقدم العارض بياناً بالأسعار وفقاً للملحق رقم (٧) المرفق ربطاً حصراً معاً وفقاً للأصول (مع نسختين إضافيتين)، ممهور بخاتم المؤسسة الرسمي ، موقع من قبل المفوض بالتوقيع وفقاً للإذاعة التجارية أو المفوض إليه بالتوقيع في حال وجوده ، وملصق عليه الطوابع الأميرية المطلوبة معطلة وفقاً للأصول أو إيصال بتسديد قيمة الطوابع ويتضمن السعر الافراي والافراي النهائي بالدولار الأميركي مدوناً بالأرقام والأحرف دون حك أو شطب أو تطريس أو زيادة كلمات غير موقع تجاهها.

يشمل السعر الضرائب والرسوم والمصاريف مهما كان نوعها، وفي حال خضوع الملتزم للضريبة على القيمة المضافة عليه أن يقدم سعره مفصلاً مع السعر الافراي النهائي بما فيه الضريبة على القيمة المضافة. في حال الاختلاف بين الأرقام والأحرف يؤخذ بالسعر الافراي المدون بالأحرف، ويرفض السعر غير المدون بالأحرف الكاملة والأرقام معاً.

#### المادة ٤: طلبات الاستيضاح (المادة ٢١ من قانون الشراء العام):

يحق للعارض تقديم طلب استيضاح خطي في ثكنة المقر العام – قرب اوتيل ديو – بناية نديم المعلم الطابق الخامس – مكتب التلزم حول دفتر الشروط خلال مهلة تنتهي قبل عشرة أيام من تاريخ تقديم العروض. على الادارة الإجابة خلال مهلة تنتهي قبل ستة أيام من الموعد النهائي لتقديم العروض. ويُرسَل الإيضاح خطياً، في الوقت عينه، من دون تحديد هوية مُصدر الطلب، إلى جميع العارضين الذين زوّدتهم الادارة بملفات التلزم، وتطبق أحكام المادة ٢١ من قانون الشراء العام في حال ارتأت الإدارة اجراء تعديلات على دفتر الشروط لأي سبب كان أو بمبادرة منها أم نتيجة لطلب استيضاح مقدم من احد العارضين، وفي كل ما يتعلق بعقد الاجتماعات مع العارضين.

#### المادة ٥: مدة صلاحية العرض (المادة ٢٢ من قانون الشراء العام):

٥١- يُحدد دفتر الشروط هذا مدة صلاحية العرض بـ ٩٠/ يوماً من التاريخ النهائي لتقديم العروض.  
٥٢- يمكن للادارة أن تطلب من العارض ، قبل إنقضاء فترة صلاحية العرض ، أن يمدد تلك الفترة لمدة إضافية محددة . ويمكن للعارض رفض ذلك من دون مصادرة ضمان عرضه.  
٥٣- على العارضين الذين يوافقون على تمديد فترة صلاحية عروضهم أن يمددوا فترة صلاحية ضمانات العروض، أو أن يُقدّموا ضمانات عروض جديدة تُغطّي فترة تمديد صلاحية العروض. ويُعتبر العارض الذي لم يُمدّد ضمان عرضه، أو الذي لم يُقدّم ضمان عرض جديد، أنه قد رَفَض طلب تمديد فترة صلاحية عرضه.

٥٤- يمكن للعارض أن يعدّل عرضه ، أو أن يسحبه دون مصادرة ضمان عرضه ، من خلال إشعار خطي موقع من قبل المفوض بالتوقيع أو المفوض إليه بالتوقيع عن الشركة أو المؤسسة ، ويجب أن يرفق التعديل مع الإشعار ، ويجب ان تكون جميع الإشعارات :

أ. قد أعدت وقُدمت وفقاً للنبذة /٣٢١١/ من الفقرة /٣٢١/ من البند /٣٢/ من المادة /٣/ و الفقرة /٣٢٣/ من البند /٣٢/ من المادة /٣/ (إلا أن طلبات السحب لا تتطلب تقديم نسخ) ، وبالإضافة إلى ذلك، يجب أن تحمل غلافاتها علامات واضحة "سحب"، "تعديل"؛ و  
ب. تم استلامها من قبل الإدارة قبل الموعد النهائي لتقديم العروض .

٥٥- في حالة طلب السحب وفقاً للفقرة المذكورة أعلاه ، تعاد العروض دون فتحها لأصحابها بعد جلسة فض العروض.

٥٦- لا يحق للعارض سحب أو تعديل عرضه في الفترة ما بين الموعد النهائي لتقديم العروض وانتهاء فترة صلاحية العرض.

٥٧- لا يجوز للعارض الذي مارس حقه بسحب العرض ان يتقدم بعرض جديد في التلزم نفسه. كما يتاح للعارض تقديم طلب لتعديل عرضه مرة واحدة فقط.

٥٨- تمدد صلاحية العرض حكماً في حال تجميد الإجراءات لفترة محددة من قبل هيئة الاعتراضات وفق أحكام الفصل السابع من قانون الشراء العام، وذلك لفترة زمنية تعادل فترة تجميد الإجراءات. وعلى العارض تمديد فترة ضمان عرضه تبعاً لذلك.

#### **المادة ٦: ضمان العرض وفقاً للملحق رقم (٣) (المادة ٣٤ من قانون الشراء العام):**

٦١- يُحدد قيمة ضمان العرض لهذه الصفقة وفقاً :

- البند رقم (١) بقيمة /٣٠٠,٠٠٠,٠٠٠/ل.ل فقط ثلاثماية مليون ليرة لبنانية
- البند رقم (٢) بقيمة /٥٥٠,٠٠٠,٠٠٠/ل.ل فقط خمسمائة وخمسون مليون ليرة لبنانية
- البند رقم (٣) بقيمة /١,٠٠٠,٠٠٠,٠٠٠/ل.ل فقط مليار ليرة لبنانية
- البند رقم (٤) بقيمة /٣٥٠,٠٠٠,٠٠٠/ل.ل فقط ثلاثماية وخمسون مليون ليرة لبنانية
- البند رقم (٥) بقيمة /١٠٠,٠٠٠,٠٠٠/ل.ل فقط مئة مليون ليرة لبنانية
- البند رقم (٦) بقيمة /٢,٠٠٠,٠٠٠,٠٠٠/ل.ل فقط ملياري ليرة لبنانية
- البند رقم (٧) بقيمة /٢,٠٠٠,٠٠٠,٠٠٠/ل.ل فقط ملياري ليرة لبنانية
- البند رقم (٨) بقيمة /٥٠٠,٠٠٠,٠٠٠/ل.ل فقط خمسمائة مليون ليرة لبنانية
- البند رقم (٩) بقيمة /٣٠٠,٠٠٠,٠٠٠/ل.ل فقط ثلاثماية مليون ليرة لبنانية
- البند رقم (١٠) بقيمة /٧٠٠,٠٠٠,٠٠٠/ل.ل فقط سبعمائة مليون ليرة لبنانية
- البند رقم (١١) بقيمة /١,٠٠٠,٠٠٠,٠٠٠/ل.ل فقط مليار ليرة لبنانية
- البند رقم (١٢) بقيمة /٨٠٠,٠٠٠,٠٠٠/ل.ل فقط ثمانماية مليون ليرة لبنانية
- البند رقم (١٣) بقيمة /٧,٠٠٠,٠٠٠,٠٠٠/ل.ل فقط سبعة مليارات ليرة لبنانية

٦٢- تُحدد مدة صلاحية ضمان العرض /١١٨/ يوم من التاريخ النهائي لتقديم العروض .

٦٣- يُعاد ضمان العرض إلى الملتزم عند تقديمه ضمان حسن التنفيذ، وإلى العارضين الذين لم يرسو عليهم التلزم في مهلة أقصاها بدء نفاذ العقد.

**المادة ٧: ضمان حسن التنفيذ وفقاً للملحق رقم (٤) (المادة ٣٥ من قانون الشراء العام):**

- ٧١- تحدد قيمة ضمان حسن التنفيذ وفقاً للتالي : السعر الافراضي النهائي  $\times$  الاستيعاب التقديري  $\times 365 \times 10\%$ .
- ٧٢- يجب تقديم ضمان حسن التنفيذ خلال فترة لا تتجاوز //١٥// خمسة عشر يوماً من تاريخ نفاذ العقد. وفي حال التخلف عن تقديم ضمان حسن التنفيذ، يُصادر ضمان العرض.
- ٧٣- يبقى ضمان حسن التنفيذ مجمداً طوال مدة التلزم ، ويُحسم منه مباشرةً وبدون سابق إنذار ما قد يترتب من غرامات أو مخالفات أو عطل أو ضرر يحدثه الملتزم إلى حين إيفائه بكامل الموجبات.
- ٧٤- يعاد ضمان حسن التنفيذ بعد إنقضاء مدة الإلتزام إذا لم يكن ثمة ما يحول دون ذلك .

**المادة ٨: طريقة دفع الضمانات (المادة ٣٦ من قانون الشراء العام) :**

- ٨١- يكون ضمان العرض كما ضمان حسن التنفيذ إما نقدياً يُدفع إلى صندوق الخزينة ، وإما بموجب كتاب ضمان مصرفي صادر عن أحد المصارف المقبولة من مصرف لبنان ، ويقدم ضمان العرض بإسم وجبات جاهزة لإعاشة السجناء غب الطلب لصالح المديرية العامة لقوى الامن الداخلي – مكتب التلزم.
- ٨٢- لا يقبل الإستعاضة عن الضمانات بشيك مصرفي أو بإيصال مُعطى من الخزينة عائد لضمان صفقة سابقة حتى لو كان قد تقرر رد قيمته.

**المادة ٩: تقديم العروض:**

- ٩١- يوضع العرض ضمن غلافين مختومين يتضمن الأول الوثائق والمستندات المطلوبة في النبذة (٣٢١) من البند ٣٢/ من المادة الثالثة ، ويتضمن الثاني الغلاف رقم (٢) بيان الأسعار كما هو مطلوب في النبذة (٣٢٣) من البند (٣٢) من المادة الثالثة ، ويذكر على ظاهر كل غلاف :
- الغلاف رقم ( )
  - اسم العارض وختمه.
  - محتوياته
  - موضوع الصفقة
  - تاريخ جلسة التلزم.
- ٩٢- يوضع الغلافان المنصوص عنهما في الفقرة (٩١) من هذه المادة ضمن غلاف ثالث موحد يتم الحصول عليه من قلم مكتب التلزم عند تقديم العرض على أن يختم بالشمع الأحمر بحضور مقدم الغلافين ولا يذكر على ظاهره سوى موضوع الصفقة والتاريخ المحدد لإجرائها ليكون بالأرقام على الشكل التالي: اليوم / الشهر / السنة / الساعة ، وذلك دون أية عبارة فارقة أو إشارة مميزة كإسم العارض أو صفته أو عنوانه، وذلك تحت طائلة رفض العرض، وتكون الكتابة على الغلاف الموحد بواسطة الحاسوب على ستيكرز بيبضاء اللون تلصق عليه عند تقديمه.
- ٩٣- ترسل العروض بواسطة البريد العام أو الخاص المغفل أو باليد مباشرة .
- ٩٤- يُحدد الموعد النهائي لتقديم العروض وفق ما ينص عليه الإعلان المتعلق بهذه الصفقة، والمنشور على المنصة الالكترونية المركزية لهيئة الشراء العام.

- ٩٥- تُرَوّد الادارة العارض بإيصال يُبيّن فيه رقمٌ تسلسليّ بالإضافة إلى تاريخ تسلّم العرض بالساعة واليوم والشهر والسنة.
- ٩٦- تُحافظ الادارة على أمن العرض وسلامته وسريته، وتكفل عدم الاطلاع على محتواه إلا بعد فتحه وفقاً للأصول.
- ٩٧- لا يُفتح أيّ عرض تتسلّمه الادارة بعد الموعد النهائي لتقديم العروض، بل يُعاد مختوماً إلى العارض الذي قدّمه.
- ٩٨- لا يحقّ للعارض أن يقدم أكثر من عرض واحد تحت طائلة رفض كل عروضه.

#### **المادة ١٠: فتح وتقييم العروض:**

- ١٠١- تُفتح العروض لجنة التلزم المنصوص عنها في المادة ١٠٠ من قانون الشراء العام حيث تتولى حصراً دراسة ملف التلزم وفتح وتقييم العروض وبالتالي تحديد العرض الأنسب، وذلك في جلسة علنية تعقد فور انتهاء مهلة تقديم العروض.
- ١٠٢- على رئيس اللجنة وعلى كلّ من أعضائها أن يتنحّى عن مهامه في اللجنة المذكورة في حال وقع بأيّ وضع من أوضاع تضارب المصالح أو توقّع الوقوع فيه، وذلك فور معرفته بهذا التضارب.
- ١٠٣- يمكن للجنة التلزم الاستعانة بخبراء من خارج أو داخل الإدارة للمساعدة على التقييم الفني والمالي عند الإقتضاء، وذلك بقرار من المرجع الصالح لدى الادارة. يخضع اختيار الخبراء من خارج الإدارة إلى أحكام قانون الشراء العام.
- ١٠٤- يلتزم الخبراء السرية والحياد في عملهم ولا يحقّ لهم أن يقرّروا بإسم اللجنة أو أن يشاركوا في مداولاتها أو أن يفصحوا عنها علانية، ويمكن دعوتهم للاستماع والشرح من قبل الجهات المعنية. كما يتوجّب على الخبراء تقديم تقرير خطي للجنة يُضمّ إلزامياً إلى محضر التلزم.
- ١٠٥- في حال التباين في الآراء بين أعضاء اللجنة، تؤخذ القرارات بأغلبية أعضائها ويُدوّن أيّ عضو مخالف أسباب مخالفته.
- ١٠٦- يحقّ لجميع العارضين المشاركين في عملية التلزم أو لممثليهم المفوضين وفقاً للأصول، كما يحقّ للمراقب المندوب من قبل هيئة الشراء العام حضور جلسة فتح العروض.
- ١٠٧- تُفتح العروض بحسب الآلية التالية:
- ١٠٧١- يتمّ فض الغلاف الخارجي الموحد لكل عارض على حدة وإعلان اسمه ضمن المشاركين في الصفقة، وذلك وفق ترتيب الأرقام التسلسلية المسجلة على الغلافات الخارجية والمسلمة للعارضين.
- ١٠٧٢- يتمّ فض الغلاف رقم (١) (الوثائق والمستندات الإدارية المنصوص عنها في المادة الثالثة) وفرز المستندات المطلوبة والتدقيق فيها تمهيداً لتحديد وإعلان أسماء العارضين المقبولين شكلاً والمؤهلين للاشتراك في بيان مقارنة الأسعار.
- ١٠٧٣- يجري فض الغلاف رقم (٢) (بيان الأسعار) (على أساس كل صنف على حدى حسب ترتيبها) للعارضين المقبولين كلّ على حدى وإجراء العمليات الحسابية اللازمة، وتدوين السعر الإجمالي لكل عارض بما فيه الضريبة على القيمة المضافة في حال كان العارض خاضعاً لها، تمهيداً لإجراء مقارنة وإعلان اسم الملتزم المؤقت.
- ١٠٧٤- تقوم لجنة التلزم بتصحيح الأخطاء الحسابية في العروض المالية بناء على الأسس التالية:

- أ. إذا كان هناك خطأ في السعر الافرادي النهائي نتيجة عمليات الجمع والطرح لمجاميع فرعية تُعتمد هذه المجاميع الفرعية ويُصحح السعر الافرادي النهائي وفقاً لذلك؛
- ب. إذا كان هناك تعارض بين الاحرف والأرقام في تحديد المبالغ، تُعتمد المبالغ المذكورة بالاحرف، إلا إذا كان المبلغ المعبر عنه بالكلمات متعلقاً بخطأ حسابي فيصحح عندها وفقاً للبند السابق.
- ١٠٧٥- يطلب من العارضين قبول تصحيح الأخطاء الحسابية، فإذا لم يقبل العارض ذلك يُرفض عرضه.
- ١٠٨- يمكن للجنة التلزم، في أي مرحلة من مراحل إجراءات التلزم، أن تطلب خطياً من العارض إيضاحات بشأن المعلومات المتعلقة بمؤهلاته أو بشأن عروضه، لمساعدتها في التأكد من المؤهلات أو فحص العروض المقدّمة وتقييمها.
- ١٠٩- تُسجّل وقائع فتح العروض خطياً في محضر يوقع عليه رئيس وأعضاء لجنة التلزم، كما توضع لائحة بالحضور يوقع عليها المشاركون من ممثلي الادارة وهيئة الشراء العام، والعارضين وممثليهم على أن يشكل ذلك إثباتاً على حضورهم. تُدرج كل المعلومات والوثائق المتعلقة بوقائع الجلسة في سجل إجراءات الشراء المنصوص عليه في المادة ٩ من قانون الشراء العام.
- ١٠١٠- لا يمكن طلب إجراء أو السماح بإجراء أي تغيير جوهري في المعلومات المتعلقة بالمؤهلات أو بالعرض المقدّم، بما في ذلك التغييرات الرامية إلى جعل من ليس مؤهلاً من العارضين مؤهلاً أو جعل عرض غير مستوفٍ للمتطلبات مستوفياً لها.
- ١٠١١- لا يمكن إجراء أي مفاوضات بين الادارة أو لجنة التلزم والعارض بخصوص المعلومات المتعلقة بالمؤهلات أو بخصوص العروض المقدّمة، ولا يجوز إجراء أي تغيير في السعر إثر طلب استيضاح من أي عارض.
- ١٠١٢- تُدرج جميع المراسلات التي تجري بموجب هذه المادة في سجل إجراءات الشراء بحسب المادة ٩ من قانون الشراء العام.
- ١٠١٣- في حال كانت المعلومات أو المستندات المقدّمة في العرض ناقصة أو خاطئة أو في حال غياب وثيقة معينة، يجوز للجنة التلزم الطلب خطياً من العارض المعني توضيحات حول عرضه، أو طلب تقديم أو استكمال المعلومات أو الوثائق ذات الصلة خلال فترة زمنية محدّدة لا تتعدى نهار الجلسة، شرط أن تكون كافة المراسلات خطية واحترام مبادئ الشفافية والمساواة في المعاملة بين العارضين في طلبات التوضيح أو الاستكمال الخطية، ومع مراعاة أحكام الفقرة ٣ من البند الثاني من المادة ٢١ من قانون الشراء العام، كما تعتبر النبذات /٣٢١١/ (مستند نموذج التعهد) و /٣٢١٢/ (مستند ميثاق النزاهة) و /٣٢١١٠/ (كتاب ضمان العرض) من المادة الثالثة مستندات أساسية وجوهرية وبالتالي لا يجوز تداركها أو إستكمالها نهار الجلسة.

#### المادة ١١: استبعاد العارض:

تستبعد الادارة العارض من إجراءات التلزم بسبب عرضه منافع أو من جرّاء ميزة تنافسية غير منصفة أو بسبب تضارب المصالح وذلك في احدى الحالتين المنصوص عنهما في المادة الثامنة من قانون الشراء العام.

**المادة ١٢: حظر المفاوضات مع العارضين (المادة ٥٦ من قانون الشراء العام):**  
تُحظر المفاوضات بين الادارة أو لجنة التلزم وأي من العارضين بشأن العرض الذي قدّمه ذلك العارض.

**المادة ١٣: الأنظمة التفضيلية (المادة ١٦ من قانون الشراء العام):**  
خلفاً لأي نص آخر، يمكن إعطاء العروض المتضمنة سلعاً أو خدمات ذات منشأ وطني أفضلية بنسبة ١٠٪ // عشرة بالمئة عن العروض المقدّمة لسلع أو خدمات أجنبية. تُعطى الأفضلية لمكونات العرض ذات المنشأ الوطني.

**المادة ١٤: رفع السرية المصرفية:**  
يُعتبر العارض فور تقديمه العرض مُلتزماً برفع السرية المصرفية عن الحساب المصرفي الذي يودع فيه أو ينتقل إليه أي مبلغ من المال العام المتعلق بهذا التلزم، سنداً للقرار رقم ١٧ تاريخ ٢٠٢٠/٥/١٢ الصادر عن مجلس الوزراء.

**المادة ١٥: إلغاء الشراء و/أو أي من إجراءاته:**  
يمكن للادارة أن تلغي الشراء و/أو أي من إجراءاته في أي وقت قبل إبلاغ الملتزم المؤقت إبرام العقد، في الحالات التي نصّت عليها المادة ٢٥ من قانون الشراء العام.

**المادة ١٦: قواعد بشأن العروض المنخفضة إنخفاضاً أو المرتفعة إرتفاعاً غير عاديّ:**  
يجوز للادارة أن ترفض أي عرض إذا قرّرت أنّ السعر، مُقترناً بسائر العناصر المكوّنة لذلك العرض المقدّم، مُنخفض انخفاضاً غير عاديّ قياساً إلى موضوع الشراء وقيّمته التقديرية وتُطبق أحكام المادة ٢٧ من قانون الشراء العام في هذا الشأن، أو مرتفعاً بشكل غير إعتيادي عن القيمة التقديرية.

**المادة ١٧: قواعد قبول العرض الفائز (أو التلزم المؤقت) وبدء تنفيذ العقد:**  
١٧١- تقبل الادارة العرض المقدّم الفائز وفقاً لأحكام الفقرة (١) من المادة ٢٤ من قانون الشراء العام.  
١٧٢- بعد التأكد من العرض الفائز تُبلغ الادارة العارض الذي قدّم ذلك العرض، كما تنشر بالتزامن قرارها بشأن قبول العرض الفائز (التلزم المؤقت) والذي يدخل حيّز التنفيذ عند انتهاء فترة التجميد البالغة عشرة أيام عمل تبدأ من تاريخ النشر، الذي يجب أن يتضمّن على الأقلّ، المعلومات التالية :  
١٧٢١- إسم وعنوان العارض الذي قدّم العرض الفائز (الملتزم المؤقت)؛  
١٧٢٢- قيمة العرض، ويمكن إضافة ملخص لسائر خصائص العرض الفائز ومزاياه النسبية إذا كان العرض الفائز قد تمّ تأكيده على أساس السعر ومعايير أخرى؛  
١٧٢٣- مدة فترة التجميد بحسب هذه الفقرة.

١٧٣- فور انقضاء فترة التجميد، تقوم الادارة بإبلاغ الملتزم المؤقت بوجوب توقيع العقد خلال مهلة لا تتعدّى ١٥// خمسة عشر يوماً.

١٧٤- يوقّع المرجع الصالح لدى الادارة العقد خلال مهلة ١٥// خمسة عشر يوماً من تاريخ توقيع العقد من قبل الملتزم المؤقت. يمكن أن تُمدّد هذه المهلة إلى ٣٠// ثلاثين يوماً في حالات معيّنة تحدّد من قبل المرجع الصالح.

١٧٥- يبدأ نفاذ العقد عندما يوقّع الملتزم المؤقت والمرجع الصالح لدى سلطة التعاقد عليه.

- ١٧٦- لا تتخذ سلطة التعاقد ولا الملتزم المؤقت أي إجراء يتعارض مع بدء نفاذ العقد أو مع تنفيذ الشراء خلال الفترة الزمنية الواقعة ما بين تبليغ العارض المعني بالتلزم المؤقت وتاريخ بدء نفاذ العقد.
- ١٧٧- في حال تمّنع الملتزم المؤقت عن توقيع العقد، تُصادر الادارة ضمان عرضه. في هذه الحالة يمكن للادارة أن تلغي الشراء أو أن تختار العرض الأفضل من بين العروض الأخرى الفائزة وفقاً للمعايير والاجراءات المحددة في هذا القانون وفي ملفات التلزم، والتي لا تزال صلاحيتها سارية المفعول. تُطبّق أحكام هذه المادة على هذا العرض بعد إجراء التعديلات اللازمة.

القسم الثاني  
أحكام خاصة بالعقد وتنفيذ الإلتزام

**المادة ١٨ : دفع الطوابع والرسوم :**

- ١٨١- ان كافة الطوابع والرسوم التي تتوجب وفقاً للأنظمة والقوانين المرعية الإجراء الناتجة عن هذا الإلتزام هي على عاتق الملتزم بما فيها قيمة الضريبة على القيمة المضافة.
- ١٨٢- يُسَدّد الملتزم رسم الطابع المالي البالغ /٨/ بالآلف وفقاً للقوانين النافذة المتعلقة باستيفاء هذا الرسم.

**المادة ١٩ : مدة الإلتزام :**

- ١٩١- إن الإلتزام هو غب الطلب يبدأ في مهلة أقصاها خمسة أيام من تاريخ تبليغ الملتزم تصديق الإلتزام وينتهي في ٣١ كانون أول عام ٢٠٢٧ إلا أنه إذا رغبت الإدارة بذلك فان العمل به يستمر بعد هذا التاريخ وبالشروط ذاتها وبنفس الأسعار لغاية ٢٠٢٨/٣/٣١ ويمكن تمديده لمدة ثلاثة اشهر إضافية لغاية ٢٠٢٨/٦/٣٠ .
- ١٩٢- في حال فشل عملية التلزم لاي سبب من الاسباب يمكن تمديد العمل لغاية ٢٠٢٨/١٢/٣١ ، او لحين نجاح عملية التلزم وتصديق الإلتزام.
- ١٩٣- في كلتا الحالتين يتم التمديد بموافقة الملتزم ، كما يحق لها فسخ الإلتزام في مرحلة التمديد شرط إبلاغ الملتزم ذلك قبل ثلاثين يوماً" على الأقل دون أن يحق لهذا الأخير المطالبة بأي تعويض أو عطل أو ضرر من جراء هذا الفسخ .

**المادة ٢٠ : قيمة العقد وشروط تعديلها (المادة ٢٩ من قانون الشراء العام):**

- ٢٠١- تكون البدلات المتفق عليها في العقد ثابتة ولا تقبل التعديل والمراجعة إلا عند إجازة ذلك أثناء تنفيذه ضمن ضوابط محدّدة وفقاً لشروط التعديل والمراجعة في الحالات الاستثنائية التي نصّت عليها المادة ٢٩ من قانون الشراء العام.
- ٢٠٢- تُراعى شروط الإعلان المنصوص عليها في المادة ٢٦ من قانون الشراء العام عند تعديل قيمة العقد.

**المادة ٢١ : تنفيذ العقد والاستلام (المادة ٣٢ من قانون الشراء العام) :**

- ٢١١- تسليم الوجبات الجاهزة في مراكز السجون العائد لها التلزم في طناجر خاصة وبواسطة وسائل نقل مجهزة ومعدة خصيصاً لهذه الغاية ويجري التسليم في الاوقات المحددة للوجبات (ترويقة ، غذاء ، عشاء) ابتداء من التاريخ الذي يحدد في إشعار التبليغ، شرط أن لا تزيد المهلة الفاصلة بين التبليغ والمباشرة بالتنفيذ عن خمسة أيام .
- ٢١٢- يتم تحضير الوجبات الجاهزة من المواد الغذائية المطابقة للمواصفات الفنية المرفقة بهذا الدفتر (الملحق رقم ٨).
- ٢١٣- تطبيق أحكام المادة ٧٧/ من المرسوم رقم ١٤٣١٠ تاريخ ١٩٤٩/٢/١١ (نظام السجون) في تقديم طعام كل سجين أو مبعد أو موقوف وذلك على ثلاث دفعات يوميا وفقاً للنموذج والمقادير المحددة في اللائحة المرفقة للوجبات الأسبوعية (الملحق رقم ٦) ، كما يمكن للسجناء والمبعدين والموقوفين المرضى الحصول على طعام خاص وفقاً لإشارة الطبيب المختص المكلف بمعاينتهم ، على ان يتم ابلاغ الملتزم بنوع الطعام وكميته قبل ٧٢ ساعة.

٢١٤- يتوجب على متعهد كل سجن يفوق استيعابه الخمسة عشر سجيناً أن يؤمن في المكان المعد للطبخ أو داخل السجن كميات من المواد الغذائية المطلوبة كافية على وجه التقدير لاستهلاك خمسة عشر يوماً باستثناء الخبز وصنف اللحم والدجاج والجبنه والبيض واللبنه والخضار والفواكه التي تؤمن غب الطلب على ضوء لائحة الوجبات الأسبوعية ( ملحق رقم ٦ ) .  
أما باقي السجون فتؤمن المواد الغذائية غب الطلب على أن تكون كافية للاستهلاك لمدة خمسة ايام على الأكثر .

٢١٥- التقيد التام بنوع الوجبة المطلوب تقديمها يومياً للسجناء ووفقاً لما هو محدد في الملحق رقم (٦) وعدم تعديل نوعها من قبل المتعهد خارج هذا الملحق تحت أي سبب من الأسباب وتحت طائلة عدم صرف قيمة هذه الوجبة .

٢١٦- تقديم الوجبات المطبوخة ساخنة للسجناء .

٢١٧- يجب على الملتزم ومستخدميه أن يراعوا القوانين والأنظمة والتعليمات الإدارية والمسلكية المختصة بالسجناء .

٢١٨- تأمين الوجبات الجاهزة للنظارات بالتنسيق مع رئيس السجن بالنسبة للكميات المطلوبة لكل نظارة .

٢١٩- لا يسمح للملتزم إستبدال المطبخ أو إجراء أي تعديل فيه خلال عملية تنفيذ الالتزام الا بعد أخذ موافقة مسبقة من قبل المديرية العامة لقوى الامن الداخلي على أن يكون المطبخ البديل مطابق للشروط المطلوبة وكائن ضمن القضاء الموجود فيه السجن أو أحد السجون موضوع التلزم الواحد.

٢١١٠- في حال حصول ظروف قاهرة يمكن للملتزم إستبدال :

- مادة اللحم البقري بمادة الدجاج وبالعكس.

- مادة الجبنه ب مواد اللبنه أو الحلاوة أو المربى وبالعكس.

وذلك بعد أخذ موافقة مسبقة من قبل الادارة.

٢١١١- تَسْتَلِمُ المواد المطلوبة لجنة الاستلام المنصوص عليها في المادة ١٠١ من قانون الشراء العام .

٢١١٢- يَجْرِي الاستلام وفقاً لأحكام المادة ١٠١ من قانون الشراء العام.

#### **المادة ٢٢: التعاقد الثانوي (المادة ٣٠ من قانون الشراء العام):**

يجب على الملتزم الأساسي أن يتولّى بنفسه تنفيذ العقد ويبقى مسؤولاً تجاه سلطة التعاقد عن تنفيذ جميع بنوده وشروطه، ويُمنع عليه تلزيم موجباته التعاقدية لغيره.

#### **المادة ٢٣: الحوادث والمسؤوليات :**

٢٣١- يتحمل الملتزم المسؤولية الكاملة عن كافة المخاطر والحوادث التي قد تصيب الغير والعاملين تحت إمرته طيلة فترة تنفيذ الالتزام ، كما يعتبر مسؤولاً عن كافة الأضرار التي تلحق بمنشآت الإدارة من جراء وأثناء تنفيذ الالتزام وعليه إتخاذ كافة التدابير لمنع حدوثها.

٢٣٢- على الملتزم تصليح كل عطل وضرر يلحق بمنشآت الإدارة ينتج عن الأعمال التي يقوم بها.

٢٣٣- وفي حال المخالفة تقوم الإدارة بإتخاذ الإجراءات اللازمة وعلى نفقته وتحسم الأكلاف من قيمة ضمان حسن التنفيذ.

**المادة ٢٤ : دفع قيمة العقد (المادة ٣٧ من قانون الشراء العام) :**

- ٢٤١- تصرف الحقوق المستحقة للمتزمين من موازنة قوى الأمن الداخلي (السجون) بموجب حوالة دفع بالليرة اللبنانية.
- ٢٤٢- يعتمد سعر صرف الدولار الاميركي بالليرة اللبنانية وفقاً للسعر المعتمد من قبل مصرف لبنان بتاريخ التصفية.
- ٢٤٣- يعتمد في محاسبة المتلزم شهرياً عن كمية الوجبات التي سلمها وذلك على أساس سعر الوجبة الذي رسا على أساسه في عملية التلزم .
- ٢٤٤- عند تصفية قيمة الوجبات المستلمة على المتلزم تقديم ما يلي :
- شهادة تسجيل شركة أو مؤسسة لدى وزارة المالية صالحة في السنة المالية التي تجري فيها التصفية.
  - براءة ذمة من الصندوق الوطني للضمان الإجتماعي .
  - فاتورة قانونية .

**المادة ٢٥ : الغرامات (المادة ٣٨ من قانون الشراء العام) :**

- ٢٥١- يتوجب على المتلزم التقيد بالمهل المحددة في العقد تحت طائلة دفع الغرامات المحددة فيه.
- ٢٥٢- تُفرض الغرامات بشكلٍ حكمي على المتلزم بمجرد مخالفته أحكام العقد دون حاجة لإثبات الضرر ، بإستثناء الظرف القاهر المحدد في المادة ٣٢/ من هذا الدفتر.
- ٢٥٣- إذا أقدم المتلزم على ترك الإلتزام بدون مسبب شرعي أو خالف مجموعة الشروط هذه أو بعض أحكامها أو تمنع عن إستبدال المواد المرفوضة من قبل لجان الاستلام وكل ما يدخل في هذا السياق مما قد يؤدي الى إعاقة أو عدم تسليم هذه المواد ، ينذر من قبل رئيس السجن فورياً بوجوب التقيد بكامل الموجبات ضمن مهلة لا تتعدى أربع وعشرون ساعة . إذا لم يقم المتلزم بتنفيذ ما طلب منه خلال المهلة المحددة أعلاه تحتسب غرامة تأخير نقدية نسبته (٢,٥٪) من قيمة كتاب ضمان حسن التنفيذ عن كل يوم تأخير في تقديم الوجبات ويعتبر كسر النهار نهاراً كاملاً . وعلى رئيس السجن الإفادة تسلسلاً وبرقياً المديرية العامة لقوى الامن الداخلي – شعبة الشؤون الادارية ، كما تؤمن لجنة الإستلام في كل سجن إعاشة السجناء فوراً على حساب المتلزم.
- ٢٥٤- يحسب الوقت الخاضع للغرامة ابتداء من اليوم الذي تنتهي فيه المهلة القصوى المحددة اصلاً لتسليم المواد وحتى اليوم الذي يسبق مباشرة اليوم الذي يتم فيه المتلزم التزاماته.
- ٢٥٥- تُطبق أحكام المادة ٣٣ من قانون الشراء العام في هذا الشأن. وفي جميع الأحوال يُصادر ضمان حسن التنفيذ مؤقتاً الى حين تصفية التلزم.

**المادة ٢٦ : أسباب انتهاء العقد ونتائجه (المادة ٣٣ من قانون الشراء العام) :**

**٢٦١- النكول :**

- ٢٦١١- يُعتبر المتلزم ناكلاً إذا خالف شروط تنفيذ العقد أو أحكام دفتر الشروط هذا، وبعد إنذاره رسمياً بوجوب التقيد بكافة موجباته من قبل سلطة التعاقد، وذلك ضمن مهلة تتراوح بين خمسة أيام كحدٍ أدنى وخمسة عشر يوماً كحدٍ أقصى، وانقضاء المهلة هذه دون أن يقوم المتلزم بما طُلب إليه.
- ٢٦١٢- لا يجوز اعتبار المتلزم ناكلاً إلا بموجب قرار معلّل يصدر عن سلطة التعاقد بناءً على موافقة هيئة الشراء العام.

٢٦١٣- إذا اعتُبر الملتزم ناكلاً، يُفسخ العقد حكماً دون الحاجة إلى أيّ إنذار وتطبق الإجراءات المنصوص عليها في البند (أولاً) من الفقرة الرابعة من المادة ٣٣ من قانون الشراء العام.

#### **٢٦٢- الإنهاء**

٢٦٢١- ينتهي العقد حكماً دون الحاجة إلى أيّ إنذار في الحالتين التاليتين:  
أ- عند وفاة الملتزم إذا كان شخصاً طبيعياً، إلا إذا وافقت سلطة التعاقد على طلب مواصلة التنفيذ من قبل الورثة.  
ب- إذا أصبح الملتزم مفلساً أو مُعسراً أو حُلّت الشركة، وتُطبّق عندئذ الإجراءات المنصوص عليها في الفقرة الثانية من البند الرابع من المادة ٣٣ من قانون الشراء العام.  
٢٦٢٢- يجوز لسلطة التعاقد إنهاء العقد إذا تعذّر على الملتزم القيام بأيّ من إلتزاماته التعاقدية بنتيجة القوة القاهرة.

#### **٢٦٣- الفسخ**

٢٦٣١- يُفسخ العقد حكماً دون الحاجة إلى أيّ إنذار في أيّ من الحالات التالية:  
أ- إذا صدرَ بحقّ الملتزم حكمٌ نهائيّ بارتكاب أيّ جرم من جرائم الفساد أو التواطؤ أو الإحتيال أو الغش أو تبييض الأموال أو تمويل الإرهاب أو تضارب المصالح أو التزوير أو الإفلاس الإحتيالي، وفقاً للقوانين المرعية الاجراء؛  
ب- إذا تحقّقت أيّ حالة من الحالات المذكورة في المادة ٨ من قانون الشراء العام.  
ت- في حال فقدان أهلية الملتزم.  
٢٦٣٢- إذا فُسخ العقد لأحد الأسباب المذكورة في الفقرة الأولى من هذا البند تُطبّق الإجراءات المنصوص عليها في الفقرة الأولى من البند الرابع من هذه المادة.

#### **٢٦٤- نتائج انتهاء العقد:**

٢٦٤١- في حال تطبيق إحدى حالات النكول أو الفسخ المحدّدة في المادة ٣٣ من قانون الشراء العام، أو في حال تحقّقت حالة إفلاس الملتزم أو إيساره، أو في حال وفاة الملتزم وعدم متابعة التنفيذ من قبل الورثة، تُتبع فوراً، خلافاً لأيّ نص آخر أحكام الفقرة رابعاً من المادة ٣٣ من قانون الشراء العام.  
٢٦٤٢- لا يترتب أيّ تعويض عن الخدمات المُقدّمة أو الأشغال المنفّذة من قبل من يثبت قيامه بأيّ من الجرائم المنصوص عليها في الفقرة الفرعية "أ" من الفقرة الأولى من «ثالثاً» من المادة ٣٣ من قانون الشراء العام.  
٢٦٤٣- يُنشر قرار انتهاء العقد وأسبابه على الموقع الإلكتروني لسلطة التعاقد إن وُجد وعلى المنصة الإلكترونية المركزية لدى هيئة الشراء العام.

**المادة ٢٧:** إذا جرى تعديل النصوص العمومية المتعلقة بالمقادير التي تتألف منها الإعاشة اليومية المقدمة للسجناء وجب على الملتزم أن يقبل بهذه التغييرات وتدفع له الإدارة ثمن المواد الزائدة بنفس نسبة سعر الإلتزام .

**المادة ٢٨:** يعتبر الإلتزام المتعلق بأي سجن ملغاً حكماً عند إلغاء هذا السجن وفي هذه الحالة لا يحق لملتزم إعاشة السجناء فيه المطالبة بأية تعويضات مهما كان نوعها.

### المادة ٢٩: تعديل الأسعار:

في حال زيادة أو نقصان أسعار المواد التي تتألف منها الوجبات الجاهزة والتي تقدر بنسبة ٦٠٪ من سعر الملتزم الذي يتم التنفيذ على أساسه بالجملة في السوق المحلي بنسبة ٢٥٪ ( خمسة وعشرون بالمائة ) وما فوق يفرض ما يلي :

٢٩١- على الملتزم الذي يطلب دفع الزيادة إن يتقدم بكتاب خلال مهلة عشرة أيام من حصول الحدث مرفقاً بالمستندات اللازمة التي تثبت ارتفاع الأسعار إلى الحد المطلوب .

٢٩٢- يحق للإدارة أن تطبق الحسم المناسب عند هبوط الأسعار في السوق المحلي فور تحققها من وصولها إلى الحد المشار إليه أعلاه ( أي ٢٥ % وما فوق ) .

٢٩٣- يعود للمدير العام لقوى الأمن الداخلي حق البت بهذا الأمر وفقاً لما تقتضيه الحاجة .

٢٩٤- فور إتخاذ قرار بالموافقة على زيادة الأسعار تنظم لجنة الإستلام شهرياً محضر إستلام بالفروقات المستحقة للمتعهّد على أساس السعر الأدنى المستدرج من قبل الإدارة ومتوسط الأسعار في السوق المحلي بتاريخ جلسة التلزم ، ويصدق من قبل المدير العام لقوى الأمن الداخلي.

### المادة ٣٠: الاقتطاع من الضمان (المادة ٣٩ من قانون الشراء العام) :

إذا ترتّب على الملتزم في سياق التنفيذ مبلغ ما، تطبيقاً لأحكام وشروط العقد، حقّ لسلطة التعاقد اقتطاع هذا المبلغ من ضمان حسن التنفيذ ودعوة الملتزم إلى إكمال المبلغ ضمن مدّة معيّنة، فإذا لم يفعل اعتُبر ناكلاً وفقاً لأحكام الفقرة (أولاً) من المادة ٣٣ من قانون الشراء العام.

### المادة ٣١: الإقصاء (المادة ٤٠ من قانون الشراء العام) :

تطبق أحكام الإقصاء على الملتزم الذي يعتبر ناكلاً أو الذي يصدر بحقه حكم قضائي وفقاً لما نصت عليه المادة ٤٠ من قانون الشراء العام.

### المادة ٣٢: القوة القاهرة :

إذا حالت ظروف استثنائية وخارجة عن ارادة الملتزم دون التسليم في المدة المحددة، يتوجب عليه ان يعرضها فوراً وبصورة خطية على الإدارة والتي يعود لها وحدها الحق بتقدير الظروف لجهة قبولها أو رفضها وعلى الملتزم الرضوخ لقرارها في هذا الشأن.

### المادة ٣٣: النزاهة :

تُطبّق أحكام المادة ١١٠ من قانون الشراء العام.

### المادة ٣٤: الشكوى والإعتراض :

يحقّ لكلّ ذي صفة ومصلحة، بما في ذلك هيئة الشراء العام، الاعتراض على أيّ إجراء أو قرار صريح أو ضمني تتّخذهُ أو تعتمده أو تُطبّقهُ أيّ من الجهات المعنية بالشراء في المرحلة السابقة لنفاذ العقد، ويكون مخالفاً لأحكام قانون الشراء العام والمبادئ العامة المتعلقة بالشراء العام، وتُطبق أحكام الفصل السابع من قانون الشراء العام في هذا الشأن، على ان تتبع إجراءات الاعتراض المعمول بها لدى مجلس شورى الدولة لحين تشكيل هيئة الاعتراضات المنصوص عنها في قانون الشراء العام.

**المادة ٣٥: القضاء الصالح:**

إن القضاء اللبناني وحده هو المرجع الصالح للنظر في كل خلاف يمكن أن يحصل بين الإدارة والملتزم من جراء تنفيذ هذا الإلتزام.

**المادة ٣٦: المواصفات الفنية:**

في حال وجود اختلاف بين المواصفات الفنية موضوع الملحق رقم (٨) المرفق بهذا الدفتر والمواصفات الفنية المعتمدة من قبل وزارة الاقتصاد والتجارة تعتمد المواصفات الفنية الصادرة عن الوزارة المذكورة.

المدير العام لقوى الامن الداخلي  
اللواء رائد عبد الله  
بموجب القرار التقويضي رقم ٤٤٧ تاريخ ٢٠٢٥/٤/٣

الملحق رقم (١)

تصريح / تعهد

**للاشتراك في تلزيم وجبات جاهزة لإعاشة السجناء (غُب الطلب) بطريقة المناقصة العمومية**

أنا الموقع ادناه.....  
الممثل بالتوقيع عن مؤسسة/شركة.....  
المتخذ لي محل اقامة.....منطقة.....  
حي.....شارع.....ملك.....  
رقم الهاتف.....مكتب.....فاكس.....

اعترف بانني اطلعت على دفتر الشروط المتضمن التعهد، الشروط الادارية الخاصة للاشتراك في هذا التلزيم التي تسلمت نسخة عنها.

واصرح انني وبعد الاطلاع على هذه المستندات التي لا يمكن باي حال الادعاء بتجاهلها وعلى تفاصيل الاعمال المطلوبة، وانني اتعهد بقبول كافة الشروط المبينة فيها وبمدة صلاحية العرض المحددة بموجب المادة الخامسة من دفتر الشروط هذا وبالتقيد بها وتنفيذها كاملة دون أي نوع من انواع التحفظ او الاستدراك.  
وأني تقدمت لهذا الإلتزام للاشتراك بالبنود رقم (١-٢-٣-٤-٥-٦-٧-٨-٩-١٠-١١-١٢-١٣) (تشطب البنود غير مشترك بها) المبينة في الملحق رقم (٧) .

كما اصرح بانني وضعت الاسعار وقبلت الاحكام المدرجة في دفتر الشروط هذا آخذاً بعين الاعتبار كل شروط التلزيم ومصاعب تنفيذه في حال وجوده.

كما أتعهد برفع السرية المصرفية عن الحساب المصرفي الذي يودع فيه أو ينتقل إليه أي مبلغ من المال العام، وذلك لمصلحة الإدارة في كل عقد من أي نوع كان، يتناول مالياً عاماً.

بيروت في : / ٢٠٢٦

التوقيع : -----

الخاتم الرسمي : -----

طابع مالي بقيمة : / ١,٠٠٠,٠٠٠ / ل.ل.

## المُلحق رقم (٢) تصريح النزاهة

عنوان الصفة: وجبات جاهزة لإعاشة السجناء (غيب الطلب)

الجهة المتعاقدة: وزارة الداخلية والبلديات – المديرية العامة لقوى الامن الداخلي – الادارة المركزية – مصلحة  
التجهيز – مكتب التلزييم

اسم العارض / المفوض بالتوقيع عن الشركة :

إسم الشركة:

نحن الموقعون أدناه نؤكد ما يلي:

١. ليس لنا، أو لموظفينا، أو شركائنا، أو وكلائنا، أو المساهمين، أو المستشارين، أو أقاربهم، أي علاقات قد تؤدي إلى تضارب في المصالح بموضوع هذه الصفة.
  ٢. سنقوم بإبلاغ هيئة الشراء العام والجهة المتعاقدة في حال حصول أو اكتشاف تضارب في المصالح.
  ٣. لم ولن نقوم، ولا أي من موظفينا، أو شركائنا، أو وكلائنا، أو المساهمين، أو المستشارين، أو أقاربهم، بممارسات احتيالية أو فاسدة، أو قسرية أو مُعرّقة في ما يخص عرضنا أو اقتراحنا.
  ٤. لم نقدم، ولا أي من شركائنا، أو وكلائنا، أو المساهمين، أو المستشارين، أو أقاربهم، على دفع أي مبالغ للعاملين، أو الشركاء، أو للموظفين المشاركين بعملية الشراء بالنيابة عن الجهة المتعاقدة، أو لأي كان.
  ٥. في حال مخالفتنا لهذا التصريح والتعهد، لن نكون مؤهلين للمشاركة في أي صفقة عمومية أياً كان موضوعها ونقبل سلفاً بأي تدبير إقصاء يُؤخذ بحقنا ونتعهد بملء إرادتنا بعدم المنازعة بشأنه.
- إن أي معلومات كاذبة تُعرضنا للملاحقة القضائية من قبل المراجع المختصة.

بيروت في : ٢٠٢٦ /

التوقيع : -----

الخاتم الرسمي : -----

**الملحق رقم (٣)**  
**نموذج كتاب ضمان العرض**

مصرف .....

لجانبة المديرية العامة لقوى الامن الداخلي - مكتب التلزم

**الموضوع :** كتاب ضمان العرض لصالحكم بقيمة / / فقط، بناء للأمر السيد.....

وذلك للإشتراك في تلزم وجبات جاهزة لإعاشة السجناء (غب الطلب) بطريقة المناقصة العمومية.

ان مصرف ..... مركزه.....، الممثل بالسيد .....

الموقع عنه أدناه وذلك بصفته .....، وبناء للأمر السيد ..... (او السادة

..... أو الشركة .....)،

يتعهد بصورة شخصية غير قابلة للنقض او للرجوع عنها بأن يدفع نقداً وفوراً دون أي قيد او شرط أي مبلغ تطالبونه به حتى حدود (تحديد القيمة والعملة بالارقام والاحرف) نقداً وذلك عند اول طلب منكم بموجب كتاب صادر وموقع منكم دون أي موجب لبيان اسباب هذه المطالبة.

وعليه يقر مصرفنا صراحة بأن كتاب الضمان هذا قائم بذاته ومستقل كلياً عن أي ارتباط او عقد بينكم وبين الأمر السيد ..... ( او السادة ..... او الشركة ..... ) وبانه لا يحق لمصرفنا في أي حال من الاحوال ولا في أي وقت كان الامتناع او تأجيل تأدية أي مبلغ قد تطالبوننا به بالاستناد الى كتاب الضمان هذا . كما يتنازل مصرفنا مسبقاً عن أي حق في المناقشة او في الاعتراض على طلب الدفع الذي يصدر عنكم او عن أي مسؤول لديكم ، او حتى ان يقبل أي اعتراض قد يصدر عن السيد ..... ( او السادة ..... او الشركة ..... ) او عن غيره (او غيرهم او غيرها) بشأن دفع المبلغ اليكم بناء لطلبكم.

يبقى كتاب الضمان هذا معمولاً به لغاية ..... وبنهاية هذه المهلة يتجدد مفعوله تلقائياً الى ان تعيدوه الينا او الى ان تبلغونا اعفاءنا منه.

ان كل قيمة تدفع من مصرفنا بالاستناد الى كتاب الضمان هذا بناء لطلبكم، يخفض المبلغ الاقصى المحدد فيه بذات المقدار.

يخضع كتاب الضمان هذا للقوانين اللبنانية ولصلاحيات المحاكم المختصة في لبنان.

وتنفيذاً منا لهذا الموجب نتخذ لنا محل اقامة في مركز مؤسستنا في .....

المكان :

الصفة :

الاسم :

التوقيع :

**الملحق رقم (٤)**  
**نموذج ضمان حسن التنفيذ**

مصرف .....  
لجانبة المديرية العامة لقوى الامن الداخلي – مكتب عقد وتصفية النفقات

**الموضوع :** كتاب ضمان حسن تنفيذ لصالحكم بقيمة // فقط، بناء للأمر السيد.....  
وذلك ضماناً لحسن تنفيذ وجبات جاهزة لإعاشة السجناء (غب الطلب)

ان مصرف ..... مركزه.....، الممثل بالسيد .....  
الموقع عنه أدناه وذلك بصفته .....، وبناء للأمر السيد ..... (او السادة ..... أو الشركة .....)،

يتعهد بصورة شخصية غير قابلة للنقض او للرجوع عنها بأن يدفع نقداً وفوراً دون أي قيد او شرط أي مبلغ تطالبونه به حتى حدود (تحديد القيمة والعملة بالارقام والاحرف) نقداً وذلك عند اول طلب منكم بموجب كتاب صادر وموقع منكم دون أي موجب لبيان اسباب هذه المطالبة.

وعليه يقر مصرفنا صراحة بأن كتاب الضمان هذا قائم بذاته ومستقل كلياً عن أي ارتباط او عقد بينكم وبين الأمر السيد ..... ( او السادة ..... او الشركة ..... ) وبانه لا يحق لمصرفنا في أي حال من الاحوال ولا في أي وقت كان الامتناع او تأجيل تأدية أي مبلغ قد تطالبوننا به بالاستناد الى كتاب الضمان هذا . كما يتنازل مصرفنا مسبقاً عن أي حق في المناقشة او في الاعتراض على طلب الدفع الذي يصدر عنكم او عن أي مسؤول لديكم ، او حتى ان يقبل أي اعتراض قد يصدر عن السيد ..... ( او السادة ..... او الشركة ..... ) او عن غيره (او غيرهم او غيرها) بشأن دفع المبلغ اليكم لبناء لطلبكم.

يبقى كتاب الضمان هذا معمولاً به لغاية ..... وبنهاية هذه المهلة يتجدد مفعوله تلقائياً الى ان تعيدوه الينا او الى ان تبلغونا اعفاءنا منه.

ان كل قيمة تدفع من مصرفنا بالاستناد الى كتاب الضمان هذا لبناء لطلبكم، يخفض المبلغ الاقصى المحدد فيه بذات المقدار.

يخضع كتاب الضمان هذا للقوانين اللبنانية ولصلاحيات المحاكم المختصة في لبنان.

وتنفيذاً منا لهذا الموجب نتخذ لنا محل اقامة في مركز مؤسستنا في .....

المكان :  
الصفة :  
الاسم :  
التوقيع :

### الملحق رقم (٥)

#### شروط ومواصفات المطابخ والخدمة لمتعهدي تقديم الوجبات الجاهزة

##### استلام البضاعة :

- تفقد المواد الغذائية الواردة الى المؤسسة: الجودة والنوعية ، علامات وجود حشرات ، معلبات متضررة او منتفخة ، تاريخ الصلاحية

##### تخزين البضاعة:

- تخزين المواد بالأماكن المخصصة لها

##### - شروط المخزن العام:

- تهوئة كافية، وانارة جيدة وغير رطب
- رفوف من الستانلس غير قابلة للصدأ مرتفعة عن الأرض
- عدم وجود حشرات وقوارض
- الجدران مطلية ولا وجود لأي فجوات
- الأرض نظيفة ولا أغراض أو بضاعة عليها
- باب المخزن محكم الاغلاق
- في حال وجود نوافذ: محكمة الاغلاق مع شبك محكم لمنع دخول الحشرات والقوارض
- أوعية بلاستيكية ونظيفة لحفظ الحبوب
- المعلبات: غير منتفخة، لا صدأ، لا وجود فجوات فيها
- تاريخ الانتاج وتاريخ الانتهاء على كل البضاعة (صالح ومراقب وواضح)

##### غرفة تحضير الطعام Mise en place :

- مجهزة بالأحواض المناسبة للغسيل وتكون من مادة غير قابلة للصدأ
- عدم استخدام الاواني والادوات المستخدمة في تجهيز اللحوم والدواجن النيئة في تجهيز واعداد الخضار والفاكهة
- وجود مغسلة للأيدي داخل الغرفة: مياه باردة وساخنة ومواد تنظيف وتعقيم ومحارم

##### تحضير الطعام:

##### مواصفات المطبخ الفنية:

- الأرض مانعة للانزلاق ، وجود مصرف مياه نظيف ومحكم الاقفال
- الجدران مطلية وقابلة للغسيل مانعة لتسرب المياه
- الأبواب غير منفذة للماء وغير ماصة
- وجود نظام شفط الروائح كافٍ
- وجود مغسلة للأيدي داخل المطبخ: مياه باردة وساخنة ومواد تنظيف ومحارم
- في حال وجود نوافذ يجب ان تكون مجهزة بشبك يمنع دخول الحشرات والقوارض
- الاضاءة كافية وخاصة فوق منطقة التحضير والعمل
- امدادات الطاقة (غاز، كهرباء) مغلقة ، محكمة، غير قابلة للتسرب ، معرف عنها
- المياه المستخدمة من المورد العمومي للمياه إن وجد أو من مصدر معروف ومأمون صحياً للاستهلاك البشري

- وجود معدات لاطفاء الحريق (طفاية)

##### تجهيزات المطبخ (المعدات)

- براد لحفظ اللحوم والدواجن (على أن تكون اللحوم والدواجن مذبوحة محلياً)
- براد لحفظ الالبان والاجبان والبيض
- الواح تقطيع من البلاستيك الصلبة

- طاوله تحضير
- رفوف لوضع معدات التحضير
- خزائن لحفظ الاطعمة الجافة ( ملح، بهار ، بقوليات..)
- وعاء نفايات مغلق وبداخله كيس نايلون
- معدات الطهي بحالة جيدة دائماً
- عدم ترك أطعمة داخل علب الحديد بعد فتحها
- معدات المطبخ مرتفعة عن الارض لتسهيل التنظيف

- حرارة الأطعمة المحضرة
- المحافظة على حرارة الطعام المبرد
  - الحفاظ على الطعام الساخن

- دائرة الجلي
- امدادات مياه باردة وساخنة (محكمة ومانعة للتسرب)
  - الارض ، مانعة الانزلاق ، سهلة لصرف المياه
  - رفوف من الستانلس غير قابلة للصدأ
  - مجلى لجلي المعدات
  - وعاء نفايات كبير مغلق ، يوجد فيه كيس نايلون حسب حجمه
  - الجدران نظيفة ، مانعة لتسرب المياه
  - انارة كافية للعمل في الدائرة
  - امكنة خاصة لوضع النفايات قبل نقلها

- الموظفين :
- الهندام الخارجي (القبة، الجاكيت، البنطال، الحذاء، الوزرة ، الفوطة ، قفازات لليدين )
  - النظافة الشخصية (الذقن، الشعر، الاظافر، الرائحة)
  - الصحة الشخصية (علامات مرض)

- نقل الطعام من المطبخ المركزي الى منطقة الخدمة:
- الطريقة الساخنة: استعمال اواني خاصة ومحكمة الاغلاق تساعد على حفظ الطعام بعد طبخه على درجة حرارة فوق ٦٥° خلال عملية النقل والخدمة HOT BINDING بواسطة آلية خاصة معدة لهذه الغاية كما يجب استهلاك الطعام باليوم عينه والتخلص من جميع الفضلات. ويحظر تبريده واعادة استهلاكه .

- شروط عامة
- يجب ان يكون الموقع بعيداً عن الروائح الكريهة والدخان والأتربة والملوثات الأخرى وغير معرض للانغمار بالماء.
  - يفضل اجراء فحوصات مخبرية على عينات من الطعام والمواد الأولية بشكل دوري .
  - يجب أن يكون الموقع نظيفاً بصورة دائمة وبجميع تفاصيله وفي كل الاوقات .

الملحق رقم ( ٦ ) برنامج الطعام الأسبوعي وفقا" للمواد ٧٨/٧٧ من نظام السجون

| اليوم    | وجبة الصباح |                | وجبة الظهر                                  |                | وجبة المساء                                      |                |
|----------|-------------|----------------|---------------------------------------------|----------------|--------------------------------------------------|----------------|
|          | النوع       | الكمية بالغرام | النوع                                       | الكمية بالغرام | النوع                                            | الكمية بالغرام |
| الأثنين  | خبز         | ٥٠٠            | نوع أول : فاصوليا / لحمة / أرز              | ٧٥/١٠٠/٧٥      | نوع أول : شوربة (سلق / عدس / زيت)                | ١٥/٥٠/١٨٠      |
|          | لبننة       | ١٠٠            | نوع ثاني : بازبلا / لحمة / أرز              | ٧٥/١٠٠/٧٥      | نوع ثاني : لوبياء / بندورة / زيت                 | ١٥/٨٠/١٠٠      |
|          | شاي         | ٥              | نوع ثالث : حمص / لحمة / أرز                 | ١٠٠/١٠٠/٥٠     | نوع ثالث : شوربة خضار / زيت                      | ١٥/١٨٠         |
|          | سكر         | ١٥             | يضاف إليها زيت أو سمن نباتي                 | ١٥             | (كوسا / سبانخ / بازبلا / جزر / بصل)              |                |
| الثلاثاء | خبز         | ٥٠٠            | نوع أول : مجدرة (أرز / عدس / بصل)           | ٧٥/٧٥          | بيض مسلوق                                        | بيضتان         |
|          | حلاوي       | ١٠٠            | نوع ثاني : مجدرة (برغل / عدس / بصل)         | ٧٥/٧٥          | سلطة ( بندورة / ملفوف )                          | ١٠٠/٨٠         |
|          | شاي         | ٥              | يضاف إليها زيت زيتون                        | ١٥             | زيت زيتون                                        | ١٥             |
|          | سكر         | ١٥             |                                             |                |                                                  |                |
| الأربعاء | خبز         | ٥٠٠            | نوع أول : يخنة ( دجاج / أرز )               | ١٠٠/٢٠٠        | نوع أول : فاصوليا / بندورة / زيت                 | ١٥/٨٠/٧٥       |
|          | جبنة        | ١٠٠            | نوع ثاني : يخنة ( دجاج / فاصوليا / أرز )    | ١٠٠/٥٠/٢٠٠     | نوع ثاني : منزلة (كوسا / باذنجان / بندورة / زيت) | ١٥/١٨٠         |
|          | شاي         | ٥              | نوع ثالث : برغل / حمص / دجاج                | ٢٠٠/٧٥/٧٥      |                                                  | ١٥/٥٠/١٨٠      |
|          | سكر         | ١٥             | نوع رابع : يخنة ( دجاج / خضار مشكلة / أرز ) | ٧٥/١٠٠/٢٠٠     | نوع ثالث : شوربة ( سلق / عدس / زيت)              |                |
| الخميس   | مربي        | ١٠٠            | فول مدمس                                    | ١٥٠            | معكرونة / لحمة                                   | ٥٠/١٠٠         |
|          | شاي         | ٥              | بصل / حامض / ملح                            | ١٥             | سلطة بندورة / ملفوف / زيت                        | ١٥/١٠٠/٨٠      |
|          | سكر         | ١٥             | زيت زيتون                                   |                |                                                  |                |
|          | خبز         | ٥٠٠            |                                             |                |                                                  |                |
| الجمعة   | خبز         | ٥٠٠            | نوع أول : فاصوليا / أرز / لحمة              | ١٥٠/٧٥/٧٥      | نوع أول : شوربة ( سلق / عدس / زيت)               | ١٥/٥٠/١٣٠      |
|          | لبننة       | ١٠٠            | نوع ثاني : يخنة ( قرنبيط / لحمة / أرز )     | ١٠٠/١٥٠/١٠٠    | نوع ثاني : فاصوليا / بندورة / زيت / بصل / ثوم    | ١٥/٨٠/٥٠       |
|          | شاي         | ٥              | نوع ثالث : يخنة (لحمة / لوبيا / أرز )       | ١٠٠/١٠٠/١٥٠    |                                                  |                |
|          | سكر         | ١٥             | نوع رابع : بازبلا / أرز / لحمة              | ١٥٠/٧٥/٧٥      |                                                  |                |
| السبت    | خبز         | ٥٠٠            | نوع أول : لوبيا / بندورة / زيت              | ١٥/٨٠/١٠٠      | بطاطا مسلوقة                                     | ٢٠٠            |
|          | حلاوي       | ١٠٠            | نوع ثاني : منزلة (كوسا / باذنجان / زيت)     | ١٥/١٨٠         | نوع أول : برغل / عدس / زيت                       | ١٥/٥٠/١٠٠      |
|          | شاي         | ٥              | نوع ثالث : قرنبيط / كوسا / طحينة            | ٦٠/٦٠/٦٠       | أو نوع ثاني : أرز / عدس / زيت                    | ١٥/٥٠/١٠٠      |
|          | سكر         | ١٥             | زيت                                         | ١٥             |                                                  |                |

الجمهورية اللبنانية  
وزارة الداخلية والبلديات  
المديرية العامة لقوى الامن الداخلي

| اليوم | وجبة الصباح |                | وجبة الظهر                           |                | وجبة المساء                          |                |
|-------|-------------|----------------|--------------------------------------|----------------|--------------------------------------|----------------|
|       | النوع       | الكمية بالغرام | النوع                                | الكمية بالغرام | النوع                                | الكمية بالغرام |
| الأحد | خبز         | ٥٠٠            | نوع أول : يخنة (دجاج / أرز)          | ١٥٠/٢٠٠        | نوع أول : شوربة خضار مشكلة / زيت     | ١٥/١٨٠         |
|       | جينة        | ١٠٠            | نوع ثاني : برغل / حمص / دجاج         | ٢٠٠/٧٥/٧٥      | نوع ثاني : شوربة (عدس / بطاطا / زيت) | ١٥/١٥/٧٥       |
|       | شاي         | ٥              | نوع ثالث : يخنة (دجاج / خضار / أرز)  | ٧٥/١٠٠/٢٠٠     |                                      |                |
|       | سكر         | ١٥             | نوع رابع : يخنة (دجاج / سبانخ / أرز) | ٧٥/١٠٠/٢٠٠     |                                      |                |

- ١- يقدم يوميا "كمية / ١٠٠ / غرام من الفواكه الموسمية .
- ٢- توضع لوازم الطبخ الضرورية من (ملح، حامض، بهارات، بصل، ثوم، رب بندورة) حسب حاجة الطبخة .
- ٣- إلزامي تقديم / ١٥ / غرام زيت زيتون و / ١٥ / غرام زيت أو سمن نباتي يوميا " مع الطبخ .
- ٤- يمنع تقديم وجبة الغذاء من قبل المتعهد قبل الساعة الثانية عشرة كي تؤكل طازجة .
- ٥- الطعام يقدم على ثلاث وجبات يوميا " .

| الجدول الموسمي للخضار والفواكه                                       |             |                            |
|----------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------------|
| برتقال                                                               | من ١٠/١     | حتى ٤/١٥                   |
| عنب                                                                  | من ٨/١      | حتى ١٠/٣٠                  |
| موز                                                                  | جميع الفصول |                            |
| تفاح كولدن وستاركن                                                   | من ٩/٢١     | حتى ٦/٢٠ من العام الذي يلي |
| تفاح مختلف                                                           | من ٦/٢١     | حتى ٩/٢٠                   |
| سلق                                                                  | من ١٠/١     | حتى ٥/١٥                   |
| سبانخ                                                                | من ١٠/١     | حتى ٥/١٥                   |
| قرنبيط                                                               | من ١٠/١     | حتى ٤/١٥                   |
| لوبيا                                                                | من ٦/١      | حتى ١١/٢٠                  |
| كوسا                                                                 | من ٤/١٥     | حتى ١١/١٥                  |
| بادنجان                                                              | من ٤/١٥     | حتى ١٢/١                   |
| بندورة                                                               | جميع الفصول |                            |
| ملفوف                                                                | جميع الفصول |                            |
| أما بالنسبة لباقي الأصناف المبينة في الملحق رقم (٦) خلال جميع الفصول |             |                            |

الملحق رقم (٧) المخصص لعرض الأسعار لتلزييم وجبات جاهزة لإعاشة السجناء (غيب الطلب)

| م  | السجن                                                                                                                                                                                                                                                                                | الاستيعاب<br>التقديري | السعر الافراي لوجبة اليوم بكامله |         | TVA | السعر الافراي النهائي لوجبة اليوم بكامله |         |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|----------------------------------|---------|-----|------------------------------------------|---------|
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                       | بالارقام                         | بالاحرف |     | بالارقام                                 | بالاحرف |
| ١  | سجن راشيا ونطارتي (مخفر راشيا وينطا)                                                                                                                                                                                                                                                 | ٥٤                    |                                  |         |     |                                          |         |
| ٢  | سجن جب جنين ونطارتي (بيادر العدس ومخفر جب جنين)                                                                                                                                                                                                                                      | ٩٥                    |                                  |         |     |                                          |         |
| ٣  | سجن بعلبك ونظارة قصر عدل بعلبك والموقوفين في مخافر قضاء بعلبك ومفرزة سير بعلبك ومفرزة بعلبك القضائية                                                                                                                                                                                 | ١٩٢                   |                                  |         |     |                                          |         |
| ٤  | النظارات ضمن فصائل (بعقلين - شحيم - دير القمر - برجا - الدامور) ومخافر (الباروك عين زحلنا - بيت الدين - مزرعة الضهر - كفرحيم - برجا - الدامور - السعديات) ومفرزة بيت الدين القضائية.                                                                                                 | ٦٥                    |                                  |         |     |                                          |         |
| ٥  | نظارات (فصيلة صور - مخفر المخيمات - مفرزة سير صور)                                                                                                                                                                                                                                   | ١٧                    |                                  |         |     |                                          |         |
| ٦  | سجن ونظارة قصر عدل طرابلس وتجمع نظارات سرية طرابلس والموقوفين ضمن فصائل (المنية - الضنية - الميناء - باب التبانة - البداوي - القبة - ابي سمراء) ومخافر (السفيرة شكا البحري - الميناء البحري) ومكتب مكافحة الإرهاب والجرائم الهامة في الشمال ومكتب مكافحة المخدرات الإقليمي في طرابلس | ٣٣٢                   |                                  |         |     |                                          |         |
| ٧  | النظارات ضمن قضاء صيدا (فصيلة مغدوشة - فصيلة عدلون - مجموعة المحاكم في صيدا - مخفر صيدا القديم - مخفر صيدا الجديد - مخفر حارة صيدا - الزرارية - مفرزة سير صيدا) وسجن جزين ونطارتي مخفري جزين وصفاريه - مكتب مكافحة الارهاب - مفرزة صيدا القضائية                                     | ٣٥١                   |                                  |         |     |                                          |         |
| ٨  | سجن زغرتا والنظارات ضمن قضاء زغرتا                                                                                                                                                                                                                                                   | ٩٠                    |                                  |         |     |                                          |         |
| ٩  | سجن اميون                                                                                                                                                                                                                                                                            | ٥٣                    |                                  |         |     |                                          |         |
| ١٠ | سجن جبيل وسجن البترون وسجن دوما                                                                                                                                                                                                                                                      | ١٢١                   |                                  |         |     |                                          |         |
| ١١ | سجن حلبا والنظارات ضمن فصيلة مشمش ومخافر (حلبا - بينو - برقايل - العبدية - العبودية - العريضة - نهر البارد - القبيات - اكروم - وادي خالد - مشتي حسن) ومفرزة حلبا القضائية                                                                                                            | ١٩٧                   |                                  |         |     |                                          |         |
| ١٢ | سجن عالية ونظارات قضاء عالية                                                                                                                                                                                                                                                         | ١٣٥                   |                                  |         |     |                                          |         |

بيروت في / / ٢٠٢٦  
إسم وشهرة مقدم العرض :  
التوقيع وختم الشركة أو المؤسسة :  
طابع مالي بقيمة /٥٠,٠٠٠/ ل.ل

"تابع" الملحق رقم (٧) المخصص لعرض الأسعار لتلزييم وجبات جاهزة لإعاشة السجناء (غيب الطلب)

| م  | السجن                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | الاستيعاب<br>التقديري | السعر الافراضي لوجبة اليوم بكامله |         | TVA | السعر الافراضي النهائي لوجبة اليوم بكامله |         |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------------------|---------|-----|-------------------------------------------|---------|
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                       | بالارقام                          | بالاحرف |     | بالارقام                                  | بالاحرف |
| ١٣ | مجموعة النظارات والفصائل والمخافر في محافظة بيروت وأقضية بعيدا والجديدة وجونية والتي تشمل على سبيل المثل لا الحصر : فصائل (طريق الشام – البسطة – وسط بيروت – تكتة الحلو – زقاق البلاط – المصيطبة – طريق الجديدة – الاشرفية – النهر – الجميزة – راس بيروت – سجن بربر الخازن – ميناء الحصن – الرملة البيضاء – الروشة - الحدث - بئر حسن – الغبيري – حارة حريك – برج البراجنة – المريجة – الاوزاعي – تجمع نظارات سرية الضاحية – الجديدة – الدكوانة – جسر بيروت – برمانا – برج حمود – سن الفيل – الشياح – فرن الشباك - عشقوت – عيون السيمان – غزير – جونية – ذوق مصبح ) ونظارات ( مفرزة سير الجديدة – قصر عدل الجديدة – بكفيا – حمانا – مخفر قصر عدل بعيدا - قصر عدل بيروت) إستقصاء جبل لبنان - معلومات جبل لبنان - مركز الوروار لتأهيل الأحداث - مكتب الارهاب الوروار – تكتة المقر العام - مكتب المخدرات المركزي – مكتب القمار – مكتب الاتجار بالأشخاص – تجمع نظارات قسم المباحث الجنائية الخاصة – مكتب مكافحة الجرائم المالية وتبييض الاموال – مكتب مكافحة جرائم المعلوماتية وحماية الملكية الفكرية – مكتب مكافحة جرائم السرقات الدولية – المفارز القضائية في( بيروت – جونية – الجديدة – الضاحية – بعيدا) . | ١٣٠٠                  |                                   |         |     |                                           |         |

بيروت في / ٢٠٢٦  
إسم وشهرة مقدم العرض :  
التوقيع وختم الشركة أو المؤسسة :  
طابع مالي بقيمة / ٥٠,٠٠٠ ل.ل

## الملحق رقم (٨) الفصل السابع

### دقيق القمح والخبز العربي والكعك والخميرة

يحتوي هذا الفصل على المواصفات الفنية العائدة للمواد التالية :

- دقيق القمح
- الخبز العربي الأبيض
- الخميرة الرطبة المستعملة للخبز
- الخميرة الناشفة
- الكعك

### الدقيق المستعمل لصنع الخبز

وهو دقيق القمح ( إستخراج ٨٢٪ إثنان وثمانون بالمئة ) :

- ١- **التعريف :** إن هدف هذه المواصفات القياسية هو تحديد دقيق القمح المعد لصنع الخبز العربي مع الخصائص الأساسية لهذا الدقيق .
- ٢- **الخصائص الأساسية :**
  - ٢١- يجب أن يكون الطحين والمواد المضافة إليه سليماً وصالحاً للإستهلاك البشري .
  - ٢٢- يجب أن يكون الطحين خالياً من :
    - الرائحة والطعم غير الطبيعيين .
    - الحشرات الحية والميتة وأجزائها وبيوضها .
    - أي دقيق غير دقيق القمح .
    - الأعشاب على إختلاف أشكالها .
    - الغبار ( وهو يقاس بنسبة الرماد الذي لا يذوب بحمض الكلور المائي الذي لا يجب أن يتجاوز الـ ٠,١٪ على أساس الوزن الجاف ) ( أساسي يتم أجزاءه في المختبر ) .
    - التعفن والنشاط الجرثومي .
- ٣- **المواصفات التحليلية :**

| نوع الفحص                                                      | الحد الأقصى المسموح                     | أهمية الفحص |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-------------|
| الرطوبة                                                        | ١٥,٥٪ حداً أقصى                         | أساسي       |
| الحموضة على أساس العينة الجافة ومقلمة كحمض لبني ACIDE LACTIQUE | ٠,٢٨٪ حداً أقصى                         | أساسي       |
| الرماد على أساس العينة الجافة                                  | بين ٠,٦٪ و ٠,٨٪                         | ثانوي       |
| الجلوتين - على أساس العينة الجافة                              | ١١٪ حداً أدنى                           | أساسي       |
| الرماد غير الذائب في حمض الكلور المائي                         | ٠,١٪ حداً أعلى ( على أساس الوزن الجاف ) | أساسي       |

٤- المضافات المسموحة :

| أهمية الفحص | الحد الأقصى المسموح        | نوع الفحص                                                      |
|-------------|----------------------------|----------------------------------------------------------------|
| ثانوي       | /٢٠٠/ ملغ / كلغ حدا" أقصى  | حمض الأسكوربيك وأملاحه القلوية                                 |
| ثانوي       | نسبة إستنسابية             | المالت الذي يحتوي على أنزيمات وعلى مالتوز لتحسين عملية التخمير |
| ثانوي       | /٩٠/ ملغ / كلغ حدا" أقصى   | ملح السيستين الكلوري<br>CHLORHYDRATE de L-CYSTEINE             |
| ثانوي       | /٢٥٠٠/ ملغ / كلغ حدا" أقصى | فوسفات الكالسيوم الأحادي $Ca^2 PO_4$                           |
| ثانوي       | /٢٠٠٠/ ملغ / كلغ حدا" أقصى | الليسين LECTIHINE                                              |
| ثانوي       | /٦٠/ ملغ / كلغ حدا" أقصى   | بروكسيد البنزويل<br>PEROXYDE de BENZOYLE                       |
| أساسي       | صفر حدا" أقصى              | برومات Br -                                                    |

٥- سموم سرطانية فطرية :

| أهمية الفحص | الحد الأقصى المسموح          | نوع الفحص                                         |
|-------------|------------------------------|---------------------------------------------------|
| أساسي       | /٥/ أجزاء من مليار حدا" أقصى | AFLATOXINES<br>( وهي سموم تتسبب بسرطان في الكبد ) |

## الخبز العربي اللبناني الأبيض

١- **النوع** : خبز عربي لبناني من الصنف الأبيض يتميز برغيف شكله شبه دائري يتشكل من طبقتين متلاحمتي الأطراف ومنفصلتين من الداخل لا تتعدى سماكته ٣/ مم وهو ناتج عن خلط دقيق القمح والماء والملح والخميرة والتي تم عجنها وتخميرها جيدا" وخبزها عند درجة حرارة مناسبة .

٢- **المميزات التركيبية** :  
٢١- يكون لون الخبز العربي مائلا" إلى السمرة الفاتحة المذهبة ، متناسقا" ، ناعما" ، دون إنتفاخات أو شقوق أو تمزقات ناتجة عن نقص في السكر أو إدخال مواد غريبة على الطحين .  
٢٢- يكون الخبز المقدم من دقيق القمح الصافي : المطاحن اللبنانية ، حديث الطحن من صنف (طحين زيرو) .  
٢٣- يستلم الخبز بعد خبزه بمدة تتراوح ما بين ( ١٠ - ١٢ ) ساعة على الأكثر .

٣- **الشروط العامة** : يجب أن تتوفر في الخبز العربي اللبناني الأبيض الشروط العامة التالية :  
٣١- أن يكون الدقيق المستعمل مطابقا" للمواصفات القياسية اللبنانية .  
٣٢- أن يكون الملح والخميرة والمواد الأخرى المستعملة مطابقة للمواصفات القياسية اللبنانية .  
٣٣- أن يكون خاليا" من الطعم المر أو أي طعم أو رائحة غريبين .  
٣٤- أن يكون خاليا" من التكتلات ككتل الدقيق أو الملح والذي يدل على عدم الخلط الجيد لمكونات العجين .  
٣٥- أن يكون خاليا" من المواد الغريبة والأتربة والرمال والحشرات بأنواعها وأجزائها وإفرازاتها وبويضاتها .  
٣٦- أن تكون الخميرة المستعملة في صناعة الخبز محفوظة في مكان بارد بعيدا" عن مصادر التلوث ومن سلالة نقية من جنس " سكارومييسيس سيرفيسيا " أو جنس " كانديدا بوتيليس " أو خليط منهما وخالية من أي شوائب .  
٣٧- أن تكون مقاييس الرغيف كما يلي :  
الوزن /١٥٠/ غرام تقريبا"  
الشعاع /١٦/ سنتم تقريبا"  
القطر /٣٢/ سنتم تقريبا"  
٤- **العناصر التحليلية - الكيميائية** : ( يجرى الفحص من قبل لجان الإستلام دوريا" مرة كل شهر ) .

| نوع الفحص                                                               | الحد الأقصى المسموح                 | أهمية الفحص |
|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------|
| الرطوبة                                                                 | ٢٣٪ حدا" أقصى                       | أساسي       |
| الصفوة لدرجة قصوى ( ٥٦٠ درجة مئوية) بما فيها ملح الطعام CENDRES TOTALES | ٢,٧٥٪ حدا" أقصى                     | ثانوي       |
| رماد غير ذواب في حمض الكلوريديك                                         | ٠,١٪ حدا" أقصى على أساس الوزن الجاف | أساسي       |
| مركبات البرومات BROMATES                                                | NEGATIF                             | أساسي       |

|       |         |                         |
|-------|---------|-------------------------|
| أساسي | NEGATIF | أملاح الأمونيوم<br>NH4+ |
|-------|---------|-------------------------|

٤١- يسمح بإضافة المواد التالية :

٤١١- السكر .

٤١٢- ( ACIDE PROPIONIQUE ET SES SELS ANTIFONGIQUES ) لمقاومة العفن بنسبة لا تتعدى ٠,٣ ٪ ( ثانوي ) .

٥- شروط السلامة الصحية : (يجرى الفحص في مختبر جرثومي مرة كل شهر من قبل لجان الإستلام) .

| أهمية الفحص | الحد الأقصى المسموح | نوع الفحص |
|-------------|---------------------|-----------|
| أساسي       | 0 / g               | MYCELLES  |

٦- شروط خاصة بالمتعهد :

٦١- يتوجب على متعهد مادة الخبز العربي أن يكون صاحب فرن مرخص أو لديه شهادة إستثمار فرن أو توكيل من كاتب العدل بإستثمار أحد الافران .

٦٢- يحق للإدارة مراقبة صنع الخبز في فرن المتعهد أو في الفرن الذي يستثمره وفقا لنصوص دفا تر الشروط الإدارية العامة والخاصة .

٦٣- يحق للإدارة أيضا أخذ عيّنات ساعة تشاء من الدقيق المستعمل في تصنيع الخبز بغية إجراء التحاليل الكيميائية للتأكد من أنها مطابقة مع المواصفات .

٧- الفرن : يشترط في الفرن أن يكون حديثا " آليا" وتطبق فيه الإحتياطات الصحية التي تفرضها القوانين اللبنانية المرعية الإجراء .

٨- النقل : ينقل الخبز العربي من فرن المتعهد إلى النظارات والسجون حيث مقر لجان التغذية بوسائل المتعهد الخاصة والمجهزة برفوف توضع عليها ربطات الخبز منعاً للإلتصاق .

## الفصل الثاني

### الحبوب اليابسة

#### أ - الحبوب اليابسة الكاملة غير المقشورة وهي :

- الفاصوليا
- العدس
- البازيلا
- الحمص
- الفول
- اللوبياء مسلات

#### ١ - المواصفات العامة : يشترط بالحبوب اليابسة الكاملة :

- ١١ - أن تكون من محصول آخر موسم .
- ١٢ - أن تكون كاملة غير مقشورة ، سليمة خالية من الأجرام التي لا يجب أن تزيد عن النسب المسموحة والتي تشمل :
  - الحبوب التي بدأت تنبت .
  - المواد والحبوب الغريبة والبص .
  - الحبوب المتكسرة .
- ١٣ - خالية من العيوب التي يجب أن تزيد عن النسب المذكورة أدناه في شروط كل صنف على حده.
- ١٤ - أن تكون رائحتها جيدة سواء عند إستلامها أو عند نقعها في الماء الغالي مقدمة لطهيها ، خالية من الروائح الغريبة .
- ١٥ - خالية من السوس والتعفن الظاهر .
- ١٦ - سريعة النضوج عند الطبخ ، بحيث لا يستغرق نضوجها أكثر من ساعتين على النار ، جيدة الطعم .

#### ٢ - الشروط التحليلية :

٢١ - الرطوبة :

| النوع          | المحتوى الأقصى للرطوبة | أهمية الفحص |
|----------------|------------------------|-------------|
| الفاصوليا      | ١٨ %                   | أساسي       |
| العدس          | ١٥ %                   | أساسي       |
| البازلاء       | ١٥ %                   | أساسي       |
| الحمص          | ١٤ %                   | أساسي       |
| اللوبياء مسلات | ١٥ %                   | أساسي       |
| الفول          | ١٥ %                   | أساسي       |

#### ٢٢ - نسبة العيوب : يدقق بها عند اللزوم

| العيوب                                             | الحدود الأقصى المسموحة | أهمية الفحص |
|----------------------------------------------------|------------------------|-------------|
| البذور ذات العيوب البسيطة<br>( تجاعيد نتوءات ... ) | ٧ %                    | ثانوي       |

|                                                   |                          |       |
|---------------------------------------------------|--------------------------|-------|
| البذور ذات العيوب الجسيمة ( تبقع ... )            | ١ % ( ما عدا الفول ٢ % ) | ثانوي |
| الحشرات الميتة وأجزاؤها                           | ٠,١ %                    | ثانوي |
| حبوب بدأت تنبت<br>( حبوب غريبة - حبوب مكسرة ... ) | ١ %                      | ثانوي |
| بحص                                               | ١ %                      | ثانوي |

**٣- شروط السلامة الصحية :**  
٣١- سموم فطرية سرطانية :

| نوع الفحص                                         | الحد الأقصى المسموح         | أهمية الفحص |
|---------------------------------------------------|-----------------------------|-------------|
| AFLATOXINES<br>( وهي سموم تتسبب بسرطان في الكبد ) | ٥/ أجزاء من مليار حدا" أقصى | أساسي       |

**٣٢- المعادن الثقيلة :**

| النوع    | الحد الأقصى المسموح به | أهمية الفحص |
|----------|------------------------|-------------|
| رصاص Pb  | ٠,٥ مغ / كغ            | أساسي       |
| زرنين AS | ٠,٢ مغ / كغ            | أساسي       |
| قصدير Sn | ٢٠٠ مغ / كغ            | أساسي       |

٣٣- خالية من المواد الزراعية الممنوعة وألا تزيد كميات المتبقيات من المبيدات الزراعية عن الحد الأقصى المسموح به في دستور الغذاء وفي المواصفات القياسية اللبنانية ( ثانوي ) .

**٤- تذكر مطبوعة مباشرة أو لصقا" على الأكياس المعلومات الآتية :**

- نوع الحبوب وصنفها ( الصنف يذكر عند اللزوم ) .
- إسم الموضب وعنوانه .
- الوزن الصافي .
- تاريخ التوضيب .
- تاريخ إنتهاء الصلاحية .

**٥- العدس :**

- يكون مطابقا" للمواصفات العامة للحبوب اليابسة الكاملة .
- يقبل النوعان : الكبير والصغير الحجم ، من اللونين : الأبيض والأحمر .
- خالي من المزج والخلط ( أحمر وأبيض ) .

**٦- الفاصوليا :**

- مطابقة للمواصفات العامة للحبوب اليابسة الكاملة .
- تقبل الأنواع التالية الصنوبرية البيضاء ، والصنوبرية الحمراء ( والمزيلة ) على أن تكون حبوبها متوسطة الحجم .
- يجب أ، لا تتعدى نسبة الحبوب الصغيرة الحجم ، قياسا: على معدل حجمها العادي لكل صنف الـ ٥ % ( فحص أساسي بواسطة النظر من قبل لجنة الإستلام ) .

**٧- الفول :**

- مطابق للمواصفات العامة للحبوب اليابسة الكاملة .

- تكون حبوه متوسطة الحجم بالنسبة لمعدل حجمها العادي .

٨- البازيلا اليابسة : مطابقة للمواصفات العامة للحبوب اليابسة .

٩- النوبياء مسلات : مطابقة للمواصفات العامة للحبوب اليابسة .

١٠- الحمص :

- يكون مطابقاً للمواصفات العامة للحبوب اليابسة الكاملة .

- يكون من النوع الفحلي .

## ج - الأرز

- ١- **المجال :** تهدف هذه المواصفات القياسية إلى تحديد المتطلبات والشروط الواجب توافرها في الأرز المقشور والأرز المضروب والأرز المعامل ( المسلوق ) ، المعد للاستهلاك البشري المباشر ، والمعبأ أو المباع بالمفرق ( فلت ) مباشرة إلى المستهلك .
- ٢- **التعاريف :** يجب توضيح نوع الأرز المطلوب في دفتر شروط التلزم وفقاً للتعاريف أدناه :
  - ٢١- الأرز : هو الحبوب الكاملة أو المكسرة الناتجة عن نبات الأرز .
  - ٢٢- الأرز الشعير : هو الأرز الذي لم تنزع قشرته الخارجية وهو غير قابل للتلزم من قبل الجيش
  - ٢٣- الأرز المقشور ( الأرز الأسمر ) : هو الأرز الذي نزع عنه فقط القشرة الخارجية . (وهو قابل للتلزم ) .
  - ٢٤- الأرز المضروب ( الأرز الأبيض ) : هو الأرز المقشور الذي نزع عنه كل أو بعض طبقات النخالة والجنين بواسطة الضرب ، وهو قابل للتلزم .
  - ٢٥- الأرز المعامل ( المسلوق ) أي ذات الحبوب الطويلة التي تبقى منفصلة عن بعضها بعد طبخها بشكل واضح لا تتلاصق : هو أرز مقشور أو مضروب ، ناتج عن عملية نقل حبوب الأرز الشعير أو الأرز المقشور في الماء ثم تعريضها لمعاملة حرارية ليصبح كل نشاء الحبة جيلائينياً ، تم تجفيفها وهو قابل للتلزم .
  - ٢٦- الأرز الملمع ( الدبق ) : هو الناتج من أصناف مميزة من الأرز ذات الحبوب البيضاء وغير الشفافة ويميل إلى التلاصق بعد الطبخ وهو قابل للتلزم .
  - ٢٧- المواد الغريبة : تشمل المواد العضوية كالمقشور والبذور الغريبة وأجزاء القش إلخ ... ، والمواد غير العضوية كالحجارة والرمل والغبار إلخ ...
  - ٢٨- الأجزاء المكسرة : تشمل أجزاء حبوب الأرز التي تمر عبر منخل ذو فتحات دائرية قطرها ١,٤ / ملم .
  - ٢٩- الحبوب التالفة بالحرارة : هي الحبوب الكاملة أو المكسرة التي تغير لونها نتيجة تعرضها للحرارة ، وتشمل أيضاً الحبوب الصفراء الكاملة والمكسرة . تعتبر حبوب الأرز المعامل ( المسلوق ) المتواجدة في دفعة من حبوب الأرز غير المعامل ، جزءاً من هذا النوع من العيوب .
  - ٢١٠- الحبوب التالفة : هي الحبوب الكاملة أو المكسرة التي تظهر عليها علامات تلف واضحة سببها الرطوبة أو الحشرات أو الأمراض أو أسباب أخرى ، ولا تشمل الحبوب التالفة بالحرارة .
  - ٢١١- الحبوب غير الناضجة : هي الحبوب الكاملة أو المكسرة غير الناضجة وغير المكتملة النمو .
  - ٢١٢- الحبوب الجيرية : هي الحبوب الكاملة أو المكسرة ، باستثناء الأرز الملمع ( الدبق ) ، التي تكون ثلاثة أرباع مساحتها على الأقل ، بلون أبيض غير شفاف .
  - ٢١٣- الحبوب الحمراء : هي الحبوب الكاملة أو المكسرة التي تكون أكثر من ربع مساحتها بلون أحمر ، وذلك فيما عدا الحبوب التالفة بالحرارة .
  - ٢١٤- الحبوب المضلعة بالأحمر : هي الحبوب الكاملة أو المكسرة التي تحمل عروفاً حمراء يعادل أو يتجاوز طولها نصف طول الحبة الكاملة على ألا تتجاوز المساحة التي تغطيها هذه العروق ربع المساحة الإجمالية للحبة .
  - ٢١٥- الحبوب السوداء : هي الحبوب الكاملة أو المكسرة من الأرز المعامل ( المسلوق ) ، التي يكون أكثر من ربع مساحتها بلون بني داكن أسود .

**٣- الخصائص العامة : يجب أن تتوافر في الأرز المتطلبات العامة التالية :**

- أن يكون سليماً وملائماً للإستهلاك البشري .
- أن يكون خلواً من أية رائحة أو نكهة غريبين .
- أن يكون خلواً من الحشرات الحية في جميع أطوارها .
- أن تتراوح طول حبته بين ٥,٥ / ملم و ٦,٦ / ملم .

**٤- الخصائص التحليلية :**

٤١- يجب أن تتوافر في الأرز المتطلبات التحليلية التالية :

| النوع                                         | الحد المسموح به | أهمية الفحص |
|-----------------------------------------------|-----------------|-------------|
| الرطوبة                                       | ١٤ ٪ حدا" أقصى  | أساسي       |
| الشوائب من أصل حيواني بما فيها الحشرات الميتة | ٠,١ ٪ حدا" أقصى | ثانوي       |
| الأجزاء المكسرة                               | ٠,١ ٪ حدا" أقصى | ثانوي       |
| المواد الغريبة العضوية                        |                 |             |
| الأرز المقشور                                 | ١,٥ ٪           | ثانوي       |
| الأرز المضروب                                 | ٠,٥ ٪           |             |
| الأرز المقشور المعامل                         | ١,٥ ٪           |             |
| الأرز المضروب المعامل                         | ٠,٥ ٪           |             |
| المواد غير العضوية                            |                 |             |
| الأرز المقشور                                 | ٠,١ ٪           | ثانوي       |
| الأرز المضروب                                 | ٠,١ ٪           |             |
| الأرز المقشور المعامل                         | ٠,١ ٪           |             |
| الأرز المضروب المعامل                         | ٠,١ ٪           |             |

٤٢- ألا تزيد كمية العيوب على الحدود الموضحة في الجدول رقم (١) أدناه ( ثانوي يجري عند اللزوم :

| العيوب                              | الأرز المقشور ٪ | الأرز المضروب ٪ | الأرز المقشور المعامل ٪ | الأرز المضروب المعامل ٪ |
|-------------------------------------|-----------------|-----------------|-------------------------|-------------------------|
| الحبوب التالفة بالحرارة             | ٤,٠ *           | ٣,٠             | ٨,٠ *                   | ٦,٠                     |
| الحبوب التالفة                      | ٤,٠             | ٣,٠             | ٤,٠                     | ٣,٠                     |
| الحبوب غير الناضجة                  | ١٢,٠            | ٢,٠             | ١٢,٠                    | ٢,٠                     |
| الحبوب الجيرية                      | ١١,٠ *          | ١١,٠            | -                       | -                       |
| الحبوب الحمراء                      | ١٢,٠            | ٤,٠             | ١٢,٠                    | ٤,٠                     |
| الحبوب المضلعة بالأحمر              | -               | ٨,٠             | -                       | ٨,٠                     |
| الحبوب المعاملة السوداء             | -               | -               | ٤,٠ *                   | ٢,٠                     |
| <b>الأنواع الأخرى من حبوب الأرز</b> |                 |                 |                         |                         |
| الأرز الشعير                        | ٢,٥             | ٠,٣             | ٢,٥                     | ٠,٣                     |
| الأرز المقشور                       | -               | ١,٠             | -                       | ١,٠                     |
| الأرز المضروب                       | -               | -               | ٢,٠                     | ٢,٠                     |
| الأرز الملمع ( الدبق )              | ١٠              | ١,٠             | ١,٠                     | ١,٠                     |

| أهمية الفحص | الحد الأقصى المسموح به | المعدن   |
|-------------|------------------------|----------|
| أساسي       | ٠,٢ مغ / كغ            | زرنيخ AS |
| أساسي       | ٠,٥ مغ / كغ            | رصاص Pb  |

يجب ألا تزيد كمية متبقيات المبيدات على الحدود الموضحة في " دستور الغذاء " وفي مواصفات مؤسسة المقاييس والمواصفات اللبنانية - ليينور ( ثانوي ) .

**٦- المتطلبات الصحية : يجب أن يكون المنتج :**

- خلوا" من الأحياء المجهرية بكميات قد تشكل خطرا" على الصحة ( ثانوي ) .
- خلوا: من الطفيليات بكميات قد تشكل خطرا" على الصحة ( ثانوي ) .
- خلوا" من المواد الصادرة عن الأحياء المجهرية ، بما فيها الفطريات ، بكميات قد تشكل خطرا" على الصحة ( ثانوي ) .

**٧- التعبئة والتخزين والنقل : يجب عند التعبئة والتخزين والنقل ، مراعاة ما يلي :**

- أن يعبأ الأرز في عبوات مناسبة لتحفظ خصائص المنتج الصحية والغذائية والحسية والتكنولوجية.
- أن تكون العبوات ومواد التغليف المستعملة مصنوعة من مواد غير ضارة وملائمة للإستعمال ، وألا تنقل إلى المنتج أية مادة سامة أو رائحة أو نكهة غير مرغوب بها .
- في حال تعبئة الأرز في أكياس ، يجب أن تكون نظيفة ، متينة ومقفلة بشكل جيد .
- يجب أن يتم النقل بطريقة تحافظ على المنتج من التلوث والتلف .

**٨- بطاقة المعلومات البيانية ( مطبوعة مباشرة أو لصقا" : يجب أن يدوّن على الأكياس المعدة للإستهلاك المباشر ما يلي :**

- إسم المنتج ، وفق ما جاء في البند ٢/ .
- المواد المضافة .
- إسم وعنوان الموضب .
- الوزن القائم .
- رقم الدفعة ، وفي حال تعذر ذلك يعتمد تاريخ التعبئة .
- تاريخ التعبئة وتاريخ إنتهاء مدة الصلاح .

## ب - الحبوب اليابسة المقشورة المكسرة

وهي البرغل الخشن والبرغل الناعم

### ١- المواصفات العامة :

- ١١- من محصول آخر الموسم .
- ١٢- سليمة خالية من الأجرام التي لا يجب أن تتعدى نسبة ١٪ ويقصد بالأجرام البحص والقشور والحشرات وأجزائها والحبوب الغريبة والحبوب ذات اللون الغريب .
- ١٣- جيدة الرائحة سواء عند إستلامها أو عند نقعها في الماء تمهيدا " لطبخها وخالية من الروائح الغريبة .
- ١٤- سريعة النضوج عند الطبخ بحيث لا يستغرق نضوجها أكثر من ساعتين على النار .
- ١٥- جيدة الطعم .
- ١٦- خالية من السوس والتعفن الظاهر .

### ٢- الشروط التحليلية : الرطوبة : ١٣٪ حدا" أقصى ( أساسي ) .

### ٣- شروط السلامة الصحية :

#### ٣١- المعادن الثقيلة :

| النوع    | الحد الأقصى المسموح به | أهمية الفحص |
|----------|------------------------|-------------|
| رصاص Pb  | ٠,٥ مغ / كغ            | أساسي       |
| زرنيك AS | ٠,٢ مغ / كغ            | أساسي       |
| قصدير Sn | ٢٠٠ مغ / كغ            | أساسي       |

#### ٣٢- سموم فطرية سرطانية :

| النوع                                             | الحد الأقصى المسموح به      | أهمية الفحص |
|---------------------------------------------------|-----------------------------|-------------|
| AFLATOXINES<br>( وهي سموم تتسبب بسرطان في الكبد ) | ٥/ أجزاء من مليار حدا" أقصى | أساسي       |

### ٤- التوضيب : ( مماثل للحبوب اليابسة الكاملة غير المقشورة ) .

### ٥- البرغل الخشن :

- يكون مطابقا" للمواصفات العامة للحبوب اليابسة المقشورة المكسرة .
- يقبل من اللونين : الأبيض والأسمر .
- خالٍ من القشر المطحون ( الروبشة ) .
- جيد الرائحة .
- لا يزيد حجم الحبة الواحدة عن حجم ثلث حبة القمح .

### ٦- البرغل الناعم :

- يكون مطابقا" للمواصفات العامة للحبوب اليابسة .
- يقبل من اللونين : الأبيض والأسمر .

الجمهورية اللبنانية

وزارة الداخلية والبلديات

المديرية العامة لقوى الامن الداخلي

- خالٍ من القشر المطحون ( الرويشة ) .
- جيد الرائحة .
- خالٍ من الحبات الصغيرة جدا" القرية بحجها لحبة الملح .

## المعجنات الغذائية

١- **عموميات :** تحضر هذه المادة من سميد القمح القاني ( دوروم ) المتداول تجاريا" والماء الصالح للشرب .

- ١١- **الشكل :** يجب أن يتوافق شكل المعجنات الغذائية مع التسميات المناسبة وفقا" لما يلي :
- ١١١- **المعكرونة :** تكون على شكل أنبوب .
- ١١٢- **الشعيرية :** تكون على شكل مسطح أو قضبان وتقبل بكافة أشكالها على أن لا يزيد عرقها أو قطرها عن ١,٥ / ملم .
- ١١٣- **السباغيتي :** تكون علة شكل قضبان لا يقل قطرها عن ١,٥ / ملم ولا يزيد على ٢,٨ / ملم .
- ١١٤- **النوي العادي :** تكون على شكل شريط مسطح وهي لا تحتوي على بيض .
- ١١٥- **النوي بالبيض :** تكون على شكل شريط مسطح وهي تحتوي على بيض .
- ١١٦- **الفارفال :** هي معجنات غذائية مطحونة أو محببة أو مفتتة .
- ١١٧- **معجنات مرفقية الشكل :** تكون على شكل مرفق أنبوبي يتراوح طوله الإجمالي ما بين ١٩ / و ٢٨ / ملم
- ١١٨- **لآلي سباغيتي :** تكون على شكل قطع صغيرة لا يزيد طولها على ٣,٢ / ملم .
- ١١٩- **حلقات معكرونة :** تكون على شكل قطع صغيرة لا يزيد طولها على ٣,٢ / ملم .
- ١٢٠- **لآلي معكرونة :** تكون على شكل قطع صغيرة لا يزيد كل من طولها وقطرها على ٣,٢ / ملم .
- ١٢١- **معجنات غذائية على شكل حبات الأرز :** تكون مشكلة هلي هيئة حبوب الأرز .

## ٢- **شروط عامة :**

- ٢١- يسمح بإضافة المواد التالية إلى المعجنات الغذائية وذلك عند تصنيعها :
- ٢١١- الملح ( كلور الصوديوم ) .
- ٢١٢- البيض .
- ٢١٣- الغلوتين .
- ٢١٤- الحليب ( كامل الدسم أو مسحوب الدسم ) .
- ٢١٥- الخضار الطازجة .
- ٢١٦- عصارات أو خلاصات الخضار .
- ٢١٧- المنكهات .
- ٢١٨- حامض الأسكوربيك كمادة مضادة للتأكسد .
- ٢٢- لا يسمح بتلوين المعجنات الغذائية بأية مادة ملونة حتى لو كانت نباتية كما أنه لا يجوز إضافة أية مادة كيميائية إليها ، عدا حامض الأسكوربيك .

## ٣- **المظهر الخارجي :** يكون للمعجنات الغذائية الخصائص الخارجية التالية :

- ٣١- لونها فاتح متجانس خالية من التبقعات والأخايد .
- ٣٢- سطحها أملس ومتماسك دون شقوق أو كسور أو تشوه .
- ٣٣- خالية تماما" من العفونة أو بقايا الحشرات أو المواد الغريبة الأخرى .
- ٣٤- خالية تماما" من المواد الملونة .
- ٣٥- رائحتها ذكية وطعمها طيب ومستحب عند الطبخ دون مرارة أو حموضة أو ترنخ .

**٤- التصنيف : تتوافق أصناف المعجنات الغذائية مع التسميات التالية :**

- ٤١- معجنات غذائية سادة : تخصص هذه التسمية للمعجنات المصنوعة من سميد القمح القاسي والماء والملح فقط .
- ٤٢- معجنات غذائية بالبيض : تخصص هذه التسمية للمعجنات التي تحتوي على الأقل /٤٠/ غرام من البيض الكامل أو صفار البيض لكل كلغ من السميد أو الوزن المماثل من مسحوق البيض الكامل أو صفاره .
- ٤٣- معجنات غذائية بالغلوتين : تخصص هذه التسمية للمعجنات التي تحتوي على ما لا يقل عن ٢٠٪ من المركبات الأروتية من الغلوتين .
- ٤٤- معجنات غذائية بالحليب : تخصص هذه التسمية للمعجنات التي أستعمل في تصنيعها الحليب الكامل الدسم أو المسحوب الدسم شرط أن تكون نوعية ونسبة الحليب المستعمل في هذه المعجنات مدونة على غلافها .
- ٤٥- معجنات غذائية بالخضار : تخصص هذه التسمية للمعجنات المضاف إليها عصارة الخضار أو خلاصتها أو المنكهات .

### الفلفل الحار المطحون ( البهار )

- ١- **التعريف :** الفلفل الحار المطحون هو المادة الناتجة عن طحن الثمار الكاملة للفلفل الحار دون إضافة أية مادة ويكون لونه بين الأحمر والأحمر البرتقالي .
- ٢- **خصائص عامة :** يجب أن يتوافر في الفلفل الحار ما يلي :
- ٢١- تكون رائحته مميزة تسبب العطاس ولكنها ليست كريهة .
- ٢٢- يكون طعمه لاذعا " حارا " وثابتا " .
- ٢٣- يكون متجانس النعومة ، خاليا" من الأجزاء الخشنة ، بحيث يمر ( ٩٥٪ منه خلال منخل مقياس فتحاته / ٥٠٠ / ميكرومتر .
- ٢٤- يكون نظيفا" خاليا" من العفن والحشرات الحية أو الميتة وبقايا وأثار القوارض أو أية مادة غريبة سواء كانت الظاهرة للعين المجردة أو بعد التكبير .

### ٣- **الخصائص الكيميائية :**

| نوع الفحص                                                      | الحد المسموح     | أهمية الفحص |
|----------------------------------------------------------------|------------------|-------------|
| الرطوبة على حرارة ١١٠ درجة مئوية                               | ١١,٠٠ ٪ كحد أعلى | أساسي       |
| الرماد الكلي على / ٥٥٠ / درجة مئوية على أساس وزن العينة الجافة | ١٠,٠٠ ٪ كحد أعلى | أساسي       |
| الرماد غير الحلول في حمض كلور الماء على أساس وزن العينة الجافة | ١,٦٠ ٪ كحد أعلى  | ثانوي       |
| المستخلص الأثيري غير الطيار على أساس وزن العينة الجافة         | ١٥,٠٠ ٪ كحد أدنى | ثانوي       |
| النتروجين ( N ) على أساس وزن العينة الجافة                     | ٢,٠٠ ٪ كحد أدنى  | ثانوي       |
| نسبة الألياف الخام على أساس وزن العينة الجافة                  | ٢٨ ٪ كحد أعلى    | ثانوي       |

- ٤- **خصائص السلامة الصحية :** فحص جرثومي ( أساسي ) : خال من الجراثيم الضارة وخاصة  
SPORES OF ANAEROBIC BACTERIA ( 0 / g )

### الفلفل الحلو المطحون ( البهار )

- ١- **التعريف :** الفلفل الحلو المطحون هو المادة الناتجة عن طحن الثمار الكاملة للفلفل الحلو دون إضافة أي مادة إليه ويكون لونه بني غامق .
- ٢- **خصائص عامة :** يجب أن يتوافر في الفلفل الحلو ما يلي :
- ٢١- يكون للفلفل الحلو نكهة وطعم جيدان وعطريان ويجب أن يخلو من أية نكهة أو طعم غريبين بما فيها الترنخ والعفونة .
- ٢٢- يكون نظيفاً وخالياً من العفن والحشرات الحية أو الميتة وأجزاءها غير ملوثاً ببقايا القوارض سواء كانت ظاهرة للعين المجردة أو بعد التكبير .
- ٢٣- يكون متجانس خالياً من الجزئيات الخشنة بحيث تمر جميع جزئياته من منخل مقياس فتحاته ٢٥٠/ ميكرومتر .

### ٣- الخصائص الكيميائية :

| أهمية الفحص | الحد المسموح به             | نوع الفحص                                                       |
|-------------|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| أساسي       | ١٢,٠٠٪ كحد أعلى             | الرطوبة على حرارة ١١٠ درجة مئوية                                |
| أساسي       | ٤,٥٠٪ كحد أعلى              | الرماد الكلي على ٥٥٠/ درجة مئوية على أساس وزن العينة الجافة     |
| ثانوي       | ٠,٤٠٪ كحد أعلى              | الرماد غير المحلول بالحمض كلور الماء على أساس وزن العينة الجافة |
| ثانوي       | ٨,٥٠٪ كحد أعلى              | مستخلص الأثير غير الطيار على أساس وزن العينة الجافة             |
| ثانوي       | ٢٧,٥٠٪ كحد أعلى             | الألياف الخام على أساس وزن العينة الجافة                        |
| ثانوي       | ٢٠٨ ملم / ١٠٠ غرام كحد أدنى | الزيوت الطيارة على أساس وزن العينة الجافة                       |

- ٤- **خصائص السلامة الصحية :** فحص جرثومي ( أساسي ) : خال من الجراثيم الضارة وخاصة  
SPORES OF ANAEROBIC BACTERIA (0 / g)

## الحلاوة

١- **المجال :** تحدد هذه المواصفة القياسية المتطلبات والخصائص الواجب توافرها في الحلاوة والعروفة أيضا " بالحلاوة الطحينية أو السكرية ولا تطبق هذه المواصفة على الحلاوة الخالية من السكر .

## ٢- **التعريف :**

- ٢١- **الحلاوة :** هي المنتج الغذائي الناتج عن المعاملة الحرارية للكسر المكرر ( السكروز ) أو للسكروز المضاف إليه القطر الكلوكون بكميات محددة مع مادة إستحلاب ( كمستخلص عرق الحلاوة أو بدائله الملائمة للإستهلاك البشري ) والمضاف إليه الأحماض العضوية ، ثم خلط المزيج المطبوخ الناتج مع الطحينية ، ويمكن إضافة المواد والقلوبات إليها .
- ٢٢- **مستخلص عرق الحلاوة :** يقصد بمستخلص عرق الحلاوة ( أو شرش الحلاوة أو العسلج ) المادة الناتجة عن غلي جذور نبات عرق الحلاوة .

## ٣- **المتطلبات والخصائص:**

- ٣١- **المتطلبات الفيزيائية :** يجب أن يتوافر في الحلاوة ما يلي :
- أن تكون الطحينية المستعملة في صناعة الحلاوة مطابقة لمواصفات الجيش .
  - يستعمل السكر الأبيض والقطر الكلوكون فقط كمادة محلية سكرية ولا يسمح باستعمال المحليات الاصطناعية .
  - أن يكون السكر الأبيض مطابق لمواصفات الجيش .
  - أن تكون ذات قوام متجانس سهل التففت والقطع ذات لون رمادي يتخللها بعض فقائيع الهواء الصغيرة .
  - أن تكون القلوبات المضافة إليها نظيفة وخالية من الترنخ والشوائب والقشور الصلبة .
  - أن تكون خالية من المواد المائلة كالنشاء والدقيق .
  - أن تكون خالية من المواد الدهنية أو الزيتية غير تلك الموجودة في السمس .
  - يجب أن تتوافق المواد المضافة كالمستحلبات والأحماض العضوية بطبيعتها ومقاديرها وشروط إستعمالها مع متطلبات دستور الغذاء .

٣٢- **المتطلبات الكيميائية :** يجب أن تتوفر الحلاوة الخصائص الكيميائية الواردة في الجدول ( ١ ) :

الجدول رقم ( ١ ) : المتطلبات الكيميائية للحلاوة

| أهمية الفحص | المحتوى             | الخصائص                      |
|-------------|---------------------|------------------------------|
| ثانوي       | ٣٪ حدا" أعلى AOAC   | الرطوبة                      |
| أساسي       | ٢٥٪ حدا" أدنى AOAC  | المواد الدهنية ( زيت السمس ) |
| ثانوي       | ٢,٥٪ حدا" أعلى AOAC | الرماد                       |
| أساسي       | ٤٥٪ حدا" أدنى AOAC  | المواد السكرية الإجمالية     |
| أساسي       | ٢٪ حدا" أقصى AOAC   | الحموضة ( حمض الليمون )      |

٣٣- **الملوثات :** يجب ألا تزيد كمية الملوثات في الحلاوة على الحدود في الجدول ( ٢ ) :

الجدول رقم ( ٢ ) : الحد الأقصى للملوثات

| العناصر                 | الحد الأقصى المسموح به | أهمية الفحص |
|-------------------------|------------------------|-------------|
| الزرنيخ As              | ١ مغ / كغ AOAC         | أساسي       |
| الرصاص Pb               | ١ مغ / كغ              | أساسي       |
| النحاس Cu               | ٢٥ مغ / كغ             | أساسي       |
| ثنائي أكسيد الكبريت SO2 | ١٠٠ مغ / كغ AOAC       | أساسي       |

٣٤- المتطلبات الصحية :

٣٤١- المواصفات الجرثومية :

| النوع                      | الحد الأقصى المسموح به | أهمية الفحص |
|----------------------------|------------------------|-------------|
| COLIFORMES                 | 10 / g                 | أساسي       |
| COLIFORMES FECAUX (E.COLI) | 0 / g                  | أساسي       |
| SALMONELLES                | 0 / 25 g               | أساسي       |

٣٤٢- سموم فطرية سرطانية :

| النوع       | الحد الأقصى المسموح به      | أهمية الفحص |
|-------------|-----------------------------|-------------|
| AFLATOXINES | ٥/ أجزاء من مليار P..P.B. 5 | أساسي       |

٣٤٣- يجب أن تتوافق كمية الخمائر والفطريات مع الحدود المبينة في الجدول أدناه :

جدول الخمائر والفطريات

| الخصائص الفطرية | الخمائر والفطريات |
|-----------------|-------------------|
| n               | ٥                 |
| C               | ٢                 |
| M               | ١٠٠               |
| M               | ١٠٠٠              |

N = عدد العينات  
c = الحد الأقصى لعدد العينات المسموح فيها بأن يكون المحتوى الجرثومي أكبر من m وأقل من M  
m = الحد الأدنى للمحتوى الجرثومي  
M = الحد الأقصى للمحتوى الجرثومي

٤- التعبئة والتخزين والنقل :

- تعبأ الحلاوة في عبوات جافة ونظيفة وسليمة مصنوعة من مواد لا تؤثر في خصائص المنتج على أن تكون سعتها بين ٤/ و ٨/ كيلو .
- تخزن العبوات في مخازن جيدة التهوية وبعيدة عن مصادر الحرارة والرطوبة وعوامل التلوث ومستوفية لسائر الشروط الصحية .
- يتم النقل بطريقة تحمي المنتج من التلوث والتلف .

- ٥- **بطاقة المعلومات البيانية :** مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية اللبنانية لصاقات المواد الغذائية المعبأة مسبقاً" يجب أن يدوّن على العبوات ما يلي :
- إسم المنتج أي " الحلاوة " ، ويجوز إضافة كلمة الطحينية أو السكرية إلى إسم المنتج .
  - الوزن الصافي .
  - قائمة المكونات الأساسية والمضافات وفق الترتيب التنازلي لنسبها .
  - رقم الدفعة ، وفي حال تعذر ذلك يعتمد تاريخ الإنتاج .
  - تاريخ الإنتاج وتاريخ إنتهاء مدة الصلاح .
  - إسم وعنوان المنتج و / أو المستورد وعلامته التجارية إن وجدت .
  - بلد المنشأ .

## زيت الزيتون البكر

١- **التعريف :** يقصد بزيت الزيتون البكر المادة الغذائية الزيتية المستخرجة من لب ثمار شجرة الزيتون عن طريق العصر بالوسائل الآلية الضاغطة في ظروف بيئية ملائمة وخصوصا " الحرارية منها بحيث لا تؤدي إلى أي تغيير في تركيب الزيت الأساسي والتي لم تخضع لأي عملية تكرير باستثناء الترسيخ لتنقيتها من الشوائب وهو صالح للإستهلاك كما هو .

٢- **المظهر :** يكون زيت الزيتون البكر رائقا" عند حرارة ٢٥/ درجة س قليل التغيش وخاليا" من الزنخ وكما تكون له رائحة وطعم طبيعيان مميزان . أما لونه فيتراوح بين الأصفر والضارب إلى الأخضر .

٣- **الخصائص التحليلية :**  
٣١- **الخصائص المميزة :** النسب المئوية للمكونات الشحمية بطريقة  
CHROMATOGRAPHIE en PHASE GAZEUSE ( فحص أساسي ) .

| النوع                       | النسبة المسموحة         | أهمية الفحص |
|-----------------------------|-------------------------|-------------|
| C12:0 ACIDE LAURIQUE        | آثار منخفضة جدا" TRACES | ثانوي       |
| C14:0 ACIDE MYRISTIQUE      | < 0.1%                  | ثانوي       |
| C16:0 ACIDE PALMITIQUE      | 7.5 - 20%               | أساسي       |
| C16:1 ACIDE PALMITOLEIQUE   | 0.3 - 3.5%              | أساسي       |
| C17:0 ACIDE HEPTADECANOIQUE | < 0.5%                  | ثانوي       |
| C17:1 ACIDE HEPTADECENOIQUE | < 0.6%                  | ثانوي       |
| C18:0 ACIDE STEARIQUE       | 0.5 - 5%                | أساسي       |
| C18:1 ACIDE OLEIQUE         | 55 - 83%                | أساسي       |
| C18:2 ACIDE LINOLEIQUE      | 3.5 - 21%               | أساسي       |
| C18:3 ACIDE LINOLENIQUE     | < 1.5%                  | أساسي       |
| C20:0 ACIDE ARACHIDEIQUE    | < 0.8%                  | أساسي       |
| C22:0 ACIDE BEHENIQUE       | < 0.3%                  | أساسي       |
| C22:1 ACIDE ERUCIQUE        | آثار منخفضة جدا" TRACES | أساسي       |
| C24 :0 ACIDE LIGNOCERIQUE   | < 1%                    | أساسي       |

٣٢- الخصائص النوعية :

| النوع                                                                     | النسبة المسموحة           | أهمية الفحص |
|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-------------|
| الثقل النوعي على ٢٠/ درجة مئوية                                           | ٠,٩١٠ - ٠,٩١٦             | ثانوي       |
| قرينة الإنكسار على ٢٠/ درجة                                               | ١,٤٦٧٧ - ١,٤٧٠٥           | ثانوي       |
| قرينة الإنكسار على ٤٠/ درجة                                               | ١,٤٦٠٠ - ١,٤٩٤٠           | ثانوي       |
| رقم التصبن                                                                | ١٨٤ - ١٩٦                 | أساسي       |
| الرقم اليودي WIJS                                                         | ٧٥ - ٩٤                   | أساسي       |
| المواد غير الصبونة                                                        | ١٥/ غرام / كلغ حدا" أقصى  | ثانوي       |
| الكشف على زيت جفت الزيتون                                                 | سلبي                      | ثانوي       |
| الكشف على زيت القطن (HALFEN)                                              | سلبي                      | ثانوي       |
| الكشف على زيت الشاي                                                       | سلبي                      | ثانوي       |
| الكشف على زيت المسم (VILAVECHIA)                                          | سلبي                      | ثانوي       |
| الكشف على زيوت من نوع<br>HUILES SEMI - SICATIVES                          | سلبي                      | ثانوي       |
| الحموضة (حمض الزيت)                                                       | ٣,٣٪ حدا" أعلى AOAC       | أساسي       |
| INDICE DE PEROXYDE رقم البيروكسيد                                         | 20 Meq / Kg               | أساسي       |
| درجة الأندثار النوعي في الأشعة فوق البنفسجية<br>تحت موجة بطول ٢٣٢ نانومتر | ٣,٥ حدا" أعلى             | ثانوي       |
| درجة الأندثار النوعي في الأشعة فوق البنفسجية<br>تحت موجة بطول ٢٧٠ نانومتر | ٠,٣ حدا" أعلى             | ثانوي       |
| المواد البخورة تحت حرارة ١٠٥/ درجات<br>مئوية                              | ٠,٢ حدا" أعلى             | ثانوي       |
| الشوائب الغير حلولة                                                       | ١٠٠٠/ ملغ اللتر حدا" أعلى | ثانوي       |

٣٣- تحليل الملوثات :

| النوع     | النسبة المسموحة                              | أهمية الفحص |
|-----------|----------------------------------------------|-------------|
| النحاس Cu | ٠,١ مغ / كلغ (جزء بالمليار) حدا" أقصى (ISO)  | أساسي       |
| الحديد Fe | ١,٥ مغ / كلغ (جزء بالمليار) حدا" أقصى (ISO)  | ثانوي       |
| الرصاص Pb | ٠,١ مغ / كلغ (جزء بالمليار) حدا" أقصى (ISO)  | أساسي       |
| زرنيخ As  | ٠,١ مغ / كلغ (جزء بالمليار) حدا" أقصى (AOAC) | أساسي       |

٤-

**التصنيف :** يصنف زيت الزيتون وفقاً لـحموضته :

- **خضير :** للزيت الذي لا تزيد نسبة الحوامض الشحمية الطليقة فيه على ١,٥٪ كحمض الزيت .
- **فاخر :** للزيت الذي لا تزيد نسبة الحوامض الشحمية الطليقة فيه على ٣٪ كحمض الزيت .
- **باب أول :** للزيت الذي لا تزيد نسبة الحوامض الشحمية الطليقة فيه على ٤,٥٪ كحمض الزيت.

**٥- التوضيب :**

- تطبق على هذه المادة الشروط العامة العائدة لصفائح المواد المحللة وتوضب ضمن صفائح معدنية سعة ٥ - ١٨ كلغ .
- يقبل زيت الزيتون من الموسم الجديد ويرفض الزيت من الموسم السابق .
- يحدد الموسم الصالح لإستلام زيت الزيتون خلال : تشرين الأول - تشرين الثاني وكانون الأول من كل عام.

## زيت جوز الهند ( سمنة نباتية )

١- **التعريف :** يقصد بموضوع هذه المواصفات القياسية المادة الدهنية المستخرجة من لب جوز الهند المجفف والمعدة للإستهلاك البشري عن طريق التكرير والتخمير .

٢- **المظهرة :** يكون زيت جوز الهند المكرر أبيض اللون إذا كان صلباً وخالي اللون أو مائلاً إلى الصفرة إذا كان سائلاً كما يكون خالياً من أي طعم أو رائحة غريبين

٣- **الخصائص التحليلية :**  
٣١- **المتعلقة بالخصوصية :**

| النوع                                        | النسبة المسموحة          | أهمية الفحص |
|----------------------------------------------|--------------------------|-------------|
| الثقل النوعي على ٤٠/ درجة مئوية              | ٠,٩٠٨ - ٠,٩٢١            | ثانوي       |
| قرينة الإنكسار على ٤٠/ درجة                  | ١,٤٤٨ - ١,٤٥٠            | ثانوي       |
| رقم التصبن                                   | ٢٤٨ - ٢٥٦                | أساسي       |
| الرقم اليودي WIJS                            | ٦ - ١١                   | أساسي       |
| المواد غير الصبونة                           | ١٥/ غرام / كلغ حداً أقصى | ثانوي       |
| Indice de REICHERT<br>رقم REICHERT           | ٦ - ٥,٨                  | ثانوي       |
| Indice de REICHERT<br>رقم POLENSKE           | ١٣ - ١٨                  | ثانوي       |
| الحموضة (حمض الزيت)                          | ٠,٣٪ حداً أقصى AOAC      | أساسي       |
| INDICE DE PEROXYDE رقم البيروكسيد            | 10 Meq / Kg              | أساسي       |
| الرطوبة والمواد الطيارة عن حرارة ١٠٥/ درجة س | ٠,٢٪ حداً أعلى           | ثانوي       |
| نقطة الإنصهار                                | ٤٠/ درجة س حداً أقصى     | ثانوي       |

٣٢- **تحليل الحوامض الشحمية بطريقة CHROMATOGRAPHIE EN PHASE GAZEUSE :**

| النوع                       | النسبة المسموحة | أهمية الفحص |
|-----------------------------|-----------------|-------------|
| C6:0                        | 0.4 - 0.6%      | ثانوي       |
| C8:0                        | 5 - 10%         | أساسي       |
| C10:0                       | 4.5 - 8%        | أساسي       |
| C12:0<br>ACIDE LAURIQUE     | 43 - 51%        | أساسي       |
| C14:0<br>ACIDE MYRISTIQUE   | 16 - 21%        | أساسي       |
| C16:0<br>ACIDE PALMITIQUE   | 7.5 - 10%       | أساسي       |
| C18:0<br>ACIDE STEARIQUE    | 2 - 4%          | أساسي       |
| C18:1<br>ACIDE OLEIQUE      | 5 - 10%         | أساسي       |
| C18:2<br>ACIDE LINOLEIQUE   | 1 - 2.5%        | أساسي       |
| C18:3<br>ACIDE LINOLENIQUE  | 0.5 - 1%        | أساسي       |
| C24:1<br>ACIDE LIGNOCERIQUE | <0.5%           | ثانوي       |

٣٣- الملوثات :

| العناصر    | المحتوى الأقصى المسموح | أهمية الفحص |
|------------|------------------------|-------------|
| النحاس Cu  | ٠,١ مغ / كلغ (ISO)     | أساسي       |
| الحديد Fe  | ١,٥ مغ / كلغ (AOAC)    | ثانوي       |
| الرصاص Pb  | ٠,١ مغ / كلغ (ISO)     | أساسي       |
| الزرنيخ As | ٠,١ مغ / كلغ (AOAC)    | أساسي       |

٤- **التوضيب :** يستلم زيت جوز الهند ضمن مستوعبات وزنها الأقصى /٢٥/ كلغ معدنية مطابقة للشروط العامة لعبوات ومستوعبات المواد المحللة .

## المربيات

١- **المجال** : تهدف هذه المواصفات القياسية إلى تحديد المتطلبات والشروط الواجب توافرها في المربى .

٢- **التعريف** :

- ٢١- **المربى** : هو المنتج المحضر من نوع واحد من الثمار الكاملة أو المقطعة ، أو من لب ثمار مع أو بدون العصير ، الممزوج بمحلي كربوهيدراتي ( بما فيه السكروز والدكستروز والسكر المحول وشراب السكر المحول والفروكتوز وشراب الغلوكوز وشراب الغلوكوز المجفف ) ، والذي تمت معالجته للحصول على قوام وتركيز مناسبين .
- ٢٢- **الثمار** : هي أنواع الفواكه والخضار الطازجة أو المجمدة أو المعلبة أو المركزة أو التي خضعت لأية تصنيع أو حفظ أخرى بهدف ملائمتها لتحضير المربيات .
- ٢٣- **لب الثمار** : هي الأجزاء الصالحة للإستهلاك في الثمرة ، المهروسة أو المقطعة إلى أجزاء وغير المحولة إلى هريس .

٣- **التصنيف** : يصنف المربى إلى فئتين وفقاً لكمية الثمار التي يحتويها وعند التلزم يجب توضيح الصنف المطلوب على دفتر شروط التلزم .

- **الفئة أ** : يجب ألا يقل المحتوى الأساسي للثمار ( في المربى ) عن ٤٥ ٪ وزناً في المنتج النهائي دون السكريات والمواد الأخرى المضافة ، وذلك فيما عدا الثمار التالية :

|                        |      |
|------------------------|------|
| المشمش الأسود والسفرجل | ٣٥ ٪ |
| والنكتارين             | *    |
| الزنجبيل               | ٢٥ ٪ |
| البلاذر الأميركي       | ٢٣ ٪ |
| الغريناديل             | ٨ ٪  |

- **الفئة ب** : يجب ألا يقل المحتوى الأساسي للثمار ( في المربى ) ( في الجيلي ) عن ٣٣ ٪ وزناً في المنتج النهائي دون السكريات والمواد الأخرى المضافة ، وذلك فيما عدا الثمار التالية :

|                        |      |
|------------------------|------|
| المشمش الأسود والسفرجل | ٢٥ ٪ |
| والنكتارين             | *    |
| الزنجبيل               | ١٥ ٪ |
| البلاذر الأميركي       | ١٦ ٪ |
| الغريناديل             | ٦ ٪  |

٤- **المتطلبات والخصائص** :

- ٤١- **الإشتراطات العامة** : يجب أن تتوفر في المنتج النهائي الشروط العامة التالية:
- يجب أن يكون لزجاً وذات قوام شبه صلب أن يكون له اللون والنكهة والطبعان الخاصان بالثمار المستعملة ، مع الأخذ بعين الاعتبار إمكانية تصحيح النكهة واللون بإضافة بعض المواد المسموح بها.
  - لا تعتبر البذور التي تشكل مكوناً طبيعياً للثمرة من العيوب ، إلا إذا تم عرض المنتج تحت صنف " خلو من البذور " .

الجمهورية اللبنانية  
وزارة الداخلية والبلديات  
المديرية العامة لقوى الامن الداخلي  
الشروط الفيزيكية والكيميائية : ٤٢-

| النوع                         | الحد الأقصى المسموح به | أهمية الفحص |
|-------------------------------|------------------------|-------------|
| مواد ذوابة في الماء           | ٦٦-٧٧٪                 | أساسي       |
| مجموع المواد السكرية (سوكروز) | ٦٠-٦٨٪                 | أساسي       |
| الحموضة                       | ١٪ حداً أعلى           | أساسي       |
| الرماد                        | ٠,٠٥٪ حداً أعلى        | ثانوي       |

٤٣- العيوب المسموح بها : يجب ألا يزيد عدد العيوب في المربيات على الحدود الموضحة في الجدول الوارد أدناه وذلك لعينة قدرها ٤٥٠ غ :

| نوع الفحص                                                                                                                                                                                    | الحد الأقصى المسموح به | أهمية الفحص |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------|
| المواد النباتية الغريبة غير الضارة وهي المواد النباتية الخاصة بالثمار السمتعلة كالأوراق والأعناق والسوق التي يزيد طولها على ١٠/ ملم ، ووريقات الكأس التي تزيد مساحتها الإجمالية على ٥/ ملم ٢ | ٢ ( عدد )              | أساسي       |
| النواة أو البذور وهي النواة أو البذور الكاملة في الثمار التي تزال منها البذور عادة كالكرز ، أو أجزاء النواة التي يقارب حجمها نصف النوى                                                       | ١ ( عدد )              | أساسي       |
| أجزاء النوى وهي أجزاء النوى التي يقل حجمها عن حجم نصف النوى ، والتي يزيد وزنها على ٥/ مغ                                                                                                     | ٢ ( عدد )              | ثانوي       |
| مواد ذوابة في الماء                                                                                                                                                                          | ٦٦-٧٧٪                 | أساسي       |
| مجموع المواد السكرية ( سوكروز )                                                                                                                                                              | ٦٠-٦٨٪                 | أساسي       |
| الحموضة                                                                                                                                                                                      | ١٪ حداً أعلى           | أساسي       |
| الرماد                                                                                                                                                                                       | ٠,٠٥٪ حداً أعلى        | ثانوي       |
| الثمار التالفة وهي أجزاء الثمار المبقعة أو المتغيرة اللون أو المتضررة بسبب مرض أو أي سبب آخر يسيء إلى خصائصها المادية                                                                        | ٥ ( عدد )              | أساسي       |
| الشوائب المعدنية                                                                                                                                                                             |                        |             |
| مربيات الفريز                                                                                                                                                                                | ٠,٠٤٪ ( وزنياً )       | ثانوي       |
| المربيات الأخرى                                                                                                                                                                              | ٠,٠١٪ ( وزنياً )       | ثانوي       |

٥- المتطلبات الصحية : يجب أن يكون المنتج :

- خالية من الأحياء المجهرية بكميات قد تشكل خطراً على الصحة .
- خالية من الطفيليات التي قد تشكل خطراً على الصحة .
- خالية من المواد الصادرة عن الأحياء المجهرية بكميات قد تشكل خطراً على الصحة .

| نوع الجراثيم                         | المحتوى الأقصى المسموح | أهمية الفحص |
|--------------------------------------|------------------------|-------------|
| GERMES ANAEROBLES à 46 Degrés C      | 0 / g                  | أساسي       |
| GERMES AEROBLES TOTAUX à 30 Degrés C | 10 / g                 | أساسي       |

|       |          |                               |
|-------|----------|-------------------------------|
| أساسي | 0 / g    | COLIFORMES FECAUX ( E. COLI ) |
| أساسي | 0 / 25 g | SALMONELLES                   |

٦- **الملوثات المعدنية** : يجب أن لا تزيد كمية الملوثات المعدنية على الحدود الموضحة أدناه :

| أهمية الفحص | الحد الأقصى المسموح به | العناصر    |
|-------------|------------------------|------------|
| أساسي       | ٢٥ مغ / كلغ AOAC       | القصدير Sn |
| أساسي       | ١ مغ / كلغ AOAC        | الرصاص Pb  |

٧- **المضافات المسموح بها وفقاً** "لدستور الغذاء ولمواصفات المؤسسة اللبنانية للمقاييس والمواصفات

**ليبونور :**

٧١- **الملونات :**

|      |       |       |      |
|------|-------|-------|------|
| E102 | E110  | E124  | E127 |
| E132 | E133  | E150  | E140 |
|      | E160F | E161G |      |

٧٢- **المواد الحافظة :**

|      |      |      |      |      |
|------|------|------|------|------|
| E200 | E201 | E202 | E211 | E214 |
|      | E216 | E218 | E220 | E227 |

٧٣- **المواد المسمكة :**

البكتين E440

٧٤- **مواد ضابطة للحموضة :**

|      |      |      |      |      |
|------|------|------|------|------|
| E334 | E270 | E325 | E326 | E330 |
| E331 | E332 | E335 | E336 | E337 |

٧٥- **مواد مضادة للرغوة :**

E471

**ملاحظة :** تجري فحوصات عند اللزوم للتأكد من مطابقة النسب مع المعايير الدولية والمحلية .

٨- **التعبئة :** يجب أن يراعى تعبئة المنتج ما يلي :

- أن تكون العبوات المستعملة صحية ونظيفة ولا تتفاعل مع المنتج ، وفي حال كانت من المعدن ، يجب أن تكون مطلية من الداخل بمادة اللكر وخلوا" من كافة العيوب الميكانيكية والصدأ .
- ألا يقل ما يشغله حجم المنتج المعبأ عن ٩٠٪ من سعة العبوة من الماء المقطر عند حرارة ٢٠ / درجة س ( أساسي يجري في المختبر ) .
- أن يكون الضغط الداخلي للعبوة في المنتج المبستر حرارياً" والمعبأ في عبوات الزجاج والمعدن ، أقل من الضغط الخارجي .
- أن تكون سعة العبوة حوالي ٨٥٠ / غرام وزن صافي .

٩- **التخزين والنقل :** يجب أن تخزن العبوات في مخازن :

- جيدة التهوية بعيدة عن مصادر الحرارة والرطوبة وعوامل التلوث.
- مستوفية لسائر الشروط الصحية .
- يجب أن يتم النقل بطريقة تحمي المنتج من التلوث والتلف .

١٠- **بطاقة المعلومات البيانية :** يجب أن يدون على العبوات ما يلي :

١٠١- اسم المنتج مع مراعاة ما يلي :

- ذكر نوع الثمار المستعملة على أن تذكر الثمار المستعملة في قائمة المكونات مرتبة ترتيباً تنازلياً وفقاً لوزنها .
- إمكانية استعمال تسمية المربي إكسترا أو مربي يحتوي على نسبة مرتفعة من الفواكه ، للمنتجات المطابقة لخصائص " الفئة أ " الموضحة أعلاه .
- ذكر النسبة المئوية للثمار المستعملة في المنتج النهائي .
- ذكر النسبة المئوية للسكر في المنتج النهائي .
- ذكر عبارة " يحفظ في مكان بارد بعد فتح العبوة " ، وفي حال قلّ محتوى المواد الصلبة الحلوة عن ٦٤٪ .
- قائمة المكونات مرتبة ترتيباً تنازلياً وفق نسبها ، وفي حال إضافة حمض الأسكوربيك للحفاظ على اللون ، يجب ذكره في قائمة المكونات على أساس حمض الأسكوربيك .
- مضافات الغذاء في حال استعمالها .
- الوزن الصافي .
- رقم الدفعة ، وفي حال تعذر ذلك يعتمد تاريخ الإنتاج .
- تاريخ الإنتاج وتاريخ إنتهاء مدة الصلاح بالليثوغراف أو بأحرف بارزة من الداخل إلى الخارج .
- إسم المنتج و / أو المستورد أو صاحب العلامة التجارية وعنوانه .
- بلد المنشأ .
- يجب أن يكون تاريخ الصنع عن التسليم لا يتعدى ٦/ أشهر ، وأن تكون الفاكهة من آخر موسم .

## الطحينة

١- **التعريف :** الطحينة هي المادة المحضرة إنطلاقاً من حبوب السمسم وذلك عن طريق التقشير والتحميص والطحن .

٢- **الخصائص الحاسية - المذاقة - البصرية :** يجب أن يتوافر في الطحينة ما يلي :

- أن تكون خالية من الروائح الغريبة والتزنخ والعفن .
- أن تكون عذبة الطعم يشتم منها رائحة السمسم وأن تكون ذات نكهة مميزة للطحينة .
- أن تكون خالية من الشوائب والمواد الغريبة .
- أن تكون متجانسة اللون والقوام وغير متعجنة وخالية من التكتل .
- أن تكون خالية من أي زيوت أخرى ما عدا زيت السمسم فقط .

٣- **الخصائص المميزة :**

٣١- **الخصائص المميزة :**

| النوع                                    | الحد الأقصى المسموح به | أهمية الفحص |
|------------------------------------------|------------------------|-------------|
| المواد الدهنية                           | ٤٨ % حداً أدنى         | أساسي       |
| البروتين                                 | ٢٥ % حداً أدنى         | أساسي       |
| الرطوبة                                  | ١ % حداً أقصى          | ثانوي       |
| رقم التصبن                               | ١٨٧ - ١٩٥              | أساسي       |
| الرقم اليودي WIJS                        | ١٠٤ - ١٢٠              | أساسي       |
| الرماد الإجمالي                          | ٣ % حداً أقصى          | أساسي       |
| الكشف على زيت السمسم (طريقة VILA VECHIA) | إيجابي                 | ثانوي       |
| الكشف عن تواجد النشاء والدقيق            | سلبي                   | أساسي       |
| الحموضة ( حمض الزيت )                    | ١,٤ % حداً أقصى        | أساسي       |
| رقم البروكسيد ( Peroxide test )          | ١٠ Meq/kg حداً أقصى    | أساسي       |
| ثاني أكسيد التيتانيوم TiO2               | ٠,٠٢ % حداً أقصى       | أساسي       |

٣٢- **نسبة الحوامض الشحمية المحللة بطريقة الـ GAZEUSE CHROMATOGRAPHE EN PHASE (أساسي يكامله) .**

| نوع الحامض الشحمي<br>Acide Gras à analyser | النسبة المسموحة<br>Quantité Maximale admise |
|--------------------------------------------|---------------------------------------------|
| C< 14                                      | < 0.1 %                                     |
| C< 14:0                                    | < 0.5 %                                     |
| C< 16:0                                    | 7- 12 %                                     |
| C< 16:1                                    | < 0.5 %                                     |
| C< 18:0                                    | 3.6 – 6 %                                   |
| C< 18:1                                    | 35 - 50 %                                   |
| C< 18:2                                    | 3.5 - 50 %                                  |
| C< 18:3                                    | < 1 %                                       |
| C< 20:0                                    | < 1 %                                       |
| C< 20:1                                    | < 0.5 %                                     |
| C< 22:0                                    | < 0.5 %                                     |

٣٤- تحليل الملوثات :

| العناصر    | الحد الأقصى المسموح به  | أهمية الفحص |
|------------|-------------------------|-------------|
| Pb الرصاص  | ٠,٣ ملغ / كلغ حدا" أقصى | أساسي       |
| As الزرنيخ | ٠,١ ملغ / كلغ حدا" أقصى | أساسي       |

٤- خصائص السلامة الصحية :

| النوع                                  | الحد الأقصى المسموح به | أهمية الفحص |
|----------------------------------------|------------------------|-------------|
| SALMONELLES                            | 0 / 25 g               | أساسي       |
| COLIFORMES FECAUX ( Escherichia Coli ) | 0 / g                  | أساسي       |
| STREPTOCOQUES FECAUX                   | 0 / g                  | أساسي       |

٥- سموم فطرية سرطانية :

| النوع       | الحد الأقصى المسموح به        | أهمية الفحص |
|-------------|-------------------------------|-------------|
| AFLATOXINES | ٥/ أجزاء من المليار P..P.B. 5 | أساسي       |

٦- مختلف :

- ٦١- لا يجب أن يتعدى تاريخ الصنع أكثر من ثلاثة أشهر كحد أقصى عند الإستلام .
- ٦٢- تطبق على هذه المادة الشروط العامة العائدة لصفائح المواد المحللة وطريقة ختمها على أن توضع ضمن صفائح معدنية أو بلاستيكية سعتها ٣/ كيلو - ٦/ كلغ وفقا" لطلب المستفيد .

## زيت الصويا

١- **التعريف** : تتناول هذه المواصفة القياسية الزيت المستخرج من حبوب الصويا بالعصر أو بالحلاطات العضوية والمعد للأكل .

٢- **الخصائص الحسية** : يكون الزيت موضوع هذه المواصفات القياسية رائق اللون على ٢٥/ درجة مئوية وطبيعي الطعم والرائحة وخال من الزنخ .

٣- **الخصائص التحليلية** :  
٣١- الخصائص المميزة والخصائص النوعية :

| النوع                                     | النسبة المسموحة          | أهمية الفحص |
|-------------------------------------------|--------------------------|-------------|
| قرينة الإنكسار على ٤٠/ درجة               | ١,٤٦٦ - ١,٤٧٠            | ثانوي       |
| رقم التصبن                                | ١٨٩ - ١٩٥                | أساسي       |
| الرقم اليودي WIJS                         | ١٢٠ - ١٤٣                | أساسي       |
| المواد غير الصبونة                        | ١٥/ غرام / كلغ حدا" أقصى | ثانوي       |
| الحموضة ( حمض الزيت )                     | ٠,٣ حدا" أقصى AOAC       | أساسي       |
| INDICE DE PEROXYDE رقم البيروكسيد         | 10 Meq / Kg              | أساسي       |
| الثقل النوعي على حرارة ٢٠/ درجة مئوية     | ٠,٩١٩ - ٠,٩٢٥            | ثانوي       |
| المواد البخورة تحت حرارة ١٠٥/ درجات مئوية | ٠,٢ % حدا" أعلى          | ثانوي       |
| الشوائب غير الحلولة في الأثير             | ٠,٠٥ % حدا" أعلى         | ثانوي       |

النسب المئوية للأحماض الشحمية المحللة بطريقة : CHROMATOGRAPHE EN PHASE GAZEUSE

| النوع                     | النسبة المسموحة | أهمية الفحص |
|---------------------------|-----------------|-------------|
| C < 14                    | < 0.1 %         | ثانوي       |
| ACIDE MYRISTIQUE C14:0    | < 0.5 %         | ثانوي       |
| ACIDE PALMITIQUE C16:0    | 7 - 14 %        | أساسي       |
| ACIDE PALMITOLEIQUE C16:1 | < 0.5 %         | أساسي       |
| ACIDE STEARIQUE C18:0     | 3 - 5.5 %       | أساسي       |
| ACIDE OLEIQUE C18:1       | 18 - 26 %       | أساسي       |
| ACIDE LINOLEIQUE C18:2    | 50 - 57 %       | أساسي       |
| ACIDE LINOLENIQUE C18:3   | 5.5 - 10 %      | أساسي       |
| ACIDE ARACHIDEIQUE C20:0  | < 0.6 %         | أساسي       |
| ACIDE BEHENIQUE C20:1     | < 0.5 %         | أساسي       |
| ACIDE ERUCIQUE C22:0      | < 0.5 %         | أساسي       |
| ACIDE LIGNOCERIQUE C24:0  | < 0.5 %         | ثانوي       |

٣٢- تحليل الملوثات :

| العناصر    | المحتوى الأقصى المسموح | أهمية الفحص |
|------------|------------------------|-------------|
| النحاس Cu  | ٠,١ مغ / كلغ (ISO)     | أساسي       |
| الرصاص Pb  | ٠,١ مغ / كلغ (ISO)     | أساسي       |
| الزرنيخ As | ٠,١ مغ / كلغ (ISO)     | أساسي       |

٤- **مختلف** : تطبق على هذه المادة الشروط العامة العائدة لصفائح المواد المحللة وطريقة ختمها وتوضب ضمن صفائح معدنية سعتها ٣/ - ١٨/ كلغ للمعبأ محليا" وضمن عبوات بلاستيكية أو معدنية للمعبأ في الخارج .

## الملح الناعم ويدعى ملح المائدة المكرر المزود باليود

- ١- مجال التطبيق : تهدف هذه المواصفة القياسية إلى تحديد المتطلبات والخصائص الواجب توافرها في الملح وتعني هذه المواصفة القياسية بملح المائدة المكرر المزود باليود .
- ٢- التعريف :
  - ٢١- الملح : يقصد بالملح موضوع هذه المواصفة القياسية المنتج البلوري المكون أساساً من مركب كلور الصوديوم والمستحصل من ماء البحر أو البحيرات المالحة أو من رواسب الملح الصخر ( الملح الصخري ) تحت سطح الأرض أو من ماء الملح الطبيعي بعد أن يجري تكريره حتى يصبح ملائماً للإستهلاك البشري ، وهو لا يتضمن الملح المستحصل عليه كمنتج جانبي ( كيميائي ) في الصناعة الكيميائية .
  - ٢٢- ملح المائدة المكرر المزود باليود : هو الملح المتبلور بواسطة عملية التبخر ، بدرجة نقاوة عالية ، وقد أضيفت إليه مادة اليود لتفادي أمراض الغدة الدرقية .
- ٣- المتطلبات والخصائص : يكون الملح كمادة أولية تصنع منها أصناف ملح الطعام على شكل مسحوق محبب أو بلورات جامدة لونها أبيض لأكتل فيها ولا شوائب ولا أثر للتلوث بالرمل أو بأي مادة ترابية غريبة أخرى ، كما تكون عديمة الرائحة وخالية من المرارة تعطي عند حلها بالماء المقطر ( ١٠ غ + ٩٠ مل ماء ) محلولاً "رائقاً" لا لون له متعدلاً .
  - ٣١- المتطلبات الفيزيائية : يكون لأصناف الملح المعني بهذه المواصفة القياسية التدرج الحجمي ( لأحجام بلوراته ) وفق ما يلي :
    - ٣١١- ملح المائدة المكرر المزود باليود : يجب ألا يقل عن ٩٥٪ وزنياً محتوي حبيباته التي تمر عبر منخل ضلع فتحاته /٨٤٠/ ميكرومتراً ولا يزيد على ١٠٪ وزنياً محتوي الحبيبات التي تمر عبر منخل : ضلع فتحاته /٢١٠/ ميكرومتراً أما محتوي الحبيبات العالقة على منخل ضلع فتحاته /٤٢٠/ ميكرومتراً فيجب ألا يزيد على ٦٥٪ وزنياً ( ثانوي ) .
  - ٣٢- المتطلبات الكيميائية : يكون للفئات المصنفة من الملح المعني بهذه المواصفة القياسية الدلائل التالية : ( معبراً ) عنها على أساس كتلة (وزن) العينة الجافة والخلو من المضافات بإستثناء محتوي الرطوبة ) .

ملح المائدة المكرر المزود باليود

| النوع                               | النسبة المسموحة                                | أهمية الفحص |
|-------------------------------------|------------------------------------------------|-------------|
| كلورايد الصوديوم بشكل ( NaCl )      | ٩٩,٦ % حدا" ادنى                               | أساسي       |
| الرطوبة عند حرارة /١١٠/ درجة مئوية  | ٠,١ % حدا" اعلى                                | ثانوي       |
| المواد غير الحلولة في الماء         | ٠,٠٢ % حدا" اعلى                               | أساسي       |
| الكبريتات بشكل ( SO4-- )            | ٠,٢٥ % حدا" اعلى                               | ثانوي       |
| الكالسيوم بشكل ( Ca++ )             | ٠,١٠ % حدا" اعلى                               | ثانوي       |
| المغنيزيوم بشكل ( Mg++ )            | ٠,٠١ % حدا" اعلى                               | ثانوي       |
| الحديد بشكل ( Fe++ )                | ٠,٠٠١ % حدا" اعلى                              | ثانوي       |
| القلوية معبرا" عنها بشكل ( Na2CO3 ) | ٠,٠٣ % حدا" اعلى                               | ثانوي       |
| النترات - NO3                       | لا شيء                                         | ثانوي       |
| النتريت NO2                         | لا شيء                                         | ثانوي       |
| KIO3<br>OU<br>KI                    | ١٣٥ مغ / كلغ ± ١٠٪<br>أو<br>١٠٠ مغ / كلغ ± ١٠٪ | أساسي       |
| كربونات الصوديوم Na2.CO3            | ١٠٠٠ مغ / كلغ                                  | ثانوي       |
| هيبوسلفيت الصوديوم Na2S2O3          | ١٠٠٠ مغ / كلغ                                  | ثانوي       |

٣٣- مواد مضافة :

٣٣١- عوامل التأكسدة ( ثانوي ) :

- كربونات الكالسيوم .
- كربونات المغنيزيوم .
- أكسيد المغنيزيوم .
- فوسفات ثلاثي الكالسيوم ٢٠ غ / كلغ حدا" اعلى .
- ثنائي ( ثاني ) أكسيد السليسيوم غير المتبلور ( منفردة أو مجمعة ) .
- سليكات الكالسيوم .
- سليكات المغنيزيوم .
- سليكات الألمنيوم والصوديوم المركب .
- سليكات الألمنيوم و الكالسيوم والصوديوم المركب .

٣٣٢- عوامل التأكسدة الصادة للماء ( ثانوي ) :

- مرسبات الألمنيوم أو الكالسيوم أو المغنيزيوم أو البوتاسيوم أو الصوديوم ٢٠ غ / كلغ .
- نخيالات الألمنيوم أو الكالسيوم أو المغنيزيوم أو البوتاسيوم أو الصوديوم حدا" اعلى .
- سيتارت الألمنيوم أو الكالسيوم أو المغنيزيوم أو البوتاسيوم أو الصوديوم ( منفردة أو مجمعة ) .

٣٤- الملوثات المعدنية : يجب ألا تحتوي أصناف الملح المعني بهذه المواصفة القياسية ملوثات تضر بصحة المستهلك ، ويجب بصورة خاصة ألا يتعدى وجود الملوثات المبينة أدناه المستويات القصوى المحددة لها:

| النوع        | النسبة المسموحة              | أهمية الفحص |
|--------------|------------------------------|-------------|
| النحاس Cu    | ٢ مغ / كلغ حدا" أقصى ( ISO ) | أساسي       |
| الرصاص Pb    | ١ مغ / كلغ حدا" أقصى AOAC    | أساسي       |
| زرنيخ As     | ٠,٥ مغ / كلغ حدا" أقصى AOAC  | أساسي       |
| زئبق Hg      | ٠,٠٥ مغ / كلغ حدا" أقصى AOAC | أساسي       |
| كاديوم Cd    | ٠,٢ مغ / كلغ حدا" أقصى AOAC  | أساسي       |
| نيترات - NO3 | صفر مغ / كلغ حدا" أقصى       | أساسي       |
| نيتريت NO2   | صفر مغ / كلغ حدا" أقصى       | أساسي       |

٤- التعبئة والتخزين : يعبأ الملح المعني بهذه المواصفة القياسية في عبوات صحية مناسبة على أن تكون محكمة الإغلاق وتحفظه من التلوث والرطوبة يجب ألا يتسبب تركيب مواد التعبئة بأي تأثير مؤذ أو ضار على طعم الملح ورائحته كما يجب ألا يدخل هذا التركيب إلى المادة المعبأة (الملح) أي مادة مضرّة بالصحة .

٥- بطاقة المعلومات البيانية : مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية اللبنانية " لصاقات المواد الغذائية " يجب أن تحمل العبوات المعلومات البيانية التالية :

- التسمية التي تحدد السلعة والصنف أي " ملح المائدة المكرر المزود باليود " أو ملح ميود .
- يمكن الإشارة على البطاقة البيانية إلى مصدر الملح .
- إسم المنتج و / أو المستودع وعلامته التجارية المميزة إن وجدت .
- الوزن الصافي .
- تاريخ الإنتاج و / أو التعبئة والتاريخ الذي تعتبر بعده السلعة غير ملائمة للإستهلاك .
- رقم الدفعة ( المجموعة المعدة للتسليم ) .
- العبارة " صنع في ..... " ( حيث يذكر بلد المنشأ ) .

### الشاي الأسود الخشن

#### ١- خصائص عامة :

- ١١- يجب أن يكون ورق الشاي المخمر ذات لون بني محمر دون أثر عليه للفساد أو الحريق .  
١٢- سائل الشاي الساخن يجب أن يكون صافي المظهر لونه أحمر نحاسي ذو رائحة ونكهة ذكيتان ،  
خال من الروائح الغريبة أو الكريهة غير مضاف إليه أي مواد ملونة إصطناعية ( فحص أساسي من قبل اللجنة )

#### ٢- الخصائص التحليلية :

| نوع الفحص                                     | الحد المسموح به | أهمية الفحص |
|-----------------------------------------------|-----------------|-------------|
| نسبة الرطوبة                                  | ٨ % حداً أقصى   | أساسي       |
| نسبة الأغصان والورق البالي من الشاي ( الطحل ) | ٣ % حداً أقصى   | ثانوي       |
| نسبة الكافيين ( Caféine )                     | ١ - ٣ %         | ثانوي       |
| نسبة المواد الدابغة ( TANINS )                | ٤,٥ - ١٧ %      | أساسي       |
| نسبة المواد الغريبة                           | لا شيء          | ثانوي       |

#### ٣- التوضيب :

- ٣١- يسلم الشاي في صناديقه الأصلية المصنوعة من الخشب أو الكرتون وموضب ضمن أوراق من الرصاص أو الزنك أو الألمنيوم أو التوتيا محكمة لإغلاق جيداً لتحاشي الفساد والرائحة الغريبة على أن لا يتجاوز وزنه الصافي / ١٠ / كلغ حداً أقصى .  
٣٢- يجب أن يظهر تاريخ الصنع وإنهاء الصلاحية مطبوعاً على الصندوق من الخارج وأن لا يتعدى تاريخ الصنع مدة سنة واحدة حداً أقصى عند الإستلام .

#### ٤- خصائص السلامة الصحية : فحص جرثومي ( أساسي ) .

SPORES OF ANAEROBIC BACTERIA : NEGATIVE

## البطاطا الكاملة النضوج والصالحة للخرن والتبريد

١- الأنواع : كافة الأنواع المعدة للخرن والمبردة ذات قشرة سميكة نسبياً .

٢- مواصفات المادة :

- ٢١- سليمة من الآفات الزراعية أو آثارها .
- ٢٢- نظيفة جامدة الملمس خالية من العيوب الخارجية أو الداخلية التي قد تؤثر على مظهرها ( الشقوق - الجروح - آثار العقص ... الذبلان أو التحجر - اللون الأخضر - عيب شديد المظهر - البقع السمراء الخارجية - أو الإسوداد الداخلي أو أي عيب آخر - البقع الداكنة الناتجة عن حرارة زائدة - الجرب - التدرنات الثانوية ) .
- ٢٣- خالية من آثار الإصابة بالصقيع .
- ٢٤- خالية من أي ضرر رطوبة زائدة .
- ٢٥- خالية من أي طعم أو رائحة غريبتين .
- ٢٦- غير مغسولة في الفترة بين القلع والتسليم .
- ٢٧- غير مفرخة ( مصمخة ) .

٣- شروط الحجم :

- ٣١- رؤوسها من الحجم الكبير أو المتوسط بحيث لا يقل قطر الرأس عن ٦/ سم .
- ٣٢- تقبل نسبة ٥٪ فقط من الرؤوس التي تقل عن ٦/ سم .

٤- التوضيب :

- ٤١- في كافة الصناديق والأكياس .

## البصل اليابس

- ١- الأنواع : يقبل بكافة أنواعه .
- ٢- مواصفات المادة :
  - ٢١- كاملا " خاليا" من أي نمو خضري .
  - ٢٢- تام النضج والجفاف غير ضامر .
  - ٢٣- سليما " خاليا" من أي إهتراء أو عيب .
  - ٢٤- نظيفا " خاليا" من أي مادة غريبة ظاهرة .
  - ٢٥- محتفظا " بقشرته الخارجية .
  - ٢٦- خاليا" من أي رطوبة زائدة .
  - ٢٧- خاليا: من أي طعم أو رائحة غريبتين .
  - ٢٨- أن يكون عنقه مقطوعا" وأن لا يزيد طوله عن ٤/ سم إلا في حالة توضيب البصل على شكل مشكاك .
- ٣- شروط الحجم :
  - ٣١- البصل اليابس الأحمر .
  - ٣١١- يقبل الحجم الكبير والمتوسط .
  - ٣٢- البصل اليابس الأبيض .
  - ٣٢١- يقبل من الحجم الكبير والمتوسط .
- ٤- التوضيب :
  - ٤١- تقبل في كافة الصناديق والأكياس.
  - ٤٢- نسبة التسامح ١٠٪ من الحجم الصغير بإستثناء الإهتراء والأمراض التي تجعله غير صالح للأكل .

## الجزر

١- الأنواع : كافة الأنواع .

٢- مواصفات المادة :

- ٢١- كاملا .
- ٢٢- سليما " خاليا" من أي إهتراء أو عيب يجعله غير صالح للإستهلاك .
- ٢٣- نظيفا " خاليا" من أي مادة غريبة ظاهرة .
- ٢٤- جامد الملمس غير متفرع .
- ٢٥- خاليا" من الجذور الثنائية غير مخشب اللب وغير متقدم جدا" في النضج .
- ٢٦- خاليا" من أي رطوبة خارجية ظاهرة .
- ٢٧- خاليا" من أي طعم أو رائحة غريبتين .
- ٢٨- دون أوراق ( أي مقطوعة على مستوى العنق ) .
- ٢٩- خاليا" من أي آفة أو آثارها .

ملاحظة : يسمح للجان التغذية أن تستلم الجزر مع أوراقه على أن يحسم وزن الأوراق من الوزن الإجمالي .

٣- شروط السلامة الصحية : كما ورد أعلاه بالنسبة للشروط العامة للسلامة الصحية للخضار والفاكهة .

٤- التوضيب :

- ٤١- كافة أنواع الصناديق وأكياس الخيش .
- ٤٢- نسبة التسامح ٥٪ من المواصفات .

## الموز

- ١- الأنواع : كافة الأنواع .
- ٢- مواصفات المادة :
  - ٢١- ناضجا" مائلا" إلى الإخضرار .
  - ٢٢- طري اللب - غير محطب ومضروب (أي لا يوجد فيه عرق طولي أسود في وسط الموزة ) رقيق القشرة وقشرته غير مضلعة بشكل صريح .
  - ٢٣- خاليا" من الإهتراء أو العيب .
  - ٢٤- خاليا" من أي طعم أو رائحة غريبين .
  - ٢٥- خاليا" من أي حشرات أو أمراض أو آثارها .
  - ٢٦- قصير الجذع على أن لا يتعدى طول القرمية /١٠/ سم .
  - ٢٧- متوسط الحجم لا يقل وزن الحبة عن /٧٥/ غرام للبلدي .
  - ٢٨- يقدم بأقراطه الطبيعية أو أمشاط موضوعة ضمن أقفاص أو صناديق تؤمن حماية البضاعة في الحالتين .
  - ٢٩- يقبل الموز الصومالي بذات الشروط على أن لا يتجاوز وزن الحبة /٢٥٠/ غرام .
  - ٣٠- نسبة التسامح ٥٪ من الأوزان والمواصفات .

## الثوم اليابس

- ١- مواصفات المادة :
  - ١١- يقدم مع ساقه أو بدونه .
  - ١٢- الرأس ممتلئ بالحب السليم المتوسط أم الكبير الحجم .
  - ١٣- غير مصمّخ أو منّبت ( مثلش ) .
  - ١٤- يقبل بكافة أنواعه .

## الليمون الحامض

- ١- مواصفات المادة :
  - ١١- ذات نمو كافٍ يسمح لها بغزارة العصير .
  - ١٢- سليمة خالية من أي إهتراء أو عيب يجعلها غير صالحة للإستهلاك .
  - ١٣- خالية من أي حشرات أو فطريات أو أمراض أو آثارها .
  - ١٤- خالية من أي رطوبة خارجية غير طبيعية .
  - ١٥- خالية من أي طعم أو رائحة غريبتين .
  - ١٦- نظيفة خالية من أي مادة غريبة ظاهرة .
  - ١٧- رقيقة القشرة غزيرة العصير .
  - ١٨- خالية من أي ضرر أو تلف سطحي يسببه الصقيع .
  - ١٩- صفراء أو خضراء اللون أو مائلة اللون بين الإثنين لكن ليس لونا" أخضرا" داكنا" .
- ٢- شروط السلامة الصحية : كما ورد أعلاه بالنسبة للشروط العامة للسلامة الصحية للخضار والفاكهة .
- ٣- التوضيب :
  - ٣١- في صناديق تؤمن الحماية للبضاعة في التحميل والتفريغ .
  - ٣٢- نسبة التسامح ٥٪ من المواصفات بإستثناء الإهتراء الذي يجعلها غير صالحة للأكل .

## الملفوف

- ١- مواصفات المادة :
- ١١- كاملا .
  - ١٢- سليما" غير مصابا" بأي إهتراء أو عيب .
  - ١٣- نضرا" طازج المظهر نظيفا" خاليا" من الأتربة أو غيرها من المواد الغريبة الظاهرة .
  - ١٤- خاليا" من الحشرات أو الأمراض أو من آثارها .
  - ١٥- غير متقدم في النضج وغير مشقق .
  - ١٦- في حالة ظهور العنقود الزهري يجب ألا يكون اللون الخارجي أبيضاً" صريحا" .
  - ١٧- خال من الجروح وخاصة الناتجة عن البرد .
  - ١٨- خال من أي رطوبة خارجية زائدة .
  - ١٩- خال من أي طعم أو رائحة غريبتين .
  - ٢٠- سليم الأوراق متماسك في إلتفاهه .
  - ٢١- لا يزيد طول الساق عن ٤/ سم .
- ٢- شروط السلامة الصحية : كما ورد أعلاه بالنسبة للشروط العامة للسلامة الصحية للخضار والفاكهة .
- ٣- التوضيب :
- ٣٠- في صناديق على أنواعها ( كرتون - خشب - بلاستيك ... ) وفي أكياس من النايلون المثقوب أو أكياس خيش .
  - ٣١- نسبة التسامح ٥٪ من المواصفات المذكورة أعلاه .

## البازيلا الخضراء

- ١- الأنواع : كافة الأنواع .
- ٢- مواصفات المادة :
- ٢١- كاملة .
  - ٢٢- سليمة من أي إهتراء أو عيب .
  - ٢٣- نظيفة خالية من الأتربة أو أي مواد غريبة ظاهرة .
  - ٢٤- خالية من الحشرات أو الأمراض أو من آثارها .
  - ٢٥- غير مفرطة في النضج .
  - ٢٦- طازجة المظهر خالية من أي طعم أو رائحة غريبتين .
  - ٢٧- يجب أن تكون الحبيبات داخل القرن خالية من الحشرات وسليمة التكوين .
  - ٢٨- لم تغسل بين فترة القطاف والتوزيع .
- ٣- شروط السلامة الصحية : كما ورد أعلاه بالنسبة للشروط العامة للسلامة الصحية للخضار والفاكهة .
- ٤- التوضيب :
- ٤١- كافة أنواع الصناديق والأكياس من النايلون المثقوب أو الخيش .
  - ٤٢- نسبة التسامح ٥٪ من المواصفات .

## البندورة

- ١- **الأنواع :** كافة الأنواع .
- ٢- **مواصفات المادة :**
  - ٢١- كاملة وإن لا يقل قطرها عن /٥/ سنتم وإن لا تزيد نسبة البندورة التي يبلغ قطرها بين /٥/ و /٦/ سنتم عن ٢٠٪ من الكمية والباقي أكبر من ذلك .
  - ٢٢- سليمة من أي إهتراء أو عيب .
  - ٢٣- نظيفة خالية أي مادة غريبة .
  - ٢٤- خالية من أي حشرات أو آفات أو آثارها .
  - ٢٥- طازجة المظهر .
  - ٢٦- خالية من أي رطوبة خارجية غير طبيعية .
  - ٢٧- خالية من أي طعم أو رائحة غريبتين .
  - ٢٨- من النوع الجيد ناضجة صالحة للأكل .
  - ٢٩- تقبل عندما تكون خضراء وقلبها أحمر .
  - ٣٠- يقبل المشقق منها بسبب التحميل أو التوضيب أو النقل عندما تبقى نسبته بحدود ٥٪ .
  - ٣١- يقبل نسبة ٥٪ من البندورة الحمراء الناضجة و / أو من البندورة الخضراء .
- ٣- **شروط السلامة الصحية :** كما ورد أعلاه بالنسبة للشروط العامة للسلامة الصحية للخضار والفاكهة .
- ٤- **التوضيب :**
  - ٤١- في أقفاص من كافة الأنواع التي تؤمن حماية البندورة أثناء التحميل والتفريغ .

## الباذنجان

- ١- **الأنواع :** كافة الأنواع المتوفرة .
- ٢- **مواصفات المادة :**
  - ٢١- كاملة محتفظة بعنقها وكأسها .
  - ٢٢- سليمة خالية من أي إهتراء أو عيب يجعلها غير صالحة للإستهلاك .
  - ٢٣- نظيفة خالية من أي مادة غريبة ظاهرة .
  - ٢٤- طازجة غضة غير ليّنة أو ذابلة .
  - ٢٥- على درجة معتدلة من النضج .
  - ٢٦- مكتملة النمو دون أن تكون بذورها صلبة أو لبّها ليفيا" أو متخشبا" .
  - ٢٧- خالية من أية آفة أو آثارها .
  - ٢٨- خالية من أي رطوبة خارجية زائدة .
  - ٢٩- خالية من أي طعم أو رائحة غريبتين وخالية من المرورة .
  - ٣٠- ممتلئة ذات سطح أملس خاليا" من الجروح والنقر الخارجية .
  - ٣١- خالية من حروق الشمس .
- ٣- **شروط السلامة الصحية :** كما ورد أعلاه بالنسبة للشروط العامة للسلامة الصحية للخضار والفاكهة .
- ٤- **شروط الحجم بالنسبة لباذنجان الحشى :**
  - ٤١- يقبل النوع الطويل على أن لا يتعدى طول الحبة الواحدة /١٥/ سم .
- ٥- **التوضيب :**
  - ٥١- في كافة الصناديق شرط أن تؤمن حمايتها .
  - ٥٢- نسبة التسامح ٥٪ من المواصفات .

## الكوسى

### ١- الأنواع :

- ١١- كوسى للحشي .
- ١٢- كوسى للخرط .

### ٢- مواصفات المادة :

#### ٢١- كوسى للخرط :

- ٢١١- كاملة محتفظة بعنقها طرية البذور وفي مرحلة النضوج الكامل .
- ٢١٢- سليمة غير مصابة بأي إهتراء أو عيب يجعلها غير صالحة للإستهلاك .
- ٢١٣- نظيفة خالية من أي مادة غريبة ظاهرة .
- ٢١٤- طازجة ذات لون طبيعي غير ذابلة خالية من أي حشرات أو آفات أو آثار أضرارها .
- ٢١٥- سليمة التكوين والمظهر خالية من التجايف والشقوق والجروح .
- ٢١٦- خالية من أي رطوبة خارجية زائدة .
- ٢١٧- خالية من أي طعم أو رائحة غريبين .
- ٢١٨- أن لا يتعدى وزنها الـ /٤٥٠/ غرام حداً أقصى .
- ٢١٩- أن لا يتعدى طولها /٣٠/ سم .

#### ٢٢- كوسى للحشي :

- ٢٢١- نفس مواصفات الكوسى للخرط بإستثناء الحجم بحيث يجب أن تكون متوسطة الحجم وطولها ما بين /٧/ سم و /١٥/ سم .

### ٢- شروط السلامة الصحية : كما ورد أعلاه بالنسبة للشروط العامة للسلامة الصحية للخضار والفاكهة .

### ٣- التوضيب :

- ٤١- في أقفاص مختلفة شرط أن تؤمن حماية البضاعة .
- ٤٢- نسبة التسامح ١٠٪ بالنسبة للمواصفات بإستثناء الإهتراء أو الأمراض التي تجعلها غير صالحة للأكل .

## اللوبياء الخضراء

- ١- **الأنواع :**
  - ١١- لوبياء خضراء بادرية .
  - ١٢- لوبياء مبرومة .
  - ١٣- لوبياء قصاص .
  - ١٤- أي صنف مشابه .
- ٢- **مواصفات المادة :**
  - ٢١- كاملة ومتجانسة الشكل مع قبول بعض العيوب الناتجة عن القطاف شرط أن تصيب الساق فقط .
  - ٢٢- سليمة غير مصابة بأية إهتراء أو عيب يجعلها غير صالحة للإستهلاك .
  - ٢٣- نظيفة خالية من أي مادة غريبة ظاهرة ومن الخيوط والسيور .
  - ٢٤- خالية من الحشرات والأمراض وآثارها
  - ٢٥- طازجة المظهر .
  - ٢٦- على حال من النمو يسمح لها تحمل عمليات التحميل والشحن والتفريغ .
  - ٢٧- أن لا تغسل بين فترة قطافها وتسليمها إلى لجان التغذية .
  - ٢٨- خالية من الرطوبة الخارجية الظاهرة .
  - ٢٩- خالية من أي طعم أو رائحة غريبتين .
  - ٣٠- خالية من الطبقة الداخلية القاسية ، طرية وتنكسر بسهولة .
  - ٣١- طرية البذور ومن الأفضل أن تكون ممتلئة بالبذور .
- ٣- **شروط السلامة الصحية :** كما ورد أعلاه بالنسبة للشروط العامة للسلامة الصحية للخضار والفاكهة .
- ٤- **شروط الحجم بالنسبة:**
  - ٤١- يجب أن لا يتعدى العرض الأكبر للقرن ١,٢ / سم (أساسي) .
- ٥- **التوضيب :**
  - ٥١- في صناديق من الكرتون أو من البلاستيك أو الخشب أو الفلين الأبيض .
  - ٥٢- نسبة التسامح ٣٪ من المواصفات أعلاه بإستثناء ما هو مصاب بالإهتراء أو أمراض تجعلها غير صالحة للأكل .

## السلق

- ١- الأنواع : كافة الأنواع .
- ٢- مواصفات المادة :
  - ٢١- طازجة .
  - ٢٢- كاملة الأوراق .
  - ٢٣- خالية الإصفرار - نضرة - طرية .
  - ٢٤- خالية من الحشرات ( بزاق - دودة خيطة ... ) .
  - ٢٥- خالية من العفونة والإهتراء .
  - ٢٦- خالية من أي طعم أو رائحة غريبتين .
- ٣- شروط السلامة الصحية : كما ورد أعلاه بالنسبة للشروط العامة للسلامة الصحية للخضار والفاكهة .
- ٤- التوضيب :
  - ٤١- كافة أشكال التوضيب .
  - ٤٢- نسبة التسامح ٥٪ من المواصفات .

## السبانخ

- ١- الأنواع : تقبل بكافة أنواعها.
- ٢- مواصفات المادة :
  - ٢١- سليماً غير مصاب بالإهتراء أو أمراض تجعله غير صالح للإستهلاك .
  - ٢٢- نظيفاً خالياً من أي مادة غريبة ظاهرة .
  - ٢٣- طازج المظهر خالياً من الحشرات أو الأمراض أو من آثارها ( الدودة الخيطة ) .
  - ٢٤- خالياً من العنق الزهري .
  - ٢٥- خالياً من أي رطوبة خارجية غير طبيعية .
  - ٢٦- خالياً من أي طعم أو رائحة غريبتين .
  - ٢٧- قليل الضلوع كثير الأوراق الخضراء الخالية من اليباس والإصفرار .
- ٣- شروط السلامة الصحية : كما ورد أعلاه بالنسبة للشروط العامة للسلامة الصحية للخضار والفاكهة .
- ٤- شروط التوضيب :
  - ٤١- في كافة أنواع الصناديق على شكل ربطات متوسطة الحجم .
  - ٤٢- نسبة التسامح ٥٪ من المواصفات أعلاه بإستثناء ما هو مصاب بالإهتراء أو بالأمراض التي تجعلها غير صالحة للأكل.

### القرنيب ط

- ١- **الأنواع :** يقبل بكافة الأنواع .
- ٢- **مواصفات المادة :**
  - ٣١- كاملا" .
  - ٣٢- سليما" من أي إهتراء أو أمراض تجعله غير صالح للإستهلاك .
  - ٣٣- نظيفا" خاليا" من أي مادة غريبة ظاهرة .
  - ٣٤- طازجا" ، غير ليناً أو ذابلاً" .
  - ٣٥- سليم الزهرة وغير مشلف .
  - ٣٦- لا تزيد ساقه عن ٤/ سم .
  - ٣٧- خاليا" من أي رطوبة خارجية أو داخلية .
  - ٣٨- خاليا" من أي طعم أو رائحة غريبتين .
  - ٣٩- وجود طبقة من الضلوع لحمايته من الإنفراط .
- ٣- **شروط السلامة الصحية :** كما ورد أعلاه بالنسبة للشروط العامة للسلامة الصحية للخضار والفاكهة .
- ٤- **شروط التوضيب :**
  - ٤١- في صناديق على كافة أنواعها .
  - ٤٢- نسبة التسامح ٥٪ من المواصفات أعلاه بإستثناء ما هو مصاب بالإهتراء أو بالأمراض التي تجعله غير صالح للأكل .

### البرتقال

- ١- **الأنواع :** كافة الأنواع ( الشموطي - أبو صرة - بالنسيا - الوردي ... إلخ ) .
- ٢- **مواصفات المادة :**
  - ٢١- كاملة وخالية من أي ضرر أو تلف سطحي يسببه الصقيع .
  - ٢٢- سليمة غير مصابة بأي إهتراء أو عيب يجعلها غير صالحة للإستهلاك .
  - ٢٣- نظيفة خالية من أي مادة غريبة ظاهرة .
  - ٢٤- خالية من أي أمراض أو حشرات أو آثارها .
  - ٢٥- خالية من أي رطوبة خارجية غير طبيعية .
  - ٢٦- خالية من أي طعم أو رائحة غريبتين .
  - ٢٧- رقيقة القشرة - جامدة الملمس - غير جافة اللب .
  - ٢٨- غير مليفة اللب .
  - ٢٩- ذات لون مطابق للصنف ويمكن قبول اللون الأخضر الفاتح بشرط ألا يتجاوز إمتداده خمس المساحة الإجمالية للثمرة مع مراعاة خصائص الصنف ووقت القطاف .
- ٣- **شروط الحجم :** أن يتراوح وزن الحبة الواحدة بين ١٧٥/ غ و ٢٥٠/ غ .
- ٤- **شروط السلامة الصحية :** كما ورد أعلاه بالنسبة للشروط العامة للسلامة الصحية للخضار والفاكهة .
- ٥- **التوضيب :**
  - ٥١- في صناديق تؤمن الحماية للبضاعة في التحميل والتفريغ .
  - ٥٢- نسبة التسامح ٥٪ من المواصفات والحجم .

## التفاح

- ١- الأنواع : غولدن وستاركن .
- ٢- مواصفات المادة :
  - ٢١- كاملة .
  - ٢٢- سليمة غير مصابة بأي إهتراء ومقطوفة بشكل سليم .
  - ٢٣- نظيفة خالية من أية مواد غريبة .
  - ٢٤- خالية من أي أثر لإصابته بالحشرات أو الأمراض ( أكاروز - تبقع ) .
  - ٢٥- خالية من أية رطوبة خارجية زائدة .
  - ٢٦- خالية من أي طعم أو رائحة غريبتين .
- ٣- شروط السلامة الصحية : كما ورد أعلاه بالنسبة للشروط العامة للسلامة الصحية للخضار والفاكهة .
- ٤- شروط الحجم :
  - ٣١- أن لا يقل قطر التفاحة عم /٧/ سم على أن لا تزيد نسبة التفاح التي يتراوح قطره ما بين /٧/ و /٨/ سم عن الكمية والباقي أكبر من ذلك .
  - ٣٢- نسبة التسامح ٥٪ من المواصفات بإستثناء الإهتراء الذي يجعلها غير صالحة للأكل .
  - ٣٣- يقبل التفاح الذي يحمل رضوض سطحية خفيفة ناتجة عن التحميل أو التعريب في البرادات .
- ٥- التوضيب :
  - ٥١- في أقفاص تؤمن الحماية للبضاعة أثناء التحميل والتفريغ .

## مواصفات فنية لمادة السكر الأبيض

- ١- مواصفات عامة :
  - ٢- يقصد بهذه المواصفات مركب السكروز (SACCHAROSE) المستخرج من الشمندر السكري أو من قصب السكر عن طريق عملية التكرير .
- ٢- المظهر :
  - ٣- يكون السكر على شكل بلورات بيضاء ناصعة خالية من كل رائحة تعطى لدى اذابتها في الماء بنسبة ١٠٪ محلولاً "رائقاً" خالي اللون لا تنتج منه أي رغوة إذا مزج ولا يترك أي راسب إذا ترك دون تحريك .
- ٣- التركيب :
  - ٤- يتركب السكر المكرر من المواد التالية :

|      |                         |         |          |
|------|-------------------------|---------|----------|
| ٣١ - | سكروز                   | ٩٩,٥٠ % | كحد أدنى |
| ٣٢ - | رطوبة                   | ٠٠,٢٥ % | كحد أعلى |
| ٣٣ - | رماد                    | ٠٠,٢٠ % | كحد أعلى |
| ٣٤ - | مواد غير ذوابة في الماء | ٠٠,٠٥ % | كحد أعلى |
- ٤- التوضيب :
  - ٥- يوضب السكر ضمن أكياس جديدة وفقاً لما يلي :
    - ٤١ - إما بأكياس خام سعة ٥٠/ كلف تقريباً "على أن تكون خياطتها مزدوجة تفصل بين الدرزة والأخرى مسافة ٥/ ملم ( خمس ملليمترات ) على الأقل .
    - ٤٢ - إما بأكياس خيش مبطنه بنايلون سعة ٢٥/ كلف ( خمسة وعشرون كلف ) إلى ٥٠/ كلف ( خمسون كلف ) .

## الغيب

### ٢- الأنواع : كافة الأنواع .

### ٣- مواصفات العنقود :

- ٢١- كاملا " سليما " خاليا" من أي إهتراء .
- ٢٢- نظيفا" خاليا" من أي مواد غريبة .
- ٢٣- خاليا" من أي أثر للحشرات والأمراض .
- ٢٤- خاليا" من أي رطوبة زائدة .
- ٢٥- مكتمل النمو رقيق القشرة حلو الطعم .
- ٢٦- غير مصاب بحروق الشمس .
- ٢٧- غير متقدم في النضوج حبوبه متماسكة.

### ٤- التوضيب :

- ٣١- في صناديق وبطريقة وأسلوب يؤمنان سلامة الثمار طيلة مدة عمليات التسويق .
- ٣٢- نسبة التسامح ٥٪ من المواصفات والحجم .

## مواصفات ( الطيور والبيض )

### ١- البيض :

#### ١١- الشروط الخاصة :

- ١١١- يكون البيض طازجا" ، إنتاج لبناني - جامد الصفار ، غير مختون ( عتيق ) ، يتراوح وزن البيضة الواحدة ما بين ( ٥٥ و ٦٠ ) غراما" .
- ١١٢- يتم التأكد من جودة البيض وسلامته وفقا" لما يلي :
  - ٦- لا يعوم عندما يوضع في الماء
  - ٧- رائحته جيدة ( غير كريهة عندما تكسر البيضة ) .
  - ٨- صفار البيضة وبياضها جامدان عند الرج .

ملاحظة : يستبدل الفاسد من البيض خصوصا" الذي يعوم عند وضعه في الماء ، أما عندما يزيد معدل البيض الفاسد عن الـ ١٠٪ فيعتبر ذلك محاولة غش من قبل المتعهد تحتم تطبيق أحكام دفا تر الشروط الخاصة بحقه .

### ١٢- الطيور :

٢١- عموميات : إن مصادر الطيور المقبولة لتغذية السجون هي المزارع المرخص لها قانونيا" من السلطات المختصة والمسالخ المرخصة .

٢١١- زيارة المزارع : يقوم رئيس لجنة الإستلام يرافقه الطبيب البيطري بزيارة مزارع المتعهد أو تلك التي يتعامل معها ، للتأكد من حسن وإنتظام سلامة عملية تربية الطيور فيها ، وفقا" للقوانين اللبنانية المرعية الإجراء ، وذلك عند بدء الإلتزام وعندما تدعو الحاجة .

٢١٢- زيارة المسالخ : تتم هذه الزيارة من قبل الطبيب البيطري يرافقه رئيس لجنة التغذية أو أحد أعضائها للتأكد من :

٩- إستيفاء هذه المسالخ والشروط الفنية الخاصة .

١٠- تطبيق قواعد النظافة والصحة العامة المتعلقة بالعاملين فيها ، بالأدوات المستعملة من قبلهم وبالأمكنة المشغولة كافة في عملية السلخ .

١١- صحة الطيور المعدة للذبح .

١٢- نظافة السيارة المبردة ومن إستيفائها الشروط الفنية الخاصة وذلك وفقا" للقوانين اللبنانية المرعية الإجراء .

٢٢- الفحص عند الإستلام : تفحص الطيور عند الإستلام فحصا" دقيقا" من قبل الطبيب البيطري الذي يتأكد من لونها ، ومن سلامة الجلد المفروض أن يكون غير مترهل أو لين ، كما يدقق وبشكل خاص في النقاط الآتية:

٢٢١- نوع الدجاج : يكون من نوع الفروج المخصص للحم وليس للبيض عمره الأقصى ثمانية أسابيع .

٢٢٢- تاريخ الذبح : يقدم الفروج طريا" ، حديث الذبح لم يمر على ذبحه أكثر من ( ١٠ ساعات ) ويرفض الفروج إذا كان ناشفا" .

٢٢٣- التسليم : يسلم الفروج مذبوحا" ، جاهزا" للإستهلاك أي منتوفا" على الناشف بواسطة الآلات الكهربائية، مجوفا" مع الرقبة والرأس ، بدون الرجلين والمصارين والقوانص ، يجب في هذه الحالة أن يتراوح وزن الفروج الواحد ما بين ( ١٣٠٠ - ١٥٠٠ ) غراما".

١٣- تسلم الطيور وهي موضوعة في أقفاص بلاستيكية نظيفة .

٢٢٤- المظهر الخارجي : يجب ان لا يظهر في جسم الفروج جراحا" من جراء النتف أو تنقع وهي علامات المرض .

١٤- يكون جسم الفروج خاليا" من الريش أو الوبر وهذا عدا الرقبة والرأس .

١٥- يكون جلد الفروج أملسا" غير مجمد ، متناسقا" ذا لون واحد سواء كان أبيضاً" أو مائلاً" إلى الأصفرار .

١٦- يرفض الفروج إذا كان لون جلده أزرقاً" أو قاتماً" .

٢٢٥- الرائحة : تفحص رائحة الفروج المنبعثه من جوفه ومن الشق الموجود في الرقبة والذي سحبت منه الحويصلة .

١٧- يرفض الفروج الذي تنبعث منه رائحة كريهة .

٢٣- التدقيق في الوزن :

يصار إلى أخذ عينات كل واحدة منها عشرة فراريج تختار عشوائيا" من عدة أقفاص وتزان يجب أن يكون وزنها ما بين ( ١٠ و ١٢ ) كلغ .

٢٤- النقل :

٢٤١- يتم نقل الطيور إلى السجون على عاتق المتعهد وبوسائله الخاصة ضمن آليات مبردة .

٢٤٢- يتم التأكد من ملكية المتعهد لمثل هذه الآليات المبردة ومن صلاحيتها وذلك على همة رئيس لجنة الإستلام أو أحد أعضائها وذلك عند بدء الإلتزام .

٢٤٣- يتم التأكد من إستعمالها ومن إشتغال براداتها ومن نظافتها عند كل إستلام وذلك على همة الطبيب البيطري أو رئيس لجنة الإستلام أو أحد أعضائها .

## مواصفة قياسية لبنانية رقم 1999 : 23

### اللبننة

مؤسسة المقاييس والمواصفات اللبنانية

- لبيّنور -

ICS 67.100.99

### اللبننة

#### ١- المجال

تحدد هذه المواصفة القياسية المتطلبات والخصائص الواجب توافرها في اللبننة بجميع أصنافها الواردة أدناه .

#### ٢- التعاريف

##### ١-٢ اللبننة

هي منتج حليبي مصنع من حليب مبستر أو مركز أو مجفف، يتم الحصول عليه بالتخمير اللبني للحليب بواسطة بادنات مناسبة ونقية من بكتريا حمض اللبن، ومن ثم تركيزه بإحدى الطرق المناسبة .

##### ٢-٢ المواد الصلبة الإجمالية

هي المواد المتبقية بعد تبخير الماء من الحليب عند حرارة لا تتجاوز 102 درجة س حتى يثبت الوزن .

##### ٣-٢ المواد الصلبة غير الدهنية

هي المواد الصلبة ما عدا مواد الحليب الدهنية .

#### ٣- الأصناف

تتوافر اللبننة وفق الأصناف التالية :

##### ١-٣ اللبننة

هي المادة التي نحصل عليها بعد فصل جزء من مصل اللبن بالطرق المناسبة .

##### ٢-٣ اللبننة المحفوظة بالزيت

هي لبننة كثيفة القوام ومحفوظة في الزيت النباتي .

### ٣-٣ اللبنّة المعاملة بالحرارة بعد التخمير

هي لبنّة معاملة بالحرارة المناسبة بعد التخمير لتنشيط نشاط البادئات والأنزيمات .

#### ٤- المتطلبات والخصائص

##### ٤-١ المتطلبات الفيزيائية

###### ٤-١-١ اللبنّة

- يجب أن يتوافر في اللبنّة بشكل عام ما يلي :
- أن يطابق الحليب المستعمل في إنتاج اللبنّة متطلبات المواصفة القياسية اللبنانية الخاصة به
  - أن يكون قوامها متجانساً وخلوياً من التكتل والحبيبات والبلورات
  - أن تكون خلوياً من عيوب الطعم والرائحة غير المرغوب بها مثل التزنخ والمرارة وغيرها، وخلوياً من المواد الغريبة والشوائب
  - أن تكون خلوياً من منتجات الخنزير أو مشتقاتها.

###### ٤-١-٢ اللبنّة المحفوظة بالزيت

- يجب أن يتوافر في اللبنّة المحفوظة بالزيت، بالإضافة إلى ما ورد أعلاه، ما يلي :
- ألا يزيد محتوى ملح الطعام فيها على ٥٪
  - أن يكون الزيت المستعمل لحفظها، زيتاً نباتياً مطابقاً للمواصفة القياسية اللبنانية الخاصة به
  - ألا تقل كمية اللبنّة المحفوظة في الزيت عن ٥٥٪ من وزن محتوى العبوة.

##### ٤-٢ المتطلبات الكيميائية

###### ٤-٢-١ اللبنّة

- يجب أن يتوافر في اللبنّة بشكل عام المتطلبات الكيميائية التالية :
- يلحق الحليب المستعمل في صناعة اللبنّة ببادئات مناسبة ونقية من بكتريا حمض اللبن مثل اللاكتوباس يلس بولغ اريكس *Lactobacillus bulgaricus* وس تربتوكوكس تيرم وفيلس *Streptococcus thermophilus* على أن تبقى حية في المنتج حتى انتهاء مدة الصلاح
  - يسمح بمعاملة اللبنّة بالحرارة قبل التعبئة عند حرارة ٧٠ درجة س لمدة ٣٥ ثانية، أو بعد التعبئة عند حرارة ٥٥ درجة س لمدة ١٥-٣٠ دقيقة
  - بالإضافة إلى ذلك يسمح بمعاملة اللبنّة بالحرارة بعد التخمير وقبل التعبئة عند حرارة ٩٠ درجة س لمدة ٣٠ ثانية
  - يجب ألا تزيد الحموضة الإجمالية على ٥,٢٪ وألا تقل عن ٨,٠٪، محتسبة كحمض اللبن
  - يجب أن يكون إنتاج اللبنّة متوافقاً مع الخصائص التركيبية الواردة في الجدول (١).

**الجدول (١): الخصائص التركيبية للبنة**

| الخصائص                                                  | لبنة (أغنام)   |                    |                     |                 | لبنة (بقر أو ماعز) |                    |                    |                   |
|----------------------------------------------------------|----------------|--------------------|---------------------|-----------------|--------------------|--------------------|--------------------|-------------------|
|                                                          | منزوعة الدسم   | قليلة الدسم        | معتدلة الدسم        | كاملة الدسم     | منزوعة الدسم       | قليلة الدسم        | معتدلة الدسم       | كاملة الدسم       |
| محتوى الم<br>واد الدهنية                                 | 1,5% حداً أقصى | 5,1% < و<br>5,0% > | 0,5% ≤ و<br>10,0% > | 10,0% حداً أدنى | 1,0% حداً أقصى     | 0,1% < و<br>4,0% > | 0,4% ≤ و<br>8,0% > | 0,8% حداً<br>أدنى |
| محتوى الم<br>واد الصلبة<br>غير الدهنية،<br>(% حداً أدنى) | 25,0           | 21,0               | 21,0                | 16,0            | 20,0               | 21,0               | 21,0               | 16,0              |

**ملاحظة:** تقرأ العبارة "  $0,4\% \geq$  و  $0,8\% <$  " المتعلقة بمحتوى المواد الدهنية في لبنة البقر أو الماعز المعتدلة الدسم كما يلي: أربعة بالمائة أو أكثر وأقل من ثمانية بالمائة.

**٢-٢-٤ اللبنه المحفوظة بالزيت**

- يجب أن تتوفر في اللبنه المحفوظة بالزيت المتطلبات الكيميائية التالية :
- ألا يزيد محتوى الحموضة الإجمالية على ٥,٣% ولا تقل عن ١٧,٠% محتسبة كحمض اللبن
  - أن تتميز بالخصائص الواردة في الجدول (٢).

**الجدول (2): الخصائص التركيبية لأصناف اللبنه المحفوظة بالزيت**

| الخصائص                                           | منزوعة الدسم   | قليلة الدسم        | معتدلة الدسم        | كاملة الدسم        |
|---------------------------------------------------|----------------|--------------------|---------------------|--------------------|
| محتوى المواد الدهنية                              | 1,5% حداً أقصى | 5,1% < و<br>5,0% > | 0,5% ≤ و<br>10,0% > | 0,10% حداً<br>أدنى |
| محتوى المواد الصلبة غير<br>الدهنية، (% حداً أدنى) | 33,0           | 29,0               | 29,0                | 23,0               |

**٣-٤ المتطلبات الصحية**

- يجب أن يتم إنتاج اللبنه في جميع مراحلها وفقاً للشروط والمتطلبات الواردة في المواصفة القياسية الخاصة بـ "القواعد العامة لصحة الغذاء" الصادرة عن لجنة دستور الغذاء تحت الرقم CAC/RCP : Codex Alimentarius, 1-1985، لحين صدور المواصفة القياسية اللبنانية المعنية .

**٤-٤ المضافات**

يسمح بإضافة حمض السوربيك وأملاحه (الصوديوم أو البوتاسيوم أو الكليسيوم) شرط ألا تتعدى الكمية المضافة 50 مغ/كغ .

## ٥- فحوص التحقق

### ٥-١ طرق أخذ العينات

يتم أخذ العينات وفقاً للمواصفة القياسية الدولية. (ISO 707 : 1985)

### ٥-٢ طرق الاختبار

#### ٥-٢-١ الحموضة

تعتمد طرق ووسائل الاختبار المحددة في المواصفة القياسية البريطانية :  
(BS 1741: Part 10, Section 10.1: 1989 (1993).

#### ٥-٢-٢ المواد الدهنية

تعتمد طرق ووسائل الاختبار المحددة في المواصفة القياسية الدولية. (ISO 1211:1984)

#### ٥-٢-٣ البروتين

تعتمد طرق ووسائل الاختبار المحددة في المواصفة القياسية البريطانية :  
(BS 1741: Part 5, Section 5.1: 1988 (1993).

#### ٥-٢-٤ المواد الصلبة الإجمالية

تعتمد طرق ووسائل الاختبار المحددة في المواصفة القياسية الدولية. (ISO 6731:1989)

#### ٥-٢-٥ نشاط الفسفاتيز

تعتمد طرق ووسائل الاختبار المحددة في المواصفة القياسية الدولية. (ISO 3356:1975)

## ٦- التعبئة والتخزين والنقل

- تعبأ اللبنة في عبوات صحية نظيفة معقمة وجافة لا تسبب موادها أي تأثير مؤذ أو ضار على طبيعة اللبنة أو طعمها أو رائحتها، ويحكم إغلاقها لتحفظ المادة المعبأة من التلوث والرطوبة .
- تحفظ اللبنة في أماكن مناسبة ونظيفة ومبردة لا تزيد حرارة التخزين فيها على ٥ درجات س.
- يتم النقل والتوزيع في وسائل نقل مبردة مناسبة حيث لا تزيد الحرارة على ١٠ درجات س، وبطريقة تمنعها من التلوث أو التلف. يتم نقل وتخزين اللبنة المحفوظة بالزيت عند حرارة لا تزيد على ٢٥ درجة س، وبطريقة تمنعها من التلوث أو التلف.

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية اللبنانية "لصاقات المواد الغذائية"، يجب أن يذكر على عبوات اللبنة المعلومات البيانية التالية (باللغة العربية وبإحدى اللغتين الفرنسية أو الإنكليزية، أو الاثنتين معاً اختياريًا):

- اسم المنتج "لبنة"
- مستوى الدسم: "كاملة الدسم أو" ... "منزوعة الدسم"
- نوع الحيوان مصدر الحليب (بقر أو ماعز أو غنم)
- في حال معاملة اللبنة بالحرارة بعد التخمير يجب ذكر عبارة "معامل بالحرارة بعد التخمير"
- في حال تصنيع اللبنة من حليب مجفف يجب أن يتبع اسم المنتج عبارة "مصنّع من حليب مجفف"
- بخت واضح
- نوع الزيت المستعمل وكميته، على عبوات اللبنة المحفوظة بالزيت
- قائمة المكونات الأساسية والمضافات وفق الترتيب التنازلي لنسبها
- المحتوى الصافي بالوحدات المترية وفقاً للنظام الدولي
- رقم الدفعة، وفي حال تعذر ذلك يعتمد تاريخ الإنتاج
- تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاح باليوم والشهر والسنة، ويمنع استعمال الرموز
- اسم المصنع وعنوانه وعلامته التجارية إن وجدت، مع ذكر بلد المنشأ.

## ٨- المراجع

- المواصفة القياسية اللبنانية رقم "24/1965 الحليب وبعض مشتقاته ."
- المواصفة القياسية السعودية رقم ١٩٩٥/١١١٧ "اللبنة".

• "Milk Products & Codex Alimentarius, Volume 13 "Milk

European Directives. -

## ٩- المصطلحات التقنية

| إنكليزي             | فرنسي                 | عربي                |
|---------------------|-----------------------|---------------------|
| Starter             | Levain                | بادئ                |
| Crystals            | Cristaux              | بلورات              |
| Expiry date         | Date de péremption    | تاريخ انتهاء الصلاح |
| Inhibition          | Inhibition            | تثبيط               |
| Storage             | Entreposage           | تخزين               |
| Lactic fermentation | Fermentation lactique | تخمير لبني          |
| Concentration       | Concentration         | تركيز               |
| Rancidity           | Rancidité             | تزنخ                |
| Lumpiness           | Agglomération         | تكتل                |
| Inoculation         | Inoculation           | تلقيح               |
| Granules            | Granules              | حبيبات              |
| Pasteurized milk    | Lait pasteurisé       | حليب مبستر          |

**الجمهورية اللبنانية**  
وزارة الداخلية والبلديات  
المديرية العامة لقوى الامن الداخلي

|                     |                             |                      |
|---------------------|-----------------------------|----------------------|
| حليب مجفف           | Lait en poudre              | Dried milk           |
| حليب مركز           | Lait concentré              | Concentrated milk    |
| حمض اللبن           | Acide lactique              | Lactic acid          |
| حموضة               | Acidité                     | Acidity              |
| طرق أخذ العينات     | Echantillonnage             | Sampling             |
| لبنة                | Yoghurt filtré              | Strained yoghurt     |
| مرارة               | Amertume                    | Bitterness           |
| مصل – شرش           | Lactosérum                  | Whey                 |
| منزوع الدسم         | Ecrémé                      | Skimmed              |
| مواد صلبة غير دهنية | Matières Solides NonGrasses | Solids Not Fat       |
| مواد غريبة          | Matières étrangères         | Extraneous matter    |
| نشاط الفسفاتيز      | Activité phosphatasique     | Phosphatase activity |
| نقل                 | Transport                   | Transport            |
| وحدات مترية         | Unités métriques            | Metric units         |

**الهيئات التي شاركت في إعداد المواصفة**

مؤسسة المقاييس والمواصفات اللبنانية – لينور  
وزارة الصناعة  
وزارة الزراعة  
وزارة الاقتصاد والتجارة  
وزارة الصحة العامة  
معهد البحوث الصناعية  
مصلحة الأبحاث العلمية الزراعية  
الجامعة اللبنانية- كلية الزراعة شركة غندور لإنتاج الحليب  
ومشتقاته  
شركة العصير اللبنانية- بون جوس شركة طباره  
للتجارة والصناعة الاتحاد الوطني للفلاحين اللبنانيين  
اونالكو للصناعات الغذائية في لبنان  
شركة شرق المتوسط  
شركة معامل دولسي  
ألبان وأجبان مسابكي  
تعاونية حليب البقاع  
مزارع تغايل  
ألبان كارون  
شركة نستله  
سنتر جديتا

## مواصفة قياسية لبنانية رقم 2003 : 453

### اللحوم الطازجة - لحوم البقر والجاموس والغنم والماعز Fresh Beef, Mutton and Goat Meat Viandes Fraîches de Bovins, Ovins et Caprins

مؤسسة المقاييس والمواصفات اللبنانية  
- ليينور -  
ICS 67.120.10

#### تمهيد

أعدت هذه المواصفة القياسية "اللحوم الطازجة - لحوم البقر والجاموس والغنم والماعز" رقم م ٤٥٣ : ٢٠٠٣، لجنة اللحوم ومنتجاتها في مؤسسة المقاييس والمواصفات اللبنانية.

وقد اعتمدت اللجنة الفنية في إعداد هذه المواصفة على المواصفة القياسية السعودية (رق م ٤٤ : ١٩٩٨)، والمواصفات القياسية الأردنية (رقم ٤٧١ : ١٩٩٥) و (رقم ١٧٤ : ١٩٩٤) Journal Officiel de la République Française, 19 Janvier كما استعانت بالمرجع (١٩٩٤).

.0891

وافقت اللجنة الفنية على هذه المواصفة في اجتماعها بتاريخ 12/01/2004.

أقر مجلس إدارة المؤسسة هذه المواصفة في اجتماعه بتاريخ 2005/08/2005.

## فهرست

|    |                                           |
|----|-------------------------------------------|
| ٣  | ١- المجال .....                           |
| ٣  | ٢- المراجع التكميلية .....                |
| ٣  | ٣- التعاريف .....                         |
| ٣  | ٣- ١ حيوانات الذبح .....                  |
| ٤  | ٣- ٢ الذبيحة .....                        |
| ٤  | ٣- ٣ اللحم .....                          |
| ٤  | ٣- ٤ لحم الطازج .....                     |
| ٤  | ٤- أنواع اللحم .....                      |
| ٤  | ٤- ١ لحوم البقر والجاموس .....            |
| ٥  | ٤- ٢ لحوم الأغنام والماعز .....           |
| ٦  | ٥- درجات اللحوم .....                     |
| ٦  | ٦- المتطلبات والخصائص .....               |
| ٦  | ٦- ١ الاشتراطات العامة .....              |
| ٧  | ٦- ٢ المتطلبات الصحية .....               |
| ٨  | ٦- ٣ الملوثات .....                       |
| ٨  | ٧- فحوص التحقق .....                      |
| ٨  | ٧- ١ طرق أخذ العينات .....                |
| ٨  | ٧- ٢ طرق الاختبار .....                   |
| ١٠ | ٨- التعبئة والتخزين والنقل والتداول ..... |
| ١١ | ٩- بطاقة المعلومات البيانية .....         |
| ١٢ | ١٠- المصطلحات التقنية .....               |
| ١٢ | ١١- مراجع البحث .....                     |

## اللحوم الطازجة – لحوم البقر والجاموس والغنم والماعز

### ١-مجال

تحدد هذه المواصفة القياسية المتطلبات والخصائص الواجب توافرها في اللحوم الطازجة – لحوم البقر والجاموس والغنم والماعز المعدة للاستهلاك البشري .

### ٢-مراجع التكميلية

- المواصفة القياسية اللبنانية: القواعد العامة لصحة الغذاء، (م.ق. ل رقم .(2002 : 662
- مواصفة دستور الغذاء: دليل معاينة الحيوانات قبل وبعد الذبح، 1993 - CAC/RCP 14.
- مواصفة دستور الغذاء: الممارسات الصحية العالمية للحوم الطازجة، (CAC/RCP 11-1976 (Rev. 1-1993).
- المواصفة القياسية الدولية: طرق أخذ عينات اللحوم ومنتجاتها، ISO 3100-1-1991.
- طريقة التحليل الرسمية الصادرة عن الجمعية الأميركية للمحللين الكيميائيين الرسميين: الزيوت والدهون – الأحماض الدهنية الطليقة في الزيوت الخام والمكررة، 16<sup>th</sup>, 1995 AOAC 940.28, Edition.
- طريقة التحليل الرسمية الصادرة عن الجمعية الأميركية للمحللين الكيميائيين الرسميين: المعادن والعناصر بمقادير ضئيلة في الأغذية – النحاس والنيكل في الشاي، 16<sup>th</sup>, 1995 AOAC 971.20, Edition.
- طريقة التحليل الرسمية الصادرة عن الجمعية الأميركية للمحللين الكيميائيين الرسميين: المعادن والعناصر بمقادير ضئيلة في الأغذية – الزئبق في الأغذية، 16<sup>th</sup>, 1995 AOAC 971.21, Edition - طريقة التحليل الرسمية الصادرة عن الجمعية الأميركية للمحللين الكيميائيين الرسميين: المعادن والعناصر بمقادير ضئيلة في الأغذية – الزرنيخ، الكاديوم، الرصاص، السيلينيوم 16<sup>th</sup>, 1995 AOAC 986.15, Edition، والزنك في الأغذية

### ٣- التعاريف

#### ٣-١ حيوانات الذبح

ثدييات مصرح بذبحها من قبل الجهات الرسمية المختصة، وتشمل البقر والجاموس (Bovins) (Caprins) والماعز (Ovins) والغنم

#### ٣-٢ الذبيحة

ما يتبقى من جسم الحيوان بعد ذبحه وتصفية دمه، وتجهيزه وإعداده للاستهلاك البشري بسلخ جلده وإزالة الرأس والأحشاء والأعضاء التناسلية والأطراف والأقدام والذيل .

#### ١-٤ اللحم

كل أو أي جزء أو قطعة من ذبائح الأبقار والجاموس والأغنام والماعز الصالحة للاستهلاك البشري .

لحم لم يعامل أي معاملة تغير من خصائصه الحسية والفزيقية والكيميائية والذي لم يتعرض للتبريد لمدة تفوق الأسبوع .

#### ٨- أنواع اللحوم

##### ١. لحوم البقر والجاموس

تقسم لحوم البقر والجاموس تبعاً للعمر والجنس كما يلي :

##### لحم العجل اللبناني (البوتيلو)

لحم ذكر أو أنثى البقر الرضيعة التي يصل عمرها حتى ثلاثة أشهر. تتميز ذبائح هذا النوع بأن لحمها طري ولونه وردي يميل إلى الاحمرار، وتتميز عظام الأضلاع بلونها الأحمر الغامق أما الدهن فيكون ناعماً .

##### عجل الصغير (الكندوز)

لحم ذكر أو أنثى البقر التي يصل عمرها حتى 12 شهراً. تتميز ذبائح هذا النوع بأن لحومها حمراء اللون ودهنها أكثر صلابة من دهن العجل اللبناني، وتكون عظام الأضلاع أقل احمراراً .

##### لحم العجل (steer)

لحم ذكر البقر الذي لا يقل عمره عن عام واحد ولا يزيد على عامين .

##### لحم العجلة (بكيرة)

لحم أنثى البقر التي لا يقل عمرها عن عام واحد ولا يزيد على عامين، ولم يجر تلقيحها أو لم تلد بعد .  
لحم البقرة

لحم أنثى البقر والتي يزيد عمرها على عامين .

##### لحم الثور

لحم ذكر البقر غير المخصي والمخصي الذي يزيد عمره على عامين .

##### لحوم الأغنام والماعز

تقسم لحوم الأغنام أو الماعز طبقاً للعمر كما يلي :

##### لحم الحمل أو الجدي

لحم ذكر أو أنثى الأغنام أو الماعز التي يقل عمرها عن عام. تتميز بعظام لينة صغيرة ولحم فاتح اللون، أما مفاصل القوائم الأمامية فتكون قابلة للكسر بسهولة. يكون الغطاء الخارجي لطبقة الدهن رقيق وناعم وذو لون كريمي أو يميل إلى الوردي الفاتح، أما طبقات الدهن الخارجية والداخلية فتكون بيضاء اللون ناعمة الملمس .

### ملاحظة :

يطلق اسم لحم (حمل لباني) على اللحم الناتج من الأغنام (أوفين) الذي يتراوح عمره من ٣ إلى ٥ أشهر، ويتميز بلونه الفاتح وطراوته.

### لحم الغنم أو الماعز الحولي

لحم ذكر أو أنثى الغنم أو الماعز التي يتراوح عمرها بين 12 شهراً و 18 شهراً. تتميز ذبيحة الغنم أو الماعز الحولي عن ذبيحة الحمل بأن عظامها أكثر صلابة وفاتحة اللون ولحمها أعمق لوناً وأكثر خشونة وأقل طراوة، ويتدرج لونها من الوردي الداكن إلى الأحمر الفاتح. تكون طبقات الدهن الخارجية أكثر سماكة وتماسكاً، أما طبقات الدهن الداخلية فهي أكثر كمية ويميل لونها إلى الكريمي. يمكن كسر مفاصل القوائم بسهولة مثل الحمل ولكن يتصف مكان الكسر بكونه خشناً ومسامياً، وإذا لوحظ صعوبة في كسر المفصل، فإنه يستدل من ذلك على أن الذبيحة غنم أو ماعز ناضج .

### لحم الغنم أو الماعز البالغ

لحم كبش أو نعجة الغنم أو الماعز التي يزيد عمرها على 20 شهراً. تتميز ذبيحة الغنم أو الماعز الناضج باننبساط الجسم مع صعوبة كسر مفاصل القوائم. يتدرج لونها من الأحمر الفاتح إلى الأحمر الداكن وذلك حسب حالة الحيوان عند الذبح .

### ٦- درجات اللحوم

تقسم اللحوم إلى الدرجات التالية :

- درجة ممتازة: تكون الذبائح مكتنزة اللحم ومقيبة (convexe). تكون العضلات كثيفة ومتراصة في جميع الأجزاء.
- درجة جيدة جداً: تكون الذبائح مكتنزة اللحم إلى حد ما، ومقيبة بالإجمال. يمكن أن تكون بعض الأجزاء مستقيمة باستثناء الفخذ. تكون العضلات كثيفة ومتراصة.
- درجة جيدة: تكون جوانب الذبائح بين مقيبة ومستقيمة. تكون العضلات سميكة.
- درجة متوسطة: تكون جوانب الذبائح مستقيمة بالإجمال. وفي بعض الأحيان تكون الأجزاء مجوفة جزئياً. تكون العضلات ذات سماكة متوسطة.

أما بالنسبة إلى الدهن فيصنف من ١ إلى ٥ كما يلي:

- ١: نحيل (قليل الدهن)
- ٢: طبقة خفيفة من الدهن
- ٣: طبقة متوسطة من الدهن
- ٤: طبقة سميكة من الدهن
- ٥: كثيف الدهن.

### ٧- المتطلبات والخصائص

#### ٧-١ الاشتراطات العامة

يجب أن يتوافر في لحوم البقر والجاموس والغنم والماعز الطازجة الاشتراطات التالية :

- أن تكون ناتجة من ذبح حيوانات سليمة وخالية من الأمراض المعدية وملائمة للاستهلاك البشري
- أن تجرى عملية الذبح في مسلخ مرخص خاضع للإشراف البيطري الرسمي ومستوف لسائر الشروط الصحية، وأن تكون الأدوات المستعملة فيه نظيفة وحادة ومطهرة وأن تتم عملية تصفية الدم بصورة كاملة
- أن يجرى سلخ الذبيحة بعد الذبح مباشرة وقبل نزع أحشائها الداخلية بطريقة تضمن عدم بقاء أي جزء من الجلد على اللحم
- يسمح باستعمال ضغط الهواء بين الجلد وجسم الذبيحة لتسهيل عملية السلخ، فقط إذا كانت بطريقة جيدة لا تؤدي إلى تلوث أو فساد اللحم
- أن تزال الأحشاء بعد السلخ مباشرة مع عدم استخلاص أي جزء أو مادة من محتويات المريء أو الكرش أو الأمعاء أو الأعضاء التناسلية
- يجرى غسل الذبيحة باستعمال مياه صالح للشرب وعلى أن يكون مطابقاً للمواصفة القياسية اللبنانية (رقم ١٦١: ١٩٩٩) الخاصة بـ "مياه الشرب"
- أن تدفع الذبائح المصرح بها للاستهلاك البشري بمعرفة الطبيب البيطري المختص في المسلخ، ويستعمل لذلك أدمغة معتمدة، ويجب أن تكون مادة الحبر ثابتة وغير ضارة بالصحة
- لا يسمح بإضافة أية مادة من المواد الحافظة والمواد الملونة والمضادات الحيوية وعوامل التطرية أو أية مادة أخرى باستثناء الحبر المسموح به المستعمل في دمع اللحوم - أن تكون جميع لحوم الذبيحة وأجزائها محتفظة بجميع صفاتها الطبيعية المميزة وخالية من الكدمات والبقع اللونية ومن التزنخ ومن مظاهر الفساد
- أن يكون اللحم متماسكاً لامع المظهر
- ألا تزيد نسبة الأحماض الدهنية الطليقة (مقدرة كحمض الأوليك) على ١,٢ % (كتلة/كتلة)
- ألا تزيد نسبة النيتروجين الإجمالي الطيار على ٢٠ مغ/ ١٠٠ غ لحم.

## ٢-٧ المتطلبات الصحية

- يجب أن يتوافر في لحوم البقر والضأن والماعز الطازجة ما يلي :
- أن تتم عملية التحضير وفقاً للشروط والمتطلبات الصادرة عن لجنة دستور الغذاء:
  - "الممارسات الصحية العالمية للحوم الطازجة"، (CAC/RCP 11-1970, Rev.1-1993)
  - "دليل معاينة الحيوانات قبل وبعد الذبح"، CAC/RCP 41-1993.
  - أن يكون اللحم أو أجزائه ناتجاً عن حيوانات البقر الجاموس والغنم والماعز السليمة والخالية من الأمراض المعدية وأن يكون قد كشف عليها قبل الذبح وبعده طبيباً بيطرياً في مسلخ مرخص خاضع للإشراف البيطري ومستوف جميع الاشتراطات والمتطلبات الصحية للتأكد من خلوها من الأمراض المعدية ومن عدم تلوثها وصالحها للاستهلاك البشري.
  - يمنع إعطاء الحيوانات هرمونات النمو عند تغذيتها في جميع مراحل التربية منعاً باتاً. كما يجب عدم إعطاء الحيوانات أي دواء بيطري غير مسموح به، وفي حال إعطائها أدوية مسموح بها فيجب ألا تزيد كمية متبقيات هذه الأدوية على الحدود المسموح بها في دستور الغذاء.
  - يجب أن تتوافق المتطلبات الميكروبيولوجية للمنتج مع الحدود المبينة في الجدول رقم (١):

الجمهورية اللبنانية  
وزارة الداخلية والبلديات  
المديرية العامة لقوى الامن الداخلي  
**الجدول رقم (1): المتطلبات الميكروبيولوجية**

| الخصائص                     | الأحياء المجهرية<br>الهوائية عند حرارة<br>٣٠ درجة س<br>(وحدة/غ) | القولونيات<br>البرازية (وحدة/غ) | المكورات العنقودية<br>الذهبية (وحدة/غ) | الأحياء المجهرية<br>اللاهوائية المختزلة<br>للكبريتيت عند حرارة<br>٤٦ درجة س<br>(وحدة/غ) | السالمونيلا<br>في ٢٥ غ |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| ذبائح أو قطع<br>نصف كبيرة * | $5 \times 10^2$                                                 | $10^2$                          | $10^2$                                 | 2                                                                                       | لا شيء                 |
| قطع صغيرة                   | $5 \times 10^4$                                                 | $3 \times 10^4$                 | $10^2$                                 | 10                                                                                      | لا شيء                 |

\*: تؤخذ العينة من داخل العضل.  
**٣-٧ الملوثات**

يجب ألا تزيد كمية متبقيات المبيدات على الحدود المسموح بها في المواصفة القياسية اللبنانية المعنية .  
أما بالنسبة للملوثات المعدنية فيمكن السماح بتواجدها في حدود لا تتجاوز الحدود المبينة في الجدول رقم (٢).

**الجدول رقم (2): الملوثات المعدنية**

| العناصر  | Elements     | الحد الأقصى المسموح به (مغ/كغ) |
|----------|--------------|--------------------------------|
| الزرنيخ  | Arsenic (As) | 0.5                            |
| الزئبق   | Mercury (Hg) | 0.05                           |
| النحاس   | Copper (Cu)  | 20.0                           |
| الرصاص   | Lead (Pb)    | 1.0                            |
| الكاديوم | Cadmium (Cd) | 0.05                           |

**فحوص التحقق**

**طرق أخذ العينات**

للحصول على عدد من العينات يمثل الرس طالة (الإرسالية)، تعتمد المواص طفة القياسية الدولية (ISO 3100-1-1991) الخاصة بـ "طرق أخذ عينات اللحوم ومنتجاتها"، وذلك لحين صدور المواصفة القياسية اللبنانية المعنية .

**طرق الاختبار**

**١-٢-٨ النتروجين الإجمالي الطيار**

يحدد محتوى النتروجين الإجمالي الطيار وفقاً لما يلي :  
يوزن (١٠٠ غ  $\pm$  ٠,٥ ) من العينة المحضرة في آلة المجانسة مع ٣٠٠ مل من ٥٪ وزن/حجم ثلاثي كلور حمض الخل.  
يشغل جهاز المجانسة للحصول على رداغ (Slurry ) متجانس.  
يصفى الرداغ أو ينبذ للحصول على مستخلص رائق.

**الجمهورية اللبنانية**  
**وزارة الداخلية والبلديات**  
**المديرية العامة لقوى الامن الداخلي**

ينقل ٥ مل من المستخلص إلى آلة التقطير الجزئية. يضاف ٥ مل من ٢ م ول محلول هيدروكساييد الصوديوم. يبخر ثم يقطر. يجمع في ١٥ مل، و ٠,٠١ مل عياري حمض كلور الماء. يضاف محلول مؤشر (١٪ حمض الروزوليك " Rosolic acid" في ١٠٪ حجم/ حجم ايتانول). تتم المعايرة حتى يصبح اللون زهري شاحب وذلك بإضافة ٠,٠١ مول هيدروكساييد الصوديوم. يضاف ١ مل من ١٦٪ وزن/حجم فورمولدهايد لا حامضي ولا قاعدي لكل ١٠ مل سائل في وعاء المعايرة. يعاير الحمض الحر بـ ٠,٠١ مول هيدروكساييد الصوديوم. الحسابات:

$$\text{النيتروجين الأساسي الإجمالي} = \frac{14 (300 + V_1 \times W)}{100} \text{ مغ/100 غ}$$

$$\text{ثلاثي ميتل أمين النيتروجين} = \frac{14 (300 + V_2 \times W)}{100} \text{ مغ/100 غ}$$

حيث :

$V_1$  مل: حجم الحمض القياسي المستهلك في المعايرة الأولى  
 $V_2$  مل: حجم الحمض القياسي المطبق في المعايرة الثانية  $W$ : محتوى الماء في العينة (مغ/١٠٠ غ).

#### ٢-٢-٨ الأحماض الدهنية الطليقة

يحدد محتوى الأحماض الدهنية الطليقة وفقاً للطريقة الرسمية الصادرة عن الجمعية الأميركية  
Edition, 1995 AOAC 940.28, 16<sup>th</sup>: للمحللين الكيميائيين الرسميين

#### ٣-٢-٨ الزرنيخ

يحدد محتوى الزرنيخ وفقاً للطريقة الرس طمية الصادرة عن الجمعية الأميركية للمحلل ين  
Edition, 1995 AOAC 986.15, 16<sup>th</sup>: الكيميائيين الرسميين

#### ٤-٢-٨ الرصاص

يحدد محتوى الرصاص وفقاً للطريقة الرسمية الصادرة عن الجمعية الأميركية للمحللين  
Edition, 1995 AOAC 986.15, 16<sup>th</sup>: الكيميائيين الرسميين

#### ٥-٢-٨ النحاس

يحدد محتوى النحاس وفقاً للطريقة الرسمية الصادرة عن الجمعية الأميركية للمحللين الكيميائيين  
Edition, 1995 AOAC 971.20, 16<sup>th</sup>: الرسميين

#### ٦-٢-٨ الزئبق

يحدد محتوى الزئبق وفقاً للطريقة الرسمية الصادرة عن الجمعية الأميركية للمحللين الكيميائيين  
Edition, 1995 AOAC 971.21, 16<sup>th</sup>: الرسميين

#### ٧-٢-٨ الكاديوم

يحدد محتوى الكاديوم وفقاً للطريقة الرسمية الصادرة عن الجمعية الأميركية للمحللين  
Edition, 1995 AOAC 986.15,16<sup>th</sup>: الكيمائيين الرسميين

#### ٩ - التعبئة والتخزين والنقل والتداول

- يراعي عند التعبئة والتخزين والنقل والتداول ما يلي :
- أن تكون مواد التعبئة والتغليف صحية وصالحة لملامسة الغذاء ومسموح بها ولا تسبب أي تغيير في الخصائص الحسية للحوم وألا تنقل إليها أية مواد ضارة بصحة الإنسان أو تلوثها بأية مادة غير مرغوبة
  - أن تكون مواد التعبئة سليمة وقوية للتأكد من فعالية حمايتها للحوم أثناء النقل والتداول والتخزين
  - ألا يتم تعبئة أو تغليف اللحوم في عبوات سبق استعمالها
  - أن تخزن اللحوم في الثلاجة عند حرارة داخلية من (- ١) درجة س إلى ٥ درجات س سواء ذبائح أو قطع
  - أن تعلق الذبائح والقطع غير المعبأة أو توضع على طاولات مناسبة مقاومة للتآكل وبطريقة تسمح بمرور الهواء حول اللحوم ولا تسمح بسقوط السائل المنفصل من قطعة إلى أخرى وألا تلامس اللحوم الجدران أو الأرضيات
  - ألا تزيد كمية اللحوم الطازجة بالثلاجة على طاقتها التخزينية وأن تكون الثلاجة مزودة بأجهزة لقياس درجة حرارة التخزين وتسجيلها
  - أن يتم نقل اللحوم الطازجة وتداولها باستخدام وسائل نقل مجهزة لهذا الغرض يتم تنظيفها قبل التحميل وتطهيرها إذ لزم الأمر، وألا يكون قد سبق استخدامها في نقل حيوانات حية أو أية مواد تؤثر على خصائص اللحوم
  - أن تكون جميع أسطح وسائل النقل مقاومة للتآكل والصدأ وملساء سهلة التنظيف والتطهير
  - أن تكون وسائل النقل مجهزة بحيث يمكن تعليق الذبائح والأنصاف والأرباع أو يتم وضعها على طاولات مناسبة
  - أن تكون وسائل النقل مبردة عند درجة حرارة من (- ١) درجة س إلى ٥ درجات س
  - وأن يتم تبريدها قبل الشحن حتى الدرجة المطلوبة مع استمرار التبريد أثناء الشحن والتفريغ - أن تكون وسائل النقل مغلقة تحمي اللحوم من الأتربة والحشرات ومصادر التلوث الأخرى
  - ألا تتغير الحرارة في الثلاجة على  $\pm 2$  درجة س.

#### ١٠ بطاقة المعلومات البيانية

- يجب أن تختم اللحوم الطازجة المجازة من قبل المفتش البيطري الرسمي بأنها خالية من الأمراض المعدية وصالحة للاستهلاك البشري
- أن تختم الذبائح على الجانبين من السطح الخارجي لكل من الفخذ والخاصرة والظهر والصدر والكتف
- أن تختم اللحوم بختم يبين فيه ما يلي:

نوع اللحم

درجة اللحم (كما هو وارد في البند ٦) تاريخ الذبح رقم الدفعة  
اسم المسلخ بلد المنشأ.

| إنكليزي                                    | فرنسي                                         | عربي                                    |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Sulphite reducing anaerobic microorganisms | Microorganismes anaérobies sulfito-réducteurs | أحياء مجهرية لا هوائية مختزلة للكبريتيت |
| sampling                                   | Echantillonnage                               | أخذ العينات                             |
| Genital system                             | Organes génitaux                              | أعضاء تناسلية                           |
| Evisceration                               | Eviscération                                  | ازالة الأحشاء                           |
| Expiry date                                | Date de pérenption                            | تاريخ انتهاء مدة الصلاح                 |
| Rancidity                                  | Rancidité                                     | تزنخ                                    |
| Lot (Batch)                                | Lot                                           | دفعة                                    |
| Consignment                                | Livraison                                     | رسالة (إرسالية)                         |
| Feecal coliforms                           | Coliformes fécaux                             | قولونيات برازية                         |
| Slaughterhouse                             | Abattoir                                      | مسلخ                                    |
| Antibiotics                                | Antibiotiques                                 | مضادات حيوية                            |
| Staphylococcus aureus                      | Staphylococcus aureus                         | مكورات عنقودية ذهبية                    |
| Preservatives                              | Agents de conservation                        | مواد حافظة                              |

## ٢١١- مراجع البحث

- المواصفة القياسية السعودية: لحوم البقر الجاموس والضأن والماعز الطازجة (رقم ٤٤ : ١٩٩٨)
- المواصفة القياسية الأردنية: اللحوم ومنتجاتها – لحوم الأبقار الطازجة والمبردة والمجمدة (رقم ٤٧١ : ١٩٩٥)
- المواصفة القياسية الأردنية: اللحوم ومنتجاتها – لحوم الأغنام (الضأن والماعز) الطازجة والمبردة والمجمدة (رقم ١٧٤ : ١٩٩٤).
- Journal Officiel de la République Française, 19 Janvier 1980
- Book : Pearson's – Chemical Analysis of Food – 8<sup>th</sup> Edition, 1981.

اللجنة الفنية

|                                                |           |                                                                             |
|------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------|
| المهندس الاستشاري جومانة الهوز                 | المنسق:   | ليبنور - معهد البحوث الصناعية                                               |
| السيد سيمون جبور السيد عصام فياض               | الأعضاء : | وزارة الاقتصاد والتجارة -<br>مصلحة حماية المستهلك                           |
| النقيب خليل أودية<br>الملازم المجند محمود جابر |           | وزارة الدفاع الوطني - قيادة الجيش -<br>أركان الجيش للتجهيز - مديرية القوامه |
| م. جورج اقرام<br>م. آفي الخوري                 |           | وزارة الزراعة                                                               |
| د. خالد ماضي                                   |           | وزارة الصحة العامة - مصلحة الهندسة<br>الصحية                                |
| المهندس بول مصري                               |           | وزارة الصناعة                                                               |
| الآنسة أمل مالك                                |           | معهد البحوث الصناعية                                                        |
| الطبيب البيطري الياس ضومط                      |           | مصلحة المسالخ في بلدية بيروت                                                |
| السيد خالد الخطيب                              |           | نقابة مستوردي المواد الغذائية والإستهلاكية<br>والمشروبات في لبنان           |
| السيد طانيوس الهبر                             |           | شركة هبركو ش.م.م                                                            |
| السيد جوزف الهبر                               |           | شركة ليدركو                                                                 |
| السيد خالد صلوح                                |           | شركة التغذية ش.م.ل                                                          |
| السيد جان عبود الآنسة ميشلين أبو عراج          |           | شركة أمين عور - مأكولات الشرق الأوسط                                        |
| السيد سيرج دكرمندجيان السيد هوفيك كوزوميوكيان  |           | شركة دكركو                                                                  |
| السيد محمد مبسوط                               |           | شركة مبسوط وادريس                                                           |
| السيد سميح المصري                              |           | شركة المصري العالمية للتجارة                                                |
| السيد ميلاد الفحل                              |           | مؤسسة وفيق أدريس التجارية                                                   |

## الجبن المطبوخ Processed Cheese

### 1- المجال

تحدد هذه المواصفة القياسية المتطلبات والخصائص الواجب توافرها في الجبن المطبوخ المعد للاستهلاك البشري المباشر أو للاستعمال في الصناعات التحويلية الغذائية المختلفة.

### 2- التعريف

#### الجبن المطبوخ

هو المنتج الغذائي المصنّع بواسطة طحن، خلط، إذابة واستحلاب نوع واحد أو عدة أنواع من الأجبان، باستعمال الحرارة ومواد الاستحلاب، مع أو بدون إضافة منتجات الحليب و/أو المضافات المسموح بها.

### 3- المتطلبات والخصائص

#### 1-3 المتطلبات الفيزيائية

- يجب ان تتوفر في الجبن المطبوخ المتطلبات الفيزيائية التالية :
- أن يعامل الجبن المطبوخ عند حرارة 70 درجة س لمدة 30 ثانية أو ما يوافق هذه المعادلة
  - أن يكون متجانساً في القوام واللون، وخلوياً من الفراغات
  - أن يكون لونه عاجياً مائلاً للصفرة، وقد يكون أصفرًا ذهبيًا لامعاً خاصة في الأجبان القابلة للمرغ
  - يسمح بأن يتميز لونه وطعمه وفق المواد الغذائية المضافة.

#### 2-3 المتطلبات الكيميائية

يجب ان تتوفر في الجبن المطبوخ والجبن المطبوخ المنخفض الدسم المتطلبات الكيميائية الواردة في الجدول رقم (1):

الجبن المطبوخ

مواصفة قياسية لبنانية رقم 463 : 2001

**الجدول رقم (1): المتطلبات الكيميائية**

| المنتج                | الخصائص | محتوى المواد الدهنية على أساس وزن المادة الجافة | محتوى المادة الجافة |
|-----------------------|---------|-------------------------------------------------|---------------------|
| جبن مطبوخ             |         | 40 % حداً أدنى                                  | 40 % حداً أدنى      |
| جبن مطبوخ منخفض الدسم |         | من 30% ولغاية 40%                               | 33 % حداً أدنى      |
| جبن مطبوخ قليل الدسم  |         | من 20 % ولغاية 30%                              | 31 % حداً أدنى      |
|                       |         | 20 % حداً أقصى                                  | 31 % حداً أدنى      |

في حال تسمية الجبن المطبوخ باسم الجبن المستعمل، يجب أن تتوفر الشروط التالية:

في حال تسمية الجبن المطبوخ باسم صنف جبن محدد، يجب ألا تقل كمية هذا الصنف عن 75% من مزيج الجبن المستعمل في صناعة الجبن.

- يجب ألا يقل الحد الأدنى لمحتوى المواد الدهنية في المادة الجافة للجبن المستعمل في صناعة الجبن المطبوخ عن الحد المذكور لهذا الصنف من الجبن في المواصفة القياسية الخاصة به.

- يجب ألا يقل الحد الأدنى من محتوى المادة الجافة عن أكثر من 4% من الحد الأدنى لمحتوى المادة الجافة الوارد في المواصفة القياسية للجبن المستعمل في صناعة الجبن المطبوخ. وفي حال استعمال صنفين أو أكثر من الجبن، فيجب ألا يزيد على 4 % أقل من المعدل الحسابي. يستثنى من ذلك جبن الغرويير أو الايمنتال المطبوخ بحيث يكون الحد الأدنى لمحتوى المادة الجافة 50%.

**3-3 المتطلبات الصحية**

يجب أن يتم إنتاج الجبن في جميع مراحله وفقاً للمتطلبات الواردة في الأجزاء الخاصة من الشروط التنظيمية الدولية "القواعد العامة لصحة الغذاء" الصادرة عن "الجنة دستور الغذاء" (CAC/RCP 1 – 1969 Rev.2 (1985)) {لحين صدور المواصفة القياسية اللبنانية المعنية.

يجب أن يكون المنتج على مستوى التحليل الجرثومي، كما يلي:

- خلواً من القولونيات الإجمالية في الغرام الواحد
- خلواً من القولونيات البرازية في الغرام الواحد
- خلواً من السالمونيلا في خمس وعشرون غراماً
- خلواً من الليستريا مونوسيتوجين في الغرام الواحد.

**4-3 المواد المسموح بإضافتها**

يجوز أن يحتوي المنتج على المواد الاختيارية التالية:

- القشدة والزبدة ودهن الزبدة وغيرها من منتجات الحليب
- الملح (كلور الصوديوم)
- الخل
- البهارات والتوابل النباتية الأخرى بكميات كافية لتمييز المنتج
- السكر وأغذية مطبوخة أو معدة لإكساب النكهة للمنتج، قد تضاف بكميات كافية لإعطاء المنتج ميزة خاصة بها على ألا تزيد على 30 % من وزن المنتج النهائي
- مستنبتات من البكتريا غير المضرة والأنزيمات
- لا يسمح بإضافة المواد الدهنية والبروتينية مصدرها غير الحليب.

كما يجوز أن يحتوي المنتج على الإضافات الواردة في الجدول رقم (3):

الجدول رقم (3): الإضافات

| الحد الأقصى المسموح به في المنتج النهائي     | Additives                                                                                                                                                         | المضافات                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 20 غ / كغ محتسبة كحمض الفسفوريك ( $P_2O_5$ ) | <b>Emulsifiers:</b><br>Sodium, potassium and calcium salts of the mono-, di-, tri and polyphosphoric acids                                                        | <b>مواد استحلاب:</b><br>أملاح الصوديوم، البوتاسيوم والكلسيوم لأحماض أحادي وثلاثي وثلاثي وعديد الفسفوريك                                                                          |
| طبقاً لممارسات التصنيع الجيد                 | Sodium, potassium and calcium salts of citric acids<br>Citric acid and / or phosphoric acid with sodium hydrogen carbonate and / or calcium carbonate<br>Lecitins | أملاح الصوديوم، البوتاسيوم والكلسيوم لحمض الستريك<br>حمض الستريك و/أو حمض الفسفوريك مع كربونات الصوديوم الهيدروجينية و/أو كربونات الكلسيوم<br>لسيتينين                           |
| طبقاً لممارسات التصنيع الجيد                 | <b>Acidifiers/pH controlling agents:</b><br>Citric acid<br>Phosphoric acid<br>Acetic acid<br>Lactique acid<br>Sodium hydrogen carbonate an/or calcium carbonate   | <b>مواد محمضة/عوامل تنظيم تركيز شوارد الهيدروجين:</b><br>حمض الليمون<br>حمض الفسفوريك<br>حمض الخل<br>حمض اللبن (اللاكتيك)<br>كربونات الصوديوم الهيدروجينية و/أو كربونات الكلسيوم |
| 15 مغ/كغ                                     | <b>Colours:</b><br>Annatto                                                                                                                                        | <b>مواد ملونة:</b><br>أناتو                                                                                                                                                      |
| طبقاً لممارسات التصنيع الجيد                 | Beta – carotene<br>Chlorophyll (including copper chlorophyll)<br>Riboflavin<br>Oleoresin of paprika<br>Curcumin                                                   | بتا-كاروتين<br>كلوروفيل (يشمل كلوروفيل النحاس)<br>ريبوفلافين<br>مستخلصات الفليفلة الحمراء الحلوة (الزيت)<br>كركم                                                                 |
| 3 غ/كغ منفردة أو مجتمعة معبراً عنها كأحماض   | <b>Preservatives:</b><br>Either sorbic acid and its sodium and potassium salts or propionic acid and its sodium and calcium salts                                 | <b>مواد حافظة:</b><br>أملاح الصوديوم والبوتاسيوم لحمض السوربيك أو أملاح الصوديوم والكلسيوم لحمض البروبيونيك                                                                      |
| 12,5 مغ/كغ من النيسين النقي                  | Nicin                                                                                                                                                             | نيسين                                                                                                                                                                            |
| طبقاً لممارسات التصنيع الجيد                 | <b>Taste intensifiers:</b><br>Sodium glutamate                                                                                                                    | <b>محسنات الطعم:</b><br>غلوتامات الصوديوم                                                                                                                                        |

الجن المطبوخ

مواصفة قياسية لبنانية رقم 463 : 2001

| المضافات                                                                 | Additives                                                     | الحد الأقصى المسموح به في المنتج النهائي |
|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| مواد مثبتة:                                                              | <b>Stabilizers:</b>                                           |                                          |
| صمغ عربي                                                                 | Arabic gum                                                    |                                          |
| صمغ الخروب أو الخرنوبة                                                   | Locust (carob) bean gum                                       |                                          |
| صمغ الكرايا                                                              | Karaya gum                                                    |                                          |
| صمغ الغوار                                                               | Guar gum                                                      |                                          |
| اغار-اغار                                                                | Agar-agar                                                     |                                          |
| صمغ الكراجين                                                             | Carrageenan                                                   |                                          |
| صمغ الكزانتان                                                            | Xanthan gum                                                   |                                          |
| كربوكسي مثيل سليولوز الصوديوم                                            | Sodium carboxymethyl cellulose (cellulose gum)                | طبقاً لممارسات التصنيع الجيد             |
| أملاح الصوديوم، البوتاسيوم والكلسيوم والنشادر (الأمونيوم) لحمض الألجينيك | Sodium, potassium, calcium and ammonium salts of alginic acid |                                          |
| استرغليكول البروبيلين لحمض الألجينيك                                     | Propylene glycol ester of alginic acid                        |                                          |
| بكتين                                                                    | Pectins                                                       |                                          |
| جلاتين                                                                   | Gelatine                                                      |                                          |

#### 4- فحوص التحقق

##### 4-1 طرق اخذ العينات

للحصول على عدد عينات يمثل الرسالة (الإرسالية)، يوصى باتتباع الجداول المذكورة في المواصفة القياسية رقم (CAC/RM 42-1969)، "مخططات أخذ عينات المواد الغذائية المعبأة"، الصادرة عن "لجنة دستور الغذاء"، لحين صدور المواصفة القياسية اللبنانية المعنية.

##### 4-2 طرق الاختبار

##### 4-2-1 محتوى المواد الدهنية

تعتمد الطريقة المحددة والواردة في المواصفة القياسية الدولية (ISO 1735:1987).

##### 4-2-2 محتوى المواد الصلبة الإجمالية

تعتمد الطريقة المحددة والواردة في المواصفة القياسية الدولية (ISO 5534 : 1985).

##### 4-2-3 الكلوريدات الإجمالية

تعتمد الطريقة المحددة والواردة في المواصفة القياسية الدولية (ISO 5943:1988).

مواصفة قياسية لبنانية رقم 463 : 2001

الجبن المطبوخ

#### 4-2-4 حمض الليمون

تعتمد الطريقة المحددة والواردة في المواصفة القياسية الدولية (ISO 2963 : 1974).

#### 5-2-4 محتوى الفسفور

تعتمد الطريقة المحددة والواردة في المواصفة القياسية الدولية (ISO 2962 : 1984).

#### 6-2-4 محتوى السعرات المضاف لمواد الاستحلاب والمواد المحمضة / عوامل تنظيم تركيز شوارد الهيدروجين، مقدرة كحمض الليمون

تعتمد الطريقة المحددة والواردة في المواصفة القياسية الدولية (ISO 12082 : 1997).

#### 5- التعبئة والتخزين والنقل

- يعبأ الجبن المطبوخ في أوعية وأغلفة أو أغشية على أن تكون نظيفة تحمي المنتج من التلوث ولا تؤثر على خواصه. يسوق الجبن في أشكال وأوزان مختلفة.
- يخزن الجبن المطبوخ في مخازن نظيفة جيدة التهوية، وبعيدة عن مصادر الحرارة والرطوبة وعوامل التلوث، ومستوفية لسانن الشروط الصحية.
- يتم النقل بطريقة تحفظ المنتج من التلوث أو التلف.

#### 6- بطاقة المعلومات البيانية

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية اللبنانية "لصاقات المواد الغذائية المعبأة مسبقاً" يجب أن تحمل العبوات أو القوالب المعلومات البيانية التالية:

- اسم المنتج أي، جبن مطبوخ أو جبن مطبوخ قابل للمرغ
- في حال إحتواء المنتج للتوابل والبهارات أو أي من المضافات الطبيعية، يجب أن يلي اسم المنتج اسم أو أسماء تلك الإضافات وفق الترتيب التنازلي لنسبها
- النسبة المئوية لمحتوى المواد الدهنية محتسبة على أساس الوزن الجاف، وفي حال كان المنتج منخفض الدسم أو قليل الدسم، يجب ذكر ذلك وبشكل واضح
- قائمة المكونات الأساسية والمضافات وفق الترتيب التنازلي لنسبها
- وزن المحتوى الصافي بالوحدات المترية وفق النظام الدولي
- رقم الدفعة، وفي حال تعذر ذلك يعتمد تاريخ الانتاج
- تاريخ الانتاج وتاريخ انتهاء مدة الصلاح وبطريقة غير مرمزة
- ذكر شروط الحفظ
- اسم وعنوان المصنع أو المعبئ أو الموزع أو المستورد أو المصدر أو اسم صاحب العلامة التجارية
- بلد المنشأ.

مواصفة قياسية لبنانية رقم 463 : 2001

الجن المطبوع

## 7- المصطلحات التقنية

| إنكليزي                       | فرنسي                              | عربي                           |
|-------------------------------|------------------------------------|--------------------------------|
| Melting                       | Fusion                             | إذابة                          |
| Additives                     | Additifs                           | إضافات                         |
| Foodstuffs                    | Levain                             | بادئ                           |
| Expiry date                   | Date de péremption                 | تاريخ انتهاء مدة الصلاح        |
| Vegetable seasonings          | Condiments végétaux                | توابل نباتية                   |
| Processed Cheese Spread       | Fromage fondu pour tartine         | جبين مطبوخ قابل للمرغ          |
| vinegar                       | Vinaigre                           | خل                             |
| Mixing                        | Mélange                            | خلط                            |
| Butter oil                    | Graisse butyrique                  | دهن الزبدة                     |
| grinding                      | Broyage                            | طحن                            |
| Cream                         | Crème                              | قشدة                           |
| Texture                       | Texture                            | قوام                           |
| Dry matter                    | Matière sèche                      | مادة جافة                      |
| Homogeneous                   | Homogène                           | متجانس                         |
| Cultures of harmless bacteria | Cultures de bactéries inoffensives | مستبتات من البكتريا غير المضرة |
| Good manufacturing practice   | Bonne pratique de fabrication      | ممارسات التصنيع الجيد          |
| Optional ingredients          | Ingrédients facultatifs            | مواد اختيارية                  |
| Fatty matter                  | Matières grasses                   | مواد دهنية                     |
| Anhydrous substances          | Substances anhydres                | مواد لا مائية                  |

## 8- المراجع

- Codex General Standard for Process(ed), Cheese and Spreadable Process(ed) Cheese, CODEX STAN A – 08 (a-b-c) – 1978
- Journal Officiel de la République Française, 31 Décembre 1988
- Directive 94/36/CE du Parlement Européen et du Conseil du 30 Juin 1994, “Les Colorants Destinés à être Employés dans les Denrées Alimentaires”
- Directive 95/2/CE du parlement Européen et du Conseil du 20 février 1995 “Les Additifs Alimentaires Autres que les Colorants et les Edulcolorants”.
- Microbiological Requirements for Food, SNS 1997.

- المواصفة القياسية الخليجية م.ق.خ 160/1993.

- المواصفة القياسية السورية م.ق.س 404/1986.

مواصفة قياسية لبنانية رقم 463 : 2001

الجنين المطبوع

### اللجنة الفنية

|                                                                             |                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| <b>المنسق:</b>                                                              | المهندس الاستشاري جومانة الهوز           |
| ليبنور - معهد البحوث الصناعية                                               |                                          |
| <b>الأعضاء:</b>                                                             | السيد عصام فياض                          |
| وزارة الاقتصاد والتجارة -<br>مصلحة حماية المستهلك                           |                                          |
| وزارة الدفاع الوطني - قيادة الجيش -<br>أركان الجيش للتجهيز - مديرية القوامه | الملازم المجدد مازن طباره                |
| وزارة الزراعة                                                               | المهندس آفي الخوري                       |
| وزارة الصناعة                                                               | المهندس كامل ابراهيم                     |
| معهد البحوث الصناعية                                                        | المهندس كريستيان الشدياق                 |
| نقابة مستوردي المواد الغذائية والاستهلاكية<br>والمشروبات في لبنان           | السيد خالد الخطيب                        |
| تعاونية شال                                                                 | الصيدلي دالي شمالي                       |
| شركة الكلاسي للتجارة                                                        | السيد عصام غبريال<br>السيد جورج أبو جودة |
| شركة أمين عور - مأكولات الشرق الأوسط                                        | السيد جان عبود                           |
| شركة ج. فنشنتي                                                              | السيدة تانيا نصار معلوف                  |
| شركة طباره للتجارة والصناعة                                                 | المحامي جان خوري                         |
| مؤسسة أنطون مسعود                                                           | السيد جورج صفيير                         |