الجمهورية اللبنانية
وزارة الداخلية والبلديات
المديرية العامة لقوى الامن الداخلي

مناقصة عمومية لتلزيم مواد غذائية لإعاشة السجناء (غب الطلب)	
مُلخّص عن الصفقة	
إسم الادارة	المديرية العامة لقوى الامن الداخلي – مكتب التلزيم
عنوان الادارة	ثكنة المقر العام – قرب اوتيل ديو – بناية نديم المعلم – الطابق الخامس – مكتب التلزيم
رقم التسجيل	٢٠٤/١٩٧٨
تاريخ التسجيل	٢٠٢٦/٩/٢٠
عنوان الصفقة	مواد غذائية لإعاشة السجناء (غب الطلب)
موضوع الصفقة	تقديم مواد غذائية لإعاشة السجناء (غب الطلب) لزوم مجموعة سجون رومية وسجن نساء بعبدا ومجموعة سجون طرابلس وسجني نساء ورجال زحلة برسو الالتزام على مقدم السعر الادنى بإستثناء البند رقم (١) (الخبز العربي) من كل مجموعة على أساس التنزيل المنوي الأعلى عن السعر للكلغ الذي يصدر من قبل وزارة الإقتصاد والتجارة " في الفرن الى المستهلك "
طريقة التلزيم	مناقصة عمومية على أساس تقديم اسعار
نوع التلزيم	مواد غذائية لإعاشة السجناء (غب الطلب)
مدة صلاحية العرض	/٩٠/ يوم من التاريخ النهائي لتقديم العروض
ضمان العرض	وفقاً لما هو محدد في الملحق رقم /٥/ تجاه كل بند
مدة صلاحية ضمان العرض	/١١٨/ يوم من التاريخ النهائي لتقديم العروض
ضمان حسن التنفيذ	وفقاً لما هو محدد في الملحق رقم /٥/ تجاه كل بند
الإرساء	السعر الأدنى بإستثناء البند رقم (١) من كل مجموعة وعلى أساس التنزيل المنوي الاعلى
مكان استلام دفتر الشروط	isf.gov.lb او ppa.gov.lb
مكان تقديم العروض	ثكنة المقر العام – قرب اوتيل ديو – بناية نديم المعلم – الطابق الخامس – مكتب التلزيم
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 انه 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 . - في حال فشل عملية التلزيم لاي سبب من الاسباب يمكن تمديد العمل لغاية ٢٠٢٨/١٢/٣١، او لحين نجاح عملية التلزيم وتصديق الالتزام. - في كلتا الحالتين يتم التمديد بموافقة الملتزم ، كما يحق للإدارة فسخ الالتزام 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 .
عملة العقد	الدولار الاميركي بإستثناء البنود رقم (٢٨ حتى٤٦ضمناً) بالليرة اللبنانية
دفع قيمة العقد	بموجب حوالة دفع بالليرة اللبنانية

القسم الأول
أحكام خاصة بتقديم العروض وارساء التلزيم

المادة ١: تحديد الصفقة وموضوعها:

١١- تُجري المديرية العامة لقوى الامن الداخلي – مكتب التلزيم وفقاً لأحكام قانون الشراء العام وبطريقة الظرف المختوم مناقصة عمومية لتلزيم مواد غذائية لإعاشة السجناء (غب الطلب) وفق دفتر الشروط هذا ومرفقاته التي تُعتبر كلها جزأ 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 التلزيم عبر الإعلان على المنصة الالكترونية المركزية لدى هيئة الشراء العام وعلى الموقع الالكتروني الخاص بالمديرية العامة لقوى الامن الداخلي 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 : ترتيب الاسعار
- الملحق رقم ٦ : المواصفات الفنية للمواد الغذائية

١٤- يمكن الإطلاع على دفتر الشروط هذا والحصول على نسخة منه من الموقع الالكتروني الخاص بالمديرية العامة لقوى الامن الداخلي isf.gov.lb بعد دفع البدل المالي وقيمته //٢٥,٠٠٠,٠٠٠//ل.ل فقط خمسة وعشرون مليون ليرة لبنانية لاغير في قلم مكتب التلزيم - ثكنة المقر العام قرب اوتيل ديو – بناية نديم المعلم – الطابق الخامس ، كما يُنشر على المنصة الالكترونية المركزية لدى هيئة الشراء العام ppa.gov.lb.

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

المادة ٢: طريقة التلزيم والإرساء:

٢١- يجري التلزيم بطريقة المناقصة العمومية على أساس تقديم السعر الادنى لكل بند على حده بإستثناء البند رقم (١) (الخبز العربي) من كل مجموعة على أساس التنزيل المئوي الأعلى عن السعر للكلغ الذي يصدر من قبل وزارة الإقتصاد والتجارة " في الفرن الى المستهلك " .

٢٢- إن السجون موضوع تلزيم المواد الغذائية تؤلف ثلاثة مجموعات مستقلة :

٢٢١- مجموعة سجون رومية وسجن نساء بعبدا وعدد المستفيدين التقريبي /٣٣٥٠/ ويجري التسليم في سجون رومية وسجن نساء بعبدا.

٢٢٢- مجموعة سجون طرابلس وضواحيها وعدد المستفيدين التقريبي /٩٥٠/ ويجري التسليم في سجن طرابلس .

٢٢٣- سجني نساء ورجال زحلة وعدد المستفيدين التقريبي /٨٠٠/ ويجري التسليم في سجني نساء ورجال زحلة .

٢٣- إن الإستيعاب التقديري المحدد لكل سجن هو فقط لإعطاء فكرة للمشترك بالمناقصة وبالتالي لا يحق للملتزم المطالبة برفع السعر أو طلب أي تعويض إذا تبين أن الإستيعاب الحقيقي خلال فترة الإلتزام

كان مختلفاً زيادة أو نقصاناً ومهما بلغت هذه الزيادة أو ذلك النقصان ولا من خلو أي سجن من السجناء لأي سبب من الأسباب .

٢٤- يحق للإدارة الطلب من الملتزم الذي يرسو عليه إلتزام أصناف المواد الغذائية لمجموعة سجون رومية وسجن نساء بعبدا تسليم هذه الأصناف في كل من السجون المذكورة .

٢٥- يمكن للادارة الطلب الى الملتزم الذي يرسو عليه اصناف المواد الغذائية في أي مجموعة ان يقوم بتزويد حاجة باقي المجموعات من هذه الاصناف دون تعديل في الأسعار ، ولا يحق له الاعتراض أو المطالبة بأي تعويضات من جراء ذلك مهما كان نوعها تحت طائلة إتخاذ الاجراءات القانونية بحقه.

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

٢٧- في حال رفض المشترك لأي سبب مخالف لقانون الشراء العام أو يتعلق بمقتضيات الجهات الرقابية المعنية ، يحق للادارة الاحتفاظ بعرض الاسعار دون أن يحق له المطالبة به.

٢٨- 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 شخصا 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 اي 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 الشارية بشأن هذه المناقصة.

ه. 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 الشارية مصلحة عامة بتلزيمه 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 الادارة للإشراف على تنفيذ العقد.

ز. كان مشاركاً في السلطة التقريرية للجهة الشارية أو كان لديه مصالح مادية أو تضارب مصالح مع أيّ من أعضاء السلطة التقريرية.

ح. كانت تربط بينه وبين الموظفين القائمين بمهام الشراء لدى الجهة الشارية صلات قربى 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 التلزيم 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 التلزيم.

٣١٣-لا يجوز للعارض أن يشارك إلا في عرض واحد في هذه المناقصة إما منفردا 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 صَدَرَ 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 ملفّقة بشأن أهليّته لإبرام عقد الشراء أو بإفساد مشروع شراء عام أو عملية تلزيم،

ب. ألّا تكون أهليّته قد أُسقِطَت على نحوٍ آخر بمقتضى إجراءات إيقاف أو حرمان إدارية.

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

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

ه. الإيفاء بالتزاماته الضريبية واشتراكات الضمان الاجتماعي.

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

إلا إنّ إثبات زوال المانع أو إعادة الإعتبار 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 أهليتهم للجهة الشارية.

٣١٧-تسقط أهلية العارض إذا ثبت للجهة الشارية في أي وقت أن المعلومات المقدّمة عن مؤهّلاته كاذبة أو مغلوطة أو أنها تنطوي 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 المبينة 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 تحفظ 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 موقّعاً من المفوّض بالتوقيع عن الشركة أو المؤسسة وفقاً للإذاعة التجارية أوالمفوّض إليه بالتوقيع في حال وجوده وممهوراً بخاتم الشركة او المؤسسة وملصق عليه الطوابع الأميرية المطلوبة معطلة وفقاً للأصول او إيصال بتسديد قيمة الطوابع ويتضمن التعهد تأكيد العارض لالتزامه بالسعر وبصلاحية العرض .

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

٣٢١٣- بطاقة الهوية للمفوّض بالتوقيع عن المؤسسة وفقاً للإذاعة التجارية وللمفوّض إليه بالتوقيع في حال وجوده.

٣٢١٤- سجل عدلي للمفوّض بالتوقيع وللمفوّض 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 الاخيرة ليست في حالة الافلاس .

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

٣٢١٧- إفادة شاملة صادرة عن السجل التجاري تبيّن 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 التلزيم صادرة عن المركز الكائنة ضمن نطاق صلاحيته الشركة أو المؤسسة المشتركة في التلزيم 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 المفوّض بالتوقيع عن العارض ونموذج توقيعه.

٣٢١١٢- الإيصال المسلّم له من قبل قلم مكتب التلزيم دفع البدل 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 التلزيم ، تفيد أنها سددت كامل الرسوم البلدية المتوجبة عليها .

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

شخص طبيعي يملك او يسيطر فعليا 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- يتوجب على متعهد مادة الخبز العربي أن يكون صاحب فرن مرخص أو لديه شهادة إستثمار فرن او توكيل من كاتب العدل بإستثمار فرن على ان يكون الفرن ضمن المحافظة التابع لها السجن.

٣٢٢: شكل المستندات :

٣٢٢١- يتوجب على العارض الذي يرغب بالإشتراك في هذا التلزيم أن يقدم المستندات والوثائق الإدارية المطلوبة في البند /٣٢١/ (أصلية) ، بإستثناء بطاقة الهوية التي يجب إبرازها أثناء جلسة التلزيم.

٣٢٢٢- صورتين لكل مستند من المستندات المطلوبة في البند /٣٢١/ بإستثناء الفقرات رقم (٣٢١٨-٣٢١٩-٣٢١١١و٣٢١١٣) 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 البدل المالي عن دفتر الشروط موضوع النبذة /٣٢١١٢/ ، يجب أن لا يعود تاريخ المستندات والوثائق لأكثر من مئة من تاريخ جلسة فض العروض وذلك بالنسبة للمستندات التي تصدر دون تاريخ صلاحية.

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

٣٢٣: الغلاف رقم (٢) بيان الأسعار ويحتوي على:

يُقدم العارض بياناً بالأسعار - وفقاً للملحق رقم (٥) المرفق ربطاً حصراً معبأ وفقاً" للأصول (مع نسختين إضافيتين)، ممهور بخاتم المؤسسة الرسمي ، موقّع من قبل المفوّض بالتوقيع وفقاً" للإذاعة التجارية أو المفوّض إليه بالتوقيع في حال وجوده ، وملصق عليه الطوابع الأميرية المطلوبة معطلة وفقاً" للأصول او إيصال بتسديد قيمة الطوابع ويتضمن السعر الافرادي والافرادي النهائي بالدولار الاميركي والليرة اللبنانية مدوناً بالأرقام والأحرف دون حك أو شطب او تطريس أو زيادة كلمات غير موقّع تجاهها.

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

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

يحقّ للعارض تقديم طلب استيضاح خطّي في في ثكنة المقر العام – قرب اوتيل ديو – بناية نديم المعلم الطابق الخامس – مكتب التلزيم حول دفتر الشروط خلال مهلةٍ تنتهي قبل عشرة أيام من تاريخ تقديم

العروض. على الادارة الإجابة خلال مهلة تنتهي قبل ستة أيام من الموعد النهائي لتقديم العروض. ويُرسَل الإيضاح خطيّاً، في الوقت عينه، من دون تحديد هويّة مُصدِر الطلب، إلى جميع العارضين الذين زوّدتهم الادارة بملفات التلزيم، وتطبق أحكام المادة ٢١ من قانون الشراء العام في حال ارتات 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 الإجتماعات 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 يمدّدوا فترة صلاحية ضمانات العروض، أو أن يُقدّموا ضمانات عروض جديدة تُغطّي فترة تمديد صلاحية العروض. ويُعتبَر العارض الذي لم يُمدِّد ضمان عرضه، أو الذي لم يقدّم 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 او المفوض إليه بالتوقيع عن الشركة او المؤسسة ، ويجب أن يرفق التعديل مع الإشعار ، ويجب ان تكون جميع الإشعارات :

أ. قد أُعدت 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 الادارة قبل الموعد النهائي لتقديم العروض .

٥٥- في حالة طلب السحب وفقا 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 التلزيم 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 لما هو محدد في الملحق رقم (٥) تجاه كل بند.

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

الجمهورية اللبنانية ○ المدير العام ○ المديرية العامة لقوى الامن الداخلي

٦٣- يمكن للملتزمين إستبدال كتب الضمان المصرفية المقدمة للإشتراك بعملية التلزيم بكتب أخرى تتناسب وقيمة البنود التي رسى عليهم إلتزامها مؤقتا".

٦٤- يُعاد ضمان العرض إلى الملتزم عند تقديمه ضمان حسن التنفيذ، وإلى العارضين الذين لم يرسُ عليهم التلزيم 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 لما هو محدد في الملحق رقم (٥) تجاه كل بند.

٧٢- يجب تقديم ضمان حسن التنفيذ خلال فترة لا تتجاوز //١٥// خمسة عشر يوماً من تاريخ نفاذ العقد. وفي حال التخلُّف عن تقديم ضمان حسن التنفيذ، يُصادَر ضمان العرض.

٧٣- يبقى ضمان حسن التنفيذ مجمداً طوال مدة التلزيم، 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 إمّا نقدياً يُدفع إلى صندوق الخزينة ، وإما بموجب كتاب ضمان مصرفي صادر عن أحد المصارف المقبولة من مصرف لبنان ، ويقدم ضمان العرض بإسم مواد غذائية لإعاشة السجناء (غب الطلب) لصالح المديرية العامة لقوى الامن الداخلي – مكتب التلزيم.

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 التلزيم.

٩٢- يوضع الغلافان المنصوص عنهما في الفقرة (٩١) من هذه المادة ضمن غلاف ثالث موحد يتم الحصول عليه من قلم مكتب التلزيم 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 بيضاء اللون تلصق عليه عند تقديمه.

٩٣- ترسل العروض بواسطة البريد العام أو الخاص المغفل أو يتم إيداعها مباشرة

٩٤- يُحدد الموعد النهائي لتقديم العروض وفق ما ينص عليه الإعلان المتعلق بهذه الصفقة، والمنشور على المنصة الالكترونية المركزية لهيئة الشراء العام.

٩٥- تُزوّد الادارة العارض بإيصال يُبيّن فيه رقمٌ تسلسليّ بالإضافة إلى تاريخ تسلُّم العرض بالساعة واليوم والشهر والسنة.

٩٦- تُحافظ الادارة على أمن العرض وسلامته وسرّيته، وتكفل عدم الاطلاع على محتواه إلا بعد فتحه وفقاً للأصول.

٩٧- لا يُفتَح أيُّ عرض تتسلّمه الادارة بعد الموعد النهائي لتقديم العروض، بل يُعاد مختوماً إلى العارض الذي قدّمه.

٩٨- لا يحقّ للعارض أن يقدّم أكثر من عرض واحد تحت طائلة رفض كل عروضه.

المادة ١٠: فتح وتقييم العروض:

١٠١-تُفتَح العروض لجنة التلزيم المنصوص عنها في المادة ١٠٠ من قانون الشراء العام حيث تتولى حصراً دراسة ملف التلزيم وفتح وتقييم العروض وبالتالي تحديد العرض الأنسب، وذلك في جلسة علنية تعقد فور انتهاء مهلة تقديم العروض.

١٠٢-على رئيس اللجنة وعلى كلٍّ 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 التلزيم 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 يحق 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 التلزيم.

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 التلزيم أو لممثّليهم المفوّضين وفقاً للأصول، كما يَحقّ للمراقب المندوب من قبل هيئة الشراء العام حضور جلسة فتح العروض.

١٠٧-تُفتَح العروض بحسب الآلية التالية:

١٠٧١-يتم فض الغلاف الخارجي الموحّد لكل عارض على حدى واعلان اسمه ضمن المشاركين في الصفقة، وذلك وفق ترتيب الأرقام التسلسلية المُسجلة على الغلافات الخارجية والمسلّمة للعارضين.

١٠٧٢-يتم 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 كلٌ على حدى واجراء العمليات الحسابية اللازمة، وتدوين السعر الافرادي



النهائي لكل عارض بما فيه الضريبة على القيمة المضافة في حال كان العارض خاضعاً لها، تمهيداً لإجراء مقارنة واعلان اسم الملتزم المؤقت.

١٠٧٤-تقوم لجنة التلزيم 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 وفقا 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 التلزيم، في أيّ مرحلة من مراحل إجراءات التلزيم ، أن تطلب خطياً من العارض إيضاحات بشأن المعلومات المتعلّقة بمؤهلاته أو بشأن عروضه، لمساعدتها في التأكُّد من المؤهّلات أو فحص العروض المقدَّمة وتقييمها.

١٠٩-تُسجَّل وقائع فتح العروض خطياً في محضر يوقّع عليه رئيس وأعضاء لجنة التلزيم، كما توضع لائحة بالحضور يوقّع عليها المشاركون من ممثّلي الادارة وهيئة الشراء العام، والعارضين وممثليهم على أن يشكّل ذلك إثباتاً على حضورهم. تُدرَج كل المعلومات والوثائق المتعلّقة بوقائع الجلسة في سجلّ إجراءات الشراء المنصوص عليه في المادة ٩ من قانون الشراء العام.

١٠١٠- لا يمكن طلب إجراء أو السماح بإجراء أيّ تغيير جوهري في المعلومات المتعلّقة بالمؤهلات أو بالعرض المقدَّم، بما في ذلك التغييرات الرامية إلى جعل مَن ليس مؤهّلاً من العارضين مؤهّلاً أو جعل عرض غير مستوفٍ للمتطلبات مستوفياً لها.

١٠١١- لا يمكن إجراءُ أيّ مفاوضات بين الادارة أو لجنة التلزيم والعارض بخصوص المعلومات المتعلّقة بالمؤهلات أو بخصوص العروض المقدَّمة، ولا يجوز إجراء أيّ تغيير في السعر إثر طلب استيضاح من أي عارض.

١٠١٢- تُدرَج 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 المقدَّمة في العرض ناقصة أو خاطئة أو في حال غياب وثيقة معيَّنة، يَجوز للجنة التلزيم الطلب خطّياً من العارض المعني توضيحات حول عرضه، أو طلب تقديم أو استكمال المعلومات أو الوثائق ذات الصلة خلال فترة زمنية محدَّدة لا تتعدى نهار الجلسة ، شرط أن تكون كافة المراسلات خطية واحترام مبادىء 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 التلزيم بسبب عرضه مناقع 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):

تُحظَّر المفاوضات بين الادارة أو لجنة التلزيم وأيّ من العارضين بشأن العرض الذي قدّمه ذلك العارض.

المادة ١٣: الأنظمة التفضيلية (المادة ١٦ من قانون الشراء العام):

خلافاً 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 لمكوّنات 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 التلزيم ، سنداً للقرار رقم ١٧ تاريخ ٢٠٢٠/٥/١٢ الصادر عن مجلس الوزراء.

المادة ١٥: إلغاء الشراء و/أو أيّ من اجراءاته:

يمكن للادارة أن تُلغي الشراء و/ أو أيّ من إجراءاته في أيّ 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 او المرتفعه إرتفاعاً غير عادياً:

يجوز للادارة أن ترفض أيّ عرض إذا قرّرت أنّ السعر، مُقترناً بسائر العناصر المكوّنة لذلك العرض المقدّم، مُنخفض انخفاضاً غير عاديّ قياساً إلى موضوع الشراء وقيمته 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 التلزيم المؤقت) وبدء تنفيذ العقد:

١٧١- تَقبل الادارة العرض المقدّم الفائز وفقًا لأحكام الفقرة (١) من المادة ٢٤ من قانون الشراء العام.

١٧٢-بعد التأكُّد من العرض الفائز تُبلغ الادارة العارض الذي قدّم ذلك العرض، كما تنشر بالتزامن قرارها بشأن قبول العرض الفائز (التلزيم المؤقت) والذي يدخل حيّز التنفيذ عند انتهاء فترة التجميد البالغة عشرة أيام عمل تبدأ من تاريخ النشر، الذي يجب أن يتضمّن على الأقل ، 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 قِبَل الملتزم المؤقّت. يمكن أن تُمدَّد هذه المهلة إلى //٣٠// ثلاثين يوماً في حالات معيّنة تحدَّد من قبل المرجع الصالح.

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

١٧٦-لا تتّخذ سلطة التعاقد ولا الملتزم المؤقّت أيّ إجراءٍ يتعارض مع بدء نفاذ العقد أو مع تنفيذ الشراء خلال الفترة الزمنيّة الواقعة ما بين تبليغ العارض المعني بالتلزيم المؤقت وتاريخ بدء نفاذ العقد.

١٧٧-في حال تمنُّع الملتزم المؤقت عن توقيع العقد، تُصادِر الادارة ضمان عرضه. في هذه الحالة يمكن للادارة أن تُلغي الشراء أو أن تختار العرض الأفضل من بين العروض الأخرى الفائزة وفقاً للمعايير والاجراءات المحدَّدة في هذا القانون وفي ملفات التلزيم، والتي لا تزال صلاحيتها سارية المفعول. تُطبَّق 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- يُسدّد الملتزم رسم الطابع المالي البالغ /٨/ بالألف وفقاً للقوانين النافذة المتعلقة بإستيفاء 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 التلزيم لاي سبب من الاسباب يمكن تمديد العمل لغاية ٢٠٢٨/١٢/٣١ او لحين نجاح عملية التلزيم وتصديق الالتزام.

١٩٣- 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 .

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

٢٠١- تكون البدلات المتّفق عليها في العقد ثابتة ولا تَقبل 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 المواد الغذائية في مراكز السجون ، أو في أي مكان تحدده الإدارة .

٢١٢- تقديم المواد الغذائية على إختلاف أنواعها وفقاً للمواصفات المرفقة ربطاً (الملحق رقم ٦) .

٢١٣- الخبز العربي : يوضب ويقدم ضمن أكياس من النايلون زنة الربطة /٢/كلغ على الاكثر.

٢١٤- اللحم البقري : يقدم مع العظام طازج غير مجلد وغير مبرد .

٢١٥- لحم الدجاج : يقدم مع العظام طازج غير مجلد وغير مبرد .

٢١٦- تَستَلِم المواد المطلوبة لجنة الاستلام المنصوص عليها في المادة ١٠١ من قانون الشراء العام .

٢١٧- يَجري 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 للملتزمين 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 الملتزم شهرياً عن كمية المواد التي سلمها وذلك على أساس سعر الكلغ الذي رسا على أساسه في عملية التلزيم ، أما فيما خص مادة الخبز العربي على الملتزم أن يقدم القرارات الصادرة عن وزارة الإقتصاد والتجارة القاضية بتحديد سعر كلغ الخبز " في الفرن الى المستهلك ".

٢٤٤- عند تصفية قيمة المواد المستلمة على الملتزم 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- يتوجّب على الملتزم التقيُّد بالمهل المحدَّدة في العقد تحت طائلة دفع الغرامات المحدَّدة فيه.

٢٥٢- تُفرض الغرامات بشكلٍ حكمي على الملتزم بمُجرّد مخالفته أحكام العقد دون حاجة لإثبات الضرر ، بإستثناء الظرف القاهر المحدد في المادة /٣٠/ من هذا الدفتر.

٢٥٣- إذا تلكأ الملتزم في تقديم بعض المواد بحجة عدم وجودها في الأسواق اللبنانية ، تعمد لجنة الإستلام إلى التحقق من الأمر خلال مهلة /٤٨/ ساعة كحد أقصى وإتخاذ القرار اللازم وفقاً لما يلي :

٢٥٣١- إذا تبين للجنة أن سبب التلكؤ هو رغبة في الوفرة تقوم بإستدعاء الملتزم وإبلاغه بوجوب إعادة تقديمها فورا" (وفقاً لجدول الأيام المطلوبة عن ذلك) وإذا تمنع عن ذلك أو إستمر في تلكؤه في التنفيذ تلجأ اللجنة إلى شرائها على حسابه وتحتسب غرامة تأخير نقدية نسبتها (٢,٥٪) من قيمة كتاب ضمان حسن التنفيذ عن كل يوم تأخير في تقديم المواد ويعتبر كسر النهار نهاراً كاملاً .

٢٥٣٢- إذا تبين للجنة عدم وجودها فعلا" في الأسواق اللبنانية ، يسمح للملتزم إستثنائياً بإستبدالها بمواد أخرى مشابهة تحددها اللجنة وبشكل لا تنتقص من حقوق المستفيدين من التغذية ولا تزيد في حقوق الملتزم .

في كلتا الحالتين تفاد المديرية العامة شعبة الشؤون الإدارية خلال أربعة وعشرين ساعة .

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 الملتزم التزاماته.

٢٥٥- تُطبق أحكام المادة ٣٣ من قانون الشراء العام في هذا الشأن. وفي جميع الأحوال يُصادر ضمان حسن التنفيذ مؤقتًا الى حين تصفية التلزيم.

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

٢٦١-النكول :

٢٦١١-يُعتبر الملتزم ناكلاً إذا خالَف شروط تنفيذ العقد أو أحكام دفتر الشروط هذا، وبعد إنذاره رسمياً بوجوب التقيُّد بكافة موجباته من قبل سلطة التعاقد، وذلك ضمن مهلة تتراوح بين خمسة أيام كحدٍّ أدنى وخمسة عشر يوماً كحدٍّ أقصى، وانقضاء المهلة هذه دون أن يَقوم المُلتزم بما طُلب إليه.

٢٦١٢-لا يجوز اعتبار المُلتزم ناكلاً إلّا بموجب قرار معلَّل يَصدر 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 (أولًا) 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، إلاّ إذا وافقت سلطة التعاقد على طلب مواصلة التنفيذ من قبل الورثة.

ب- إذا أصبَح المُلتزم مُفلساً او مُعسَراً أو حُلّت الشركة، وتُطبّق عندئذ الإجراءات المنصوص عليها في الفقرة الثانية من البند الرابع من المادة ٣٣ من قانون الشراء العام.

٢٦٢٢- يَجوز 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 أيٍّ من الحالات التالية:

أ- إذا صدَرَ بحقّ المُلتزم 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 فُقدان أهلية الملتزم.

٢٦٣٢-إذا فُسِخ 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 إعساره، أو في حال وفاة الملتزم وعدم متابعة التنفيذ من قبل الورثة، تُتّبع فوراً، خلافاً لأيّ نص آخر أحكام الفقرة رابعًا من المادة ٣٣ من قانون الشراء العام.

٢٦٤٢-لا يترتّب أيّ تعويض عن الخدمات المُقدَّمة 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 الالكتروني لسلطة التعاقد إن وُجد وعلى المنصة الإلكترونيّة المركزيّة لدى هيئة الشراء العام.

المادة ٢٧: تعديل الأسعار:

في حال زيادة أو نقصان أسعار المواد الغذائية بالجملة في السوق المحلي بنسبة ٢٥٪ (خمسة وعشرون بالماية) وما فوق عن السعر المقدم بتاريخ جلسة فض العروض يفرض ما يلي :

٢٧١- على الملتزم الذي يطلب دفع الزيادة إن يتقدم بكتاب خلال مهلة عشرة أيام من حصول الحدث مرفقا" بالمستندات اللازمة التي تثبت إرتفاع الأسعار إلى الحد المطلوب .

٢٧٢- 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) .

٢٧٣- يعود للمدير العام لقوى الأمن الداخلي حق البت بهذا الأمر وفقا" لما تقتضيه الحاجة .

٢٧٤- فور إتخاذ قرار بالموافقة على زيادة الأسعار تنظم لجنة الإستلام شهريا" محضر إستلام بالفروقات المستحقة للمتعهد على أساس السعر الأدنى المستدرج من قبل الإدارة ومتوسط الأسعار في السوق المحلي بتاريخ جلسة التلزيم ، ويصدق من قبل المدير العام لقوى الأمن الداخلي على أن يستثنى من هذه الحالة مادة الخبز العربي .

المادة ٢٨: 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 (أولا) من المادة ٣٣ من قانون الشراء العام.

المادة ٢٩: 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 ٣٠: القوّة القاهرة :

اذا حالت ظروف استثنائية وخارجة عن ارادة الملتزم دون التسليم في المدة المُحددة، 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 ٣١: النزاهة :

تُطبّق أحكام المادة ١١٠ من قانون الشراء العام.

المادة ٣٢: الشكوى والإعتراض :

يحقّ لكلّ ذي صفة ومصلحة، بما في ذلك هيئة الشراء العام، الإعتراض على أيّ إجراء أو قرار صريح أو ضمني تتّخذه أو تعتمده او تُطبّقه أيّ من الجهات المعنيّة 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 الإعتراض المعمول بها لدى مجلس شورى الدولة لحين تشكيل هيئة الإعتراضات المنصوص عنها في قانون الشراء العام.

المادة ٣٣: 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 ٣٤: المواصفات الفنية:

في حال وجود اختلاف بين المواصفات الفنية موضوع الملحق رقم (٦) المرفق بهذا الدفتر والمواصفات الفنية المعتمدة من قبل وزارة الاقتصاد والتجارة تعتمد المواصفات الفنية الصادرة عن الوزارة المذكورة.

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

الجمهورية اللبنانية
وزارة الداخلية والبلديات
المديرية العامة لقوى الامن الداخلي

الملحق رقم (١)
تصريح / تعهـد
للإشتراك في تلزيم مواد غذائية لإعاشة السجناء (غب 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.
وأنني تقدمت لهذا الإلتزام للإشتراك بالبنود رقم (١-٢-٣-٤-٥-٦-٧-٨-٩-١٠-١١-١٢-١٣-١٤-١٥-١٦-١٧-١٨-١٩-٢٠-٢١-٢٢-٢٣-٢٤-٢٥-٢٦-٢٧-٢٨-٢٩-٣٠-٣١-٣٢-٣٣-٣٤-٣٥-٣٦-٣٧-٣٨-٣٩-٤٠-٤١-٤٢-٤٣-٤٤-٤٥-٤٦ من مجموعة سجن رومية نساء بعبدا) و (١-٢-٣-٤-٥-٦-٧-٨-٩-١٠-١١-١٢-١٣-١٤-١٥-١٦-١٧-١٨-١٩-٢٠-٢١-٢٢-٢٣-٢٤-٢٥-٢٦-٢٧-٢٨-٢٩-٣٠-٣١-٣٢-٣٣-٣٤-٣٥-٣٦-٣٧-٣٨-٣٩-٤٠-٤١-٤٢-٤٣-٤٤-٤٥-٤٦ من مجموعة سجن طرابلس) و (١-٢-٣-٤-٥-٦-٧-٨-٩-١٠-١١-١٢-١٣-١٤-١٥-١٦-١٧-١٨-١٩-٢٠-٢١-٢٢-٢٣-٢٤-٢٥-٢٦-٢٧-٢٨-٢٩-٣٠-٣١-٣٢-٣٣-٣٤-٣٥-٣٦-٣٧-٣٨-٣٩-٤٠-٤١-٤٢-٤٣-٤٤-٤٥-٤٦ من سجني نساء ورجال زحلة) (تشطب البنود غير مشترك بها) المبينة في الملحق رقم (٥) .

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 مالاً عاماً.

بيـــروت فـــي : / / ٢٠٢٦
التوقيـــــــع : ----------
الخـاتـم الرسـمي : ----------
طابـع مالـي بقيمة : / ١,٠٠٠,٠٠٠ / ل.ل.

الجمهورية اللبنانية
وزارة الداخلية والبلديات
المديرية العامة لقوى الامن الداخلي

المُلحق رقم (٢)
تصريح النزاهة

عنوان الصفقة: مواد غذائية لإعاشة السجناء (غب الطلب)

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

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 الصفقة.

٢. سنقوم بإبلاغ هيئة الشراء العام والجهة المتعاقدة في حال حصول أو اكتشاف تضارب في المصالح.

٣. لم ولن نقوم، ولا أيّ من موظفينا، أو شركائنا، أو وكلائنا، أو المساهمين، أو المستشارين، أو أقاربهم، بممارسات احتيالية أو فاسدة، أو قسرية أو مُعرقلة في ما يخص عرضنا أو اقتراحنا.

٤. لم نقدم، ولا أيّ 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.

بيـــروت فـــي : / /٢٠٢٦

التوقيـــــــع : ----------

الخـاتـم الرسـمـي : ----------

الجمهورية اللبنانية ○ المدير العام ○ المديرية العامة لقوى الامن الداخلي

الجمهورية اللبنانية
وزارة الداخلية والبلديات
المديرية العامة لقوى الامن الداخلي

الملحق رقم (٣)
نموذج كتاب ضمان العرض

مصرف .....
لجانب المديرية العامة لقوى الامن الداخلي - مكتب التلزيم

الموضوع : كتاب ضمان العرض لصالحكم بقيمة / / فقط، بناء للأمر السيد.....
وذلك للإشتراك في تلزيم مواد غذائية 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 كليًا 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 تلقائيًا 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:

الجمهورية اللبنانية
المدير العام
المديرية العامة لقوى الامن الداخلي

الجمهورية اللبنانية
وزارة الداخلية والبلديات
المديرية العامة لقوى الامن الداخلي

الملحق رقم (٤)
نموذج ضمان حسن التنفيذ

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

الموضوع : كتاب ضمان حسن تنفيذ لصالحكم بقيمة / / فقط، بناء للأمر السيد.....
وذلك ضماناً لحسن تنفيذ مواد غذائية 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 كليًا 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 تلقائيًا 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:



الجمهورية اللبنانية
وزارة الداخلية والبلديات
المديرية العامة لقوى الامن الداخلي

الملحق رقم (٥) المخصص لعرض الأسعار لتلزيم مواد غذائية لإعاشة السجناء (غب الطلب)

م	نوع المواد	السعر للكلغ الواحد لمجموعة سجون رومية وسجن نساء بعبدا						المواصفات	قيمة كتاب ضمان العرض ل.ل	قيمة كتاب ضمان حسن التنفيذ ل.ل.
		الافرادي		T.V.A	الافرادي النهائي		دفعات التسليم			
		بالأرقام	بالأحرف		بالأرقام	بالأحرف				
١	الخبز العربي						غب الطلب	الملحق رقم (٦)	١٥٠٠,٠٠٠,٠٠٠	٥,٠٠٠,٠٠٠,٠٠٠
٢	اللحم البقري						غب الطلب	الملحق رقم (٦)	١,٠٠٠,٠٠٠,٠٠٠	٤,٠٠٠,٠٠٠,٠٠٠
٣	لحم الدجاج						غب الطلب	الملحق رقم (٦)	٧٠٠,٠٠٠,٠٠٠	٢,٠٠٠,٠٠٠,٠٠٠

تم تلزيمها بموجب محضر فتح وتقييم العروض رقم ١٦٨٦/٤ تاريخ ٣/١١/٢٠٢٥

بيـــروت فـــي / /٢٠٢٦
إسـم وشهـرة مقـــدم العـــرض :
التوقيـع وختم الشركة او المؤسسة:
طابـع مالـي بقيمـة /٥٠,٠٠٠/ ل.ل

الجمهورية اللبنانية
وزارة الداخلية والبلديات
المديرية العامة لقوى الامن الداخلي

" تابـع " الملحق رقم (٥) المخصص لعرض الأسعار لتلزيم مواد غذائية لإعاشة السجناء (غب الطلب)

م	نوع المواد	المواصفات	السعر للكلغ الواحد لمجموعة سجون رومية وسجن نساء بعبدا					دفعات التسليم	التاريـــخ	قيمة كتاب ضمان العرض ل.ل	قيمة كتاب ضمان حسن التنفيذ ل.ل.
			الافرادي		T.V.A	الافرادي النهائي					
			بالأرقام	بالأحرف		بالأرقام	بالأحرف				
٤	فاصوليا	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	٤٥,٠٠٠,٠٠٠	١٥٠,٠٠٠,٠٠٠
٥	بازيلاء يابسة	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	٣٠,٠٠٠,٠٠٠	١٠٠,٠٠٠,٠٠٠
٦	ارز	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	١٠٥,٠٠٠,٠٠٠	٣٥٠,٠٠٠,٠٠٠
٧	عدس	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	٥,١٠٠,٠٠٠	١٧,٠٠٠,٠٠٠
٨	حمص	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	٤٥,٠٠٠,٠٠٠	١٥٠,٠٠٠,٠٠٠
٩	فول يابس	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	٢٥,٠٠٠,٠٠٠	٩٠,٠٠٠,٠٠٠
١٠	برغل	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	٣٠,٠٠٠,٠٠٠	١٠٠,٠٠٠,٠٠٠
١١	معكرونة	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	١٨,٠٠٠,٠٠٠	٦٠,٠٠٠,٠٠٠
١٢	رب البندورة	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	٩٠,٠٠٠,٠٠٠	٣٠٠,٠٠٠,٠٠٠
١٣	حلاوة سكرية	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	٣٧٠,٠٠٠,٠٠٠	١,٢٠٠,٠٠٠,٠٠٠
١٤	بيض كرتونة (سعة ٣٠ بيضة)	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	١٣٠,٠٠٠,٠٠٠	٤٤٠,٠٠٠,٠٠٠
١٥	جبنة مبسترة	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	٥٠٠,٠٠٠,٠٠٠	١,٧٠٠,٠٠٠,٠٠٠
١٦	لبنة	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	٦٠٠,٠٠٠,٠٠٠	٢,٠٠٠,٠٠٠,٠٠٠
١٧	زيت زيتون	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	٤٠٠,٠٠٠,٠٠٠	١,٣٠٠,٠٠٠,٠٠٠

تم تلزيمها بموجب محضر فتح وتقييم العروضات رقم ٦٨٦/ع تاريخ ٣/١١/٢٠٢٥
بعد تلاوته في ٤/١١/٢٠٢٥

بيـــروت فـــي / /٢٠٢٦
إسـم وشهـرة مقـــدم العـــرض :
التوقيـع وختم الشركة او المؤسسة:
طابـع مالـي بقيمـة /٥٠,٠٠٠/ ل.ل

الجمهورية اللبنانية
وزارة الداخلية والبلديات
المديرية العامة لقوى الامن الداخلي

" تابـع " الملحق رقم (٥) المخصص لعرض الأسعار لتلزيم مواد غذائية لإعاشة السجناء (غب الطلب)

م	نوع المواد	المواصفات	السعر للكلغ الواحد لمجموعة سجون رومية وسجن نساء بعبدا					دفعات التسليم	التاريـــخ	قيمة كتاب ضمان العرض ل.ل	قيمة كتاب ضمان حسن التنفيذ ل.ل.
			الافرادي		T.V.A	الافرادي النهائي					
			بالأرقام	بالأحرف		بالأرقام	بالأحرف				
١٨	سمن نباتي	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	٢٥٠٠٠٠٠٠٠	٨٠٠٠٠٠٠٠٠
١٩	مربى	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	١٤٠٠٠٠٠٠٠	٤٥٠٠٠٠٠٠٠
٢٠	سكر	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	٤٠٠٠٠٠٠٠٠	١٢٠٠٠٠٠٠٠٠
٢١	طحينة	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	٨٠٠٠٠٠٠٠٠	٢٩٠٠٠٠٠٠٠٠
٢٢	زيت صويا	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	٩٠٠٠٠٠٠٠	٣٠٠٠٠٠٠٠٠
٢٣	ملح ناعم	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	٣٠٠٠٠٠٠٠	١٠٠٠٠٠٠٠٠
٢٤	بهار ناعم	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	٣٠٠٠٠٠٠٠٠	١٠٠٠٠٠٠٠٠٠
٢٥	كزبرة							غب الطلب	خلال جميع الفصول	٤٠٠٠٠٠٠٠	١٠٠٠٠٠٠٠٠
٢٦	شاي	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	١٠٠٠٠٠٠٠٠٠	٣٥٠٠٠٠٠٠٠٠
٢٧	فحرية	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	١٥٠٠٠٠٠٠٠٠	٥٠٠٠٠٠٠٠٠
٢٨	بطاطا	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	٦٠٠٠٠٠٠٠٠	٢٠٠٠٠٠٠٠٠٠
٢٩	بصل أحمر يابس	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	٩٠٠٠٠٠٠٠	٣٠٠٠٠٠٠٠٠
٣٠	جزر	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	٩٠٠٠٠٠٠٠	٣٠٠٠٠٠٠٠٠
٣١	موز بلدي	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	٢٠٠٠٠٠٠٠٠	٨٠٠٠٠٠٠٠٠
٣٢	ثوم	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	٤٠٠٠٠٠٠٠٠	١٥٠٠٠٠٠٠٠٠
٣٣	ليمون حامض	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	٢٠٠٠٠٠٠٠٠	٧٠٠٠٠٠٠٠٠
٣٤	ملفوف	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	٧٠٠٠٠٠٠٠	٢٥٠٠٠٠٠٠٠

تم تلزيمها بموجب محضر فتح وتقييم العروض رقم ٢٤/١٦٨٦ تاريخ ٢٠٢٤/١١/٣

بيروت في ٢٠٢٤/١١/٤

بيـــروت فـــي / /٢٠٢٦

إسـم وشهـرة مقـــدم العـــرض :

التوقيـع وختم الشركة او المؤسسة:

طابـع مالـي بقيمـة /٥٠،٠٠٠/ ل.ل

الجمهورية اللبنانية
وزارة الداخلية والبلديات
المديرية العامة لقوى الامن الداخلي

" تابـع " الملحق رقم (٥) المخصص لعرض الأسعار لتلزيم مواد غذائية لإعاشة السجناء (غب الطلب)

م	نوع المواد	المواصفات	السعر للكلغ الواحد لمجموعة سجون رومية وسجن نساء بعبدا						دفعات التسليم	التاريـــخ		قيمة كتاب ضمان العرض ل.ل	قيمة كتاب ضمان حسن التنفيذ ل.ل.
			الافرادي		T.V.A	الافرادي النهائي							
			بالأرقام	بالأحرف		بالأرقام	بالأحرف						
٣٥	بندورة	الملحق رقم (٦)							غب الطلب	٦/١	١٢/٣١	١٨٠,٠٠٠,٠٠٠	٦٠٠,٠٠٠,٠٠٠
٣٦	خيار								غب الطلب	٤/٢١	١١/٢٠	١٧٠,٠٠٠,٠٠٠	٥٥٠,٠٠٠,٠٠٠
٣٧	خس عربي								غب الطلب	١٠/٢١	٥/٣٠	٨,٠٠٠,٠٠٠	٢٥,٠٠٠,٠٠٠
٣٨	برتقال	الملحق رقم (٦)							غب الطلب	١٠/١	٤/١٥	١٢٠,٠٠٠,٠٠٠	٤٠٠,٠٠٠,٠٠٠
٣٩	تفاح مختلف	الملحق رقم (٦)							غب الطلب	٦/٢١	٩/٢٠	٥٠,٠٠٠,٠٠٠	١٧٠,٠٠٠,٠٠٠
٤٠	تفاح كولدن وستاركن	الملحق رقم (٦)							غب الطلب	٩/٢١	٦/٢٠ من العام الذي يلي	٦٠,٠٠٠,٠٠٠	٢٢٥,٠٠٠,٠٠٠
٤١	باذنجان	الملحق رقم (٦)							غب الطلب	٤/١٥	١٢/١	٦,٠٠٠,٠٠٠	٢٠,٠٠٠,٠٠٠
٤٢	كوسى للخرط	الملحق رقم (٦)							غب الطلب	٤/١٥	١١/١٥	٥,٠٠٠,٠٠٠	١٥,٠٠٠,٠٠٠
٤٣	لوبياء خضراء	الملحق رقم (٦)							غب الطلب	٦/١	١١/٣٠	١٥,٠٠٠,٠٠٠	٦٠,٠٠٠,٠٠٠
٤٤	سلق	الملحق رقم (٦)							غب الطلب	١٠/١	٥/١٥	٣,٠٠٠,٠٠٠	١٠,٠٠٠,٠٠٠
٤٥	سبانخ	الملحق رقم (٦)							غب الطلب	١٠/١	٥/١٥	٤,٠٠٠,٠٠٠	١٥,٠٠٠,٠٠٠
٤٦	قرنبيط	الملحق رقم (٦)							غب الطلب	١٠/١	٤/١٥	١,٥٠٠,٠٠٠	٥,٠٠٠,٠٠٠

بيـــروت فـــي / /٢٠٢٦
إسـم وشهـرة مقـــدم العـــرض :
التوقيـع وختم الشركة او المؤسسة:
طابـع مالـي بقيمـة /٥٠,٠٠٠/ ل.ل





الجمهورية اللبنانية
وزارة الداخلية والبلديات
المديرية العامة لقوى الامن الداخلي

"تابع" الملحق رقم (٥) المخصص لعرض الأسعار لتلزيم مواد غذائية لإعاشة السجناء (غب الطلب)

م	نوع المواد	السعر للكلغ الواحد لمجموعة سجون طرابلس				دفعات التسليم	المواصفات	قيمة كتاب ضمان العرض ل.ل	قيمة كتاب ضمان حسن التنفيذ ل.ل.
		الافرادي		T.V.A	الافرادي النهائي				
		بالأرقام	بالأحرف		بالأرقام	بالأحرف				
١	الخبز العربي						غب الطلب	الملحق رقم (٦)	٤٠٠,٠٠٠,٠٠٠	١,٤٠٠,٠٠٠,٠٠٠
٢	اللحم البقري						غب الطلب	الملحق رقم (٦)	٤٥٠,٠٠٠,٠٠٠	١,٦٠٠,٠٠٠,٠٠٠
٣	لحم الدجاج						غب الطلب	الملحق رقم (٦)	٢٠٠,٠٠٠,٠٠٠	٦٥٠,٠٠٠,٠٠٠

تم تلزيم بموجب محضر فتح وتقييم العروض رقم ٢٠٢٦/١٦٨٦ تاريخ ٢٠٢٦/١١/٣
بيروت في ٢٠٢٦/١١/٤

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

رئيس المكتب
مكتب التلزيم - مصلحة التجهيز - قوى الأمن الداخلي

المدير العام
المديرية العامة لقوى الأمن الداخلي
الجمهورية اللبنانية

١٥٠٠٠٢٦

الجمهورية اللبنانية
وزارة الداخلية والبلديات
المديرية العامة لقوى الامن الداخلي

" تابـع " الملحق رقم (٥) المخصص لعرض الأسعار لتلزيم مواد غذائية لإعاشة السجناء (غب الطلب)

م	نوع المواد	المواصفات	السعر للكلغ الواحد لمجموعة سجون طرابلس					دفعات التسليم	التاريـــخ	قيمة كتاب ضمان العرض ل.ل	قيمة كتاب ضمان حسن التنفيذ ل.ل
			الافرادي		T.V.A	الافرادي النهائي					
			بالأرقام	بالأحرف		بالأرقام	بالأحرف				
٤	فاصوليا	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	٣٠،٠٠٠،٠٠٠	١٠٠،٠٠٠،٠٠٠
٥	بازيلاء يابسة	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	٥،٠٠٠،٠٠٠	١٥،٠٠٠،٠٠٠
٦	أرز	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	٢٥،٠٠٠،٠٠٠	٨٠،٠٠٠،٠٠٠
٧	عدس	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	٤،٠٠٠،٠٠٠	١٥،٠٠٠،٠٠٠
٨	حمص	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	٣٠،٠٠٠،٠٠٠	١٠٠،٠٠٠،٠٠٠
٩	فول يابس	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	٢٠،٠٠٠،٠٠٠	٧٠،٠٠٠،٠٠٠
١٠	برغل	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	٢٥،٠٠٠،٠٠٠	٨٥،٠٠٠،٠٠٠
١١	معكرونة	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	١٤،٠٠٠،٠٠٠	٤٥،٠٠٠،٠٠٠
١٢	رب البندورة	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	٥٥،٠٠٠،٠٠٠	١٩٠،٠٠٠،٠٠٠
١٣	حلاوة سكرية	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	١٩٠،٠٠٠،٠٠٠	٦٣٠،٠٠٠،٠٠٠
١٤	بيض كرتونة (سعة ٣٠ بيضة)	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	٣٠،٠٠٠،٠٠٠	١٠٠،٠٠٠،٠٠٠
١٥	جبنة سيسترة	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	١٣٠،٠٠٠،٠٠٠	٤٥٠،٠٠٠،٠٠٠
١٦	لبنة	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	١٠٠،٠٠٠،٠٠٠	٣٣٠،٠٠٠،٠٠٠
١٧	زيت زيتون	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	٢٣٠،٠٠٠،٠٠٠	٧٨٠،٠٠٠،٠٠٠

تم تلزيمها بموجب محضر فتح وتقييم العروض رقم ٢٠٤/١٦٨٦ تاريخ ٢٠٢٦/١١/١٣
بيروت في ٢٠٢٦/١١/٤

بيـــروت فـــي / /٢٠٢٦
إسـم وشهـرة مقـــدم العـــرض :
التوقيـع وختم الشركة او المؤسسة:
طابـع مالـي بقيمـة /٥٠،٠٠٠/ ل.ل

الجمهورية اللبنانية
وزارة الداخلية والبلديات
المديرية العامة لقوى الامن الداخلي

" تابـع " الملحق رقم (٥) المخصص لعرض الأسعار لتلزيم مواد غذائية لإعاشة السجناء (غب الطلب)

م	نوع المواد	المواصفات	السعر للكلغ الواحد لمجموعة سجون طرابلس					دفعات التسليم	التاريـــخ	قيمة كتاب ضمان العرض ل.ل	قيمة كتاب ضمان حسن التنفيذ ل.ل.
			الافرادي		T.V.A	الافرادي النهائي					
			بالأرقام	بالأحرف		بالأرقام	بالأحرف				
١٨	سمن نباتي	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	٦٥,٠٠٠,٠٠٠	٢٣٠,٠٠٠,٠٠٠
١٩	مربى	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	٦٥,٠٠٠,٠٠٠	٢٣٠,٠٠٠,٠٠٠
٢٠	سكر	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	٢٠,٠٠٠,٠٠٠	٧٠,٠٠٠,٠٠٠
٢١	طحينة	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	٣٠,٠٠٠,٠٠٠	١٠٠,٠٠٠,٠٠٠
٢٢	زيت صويا	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	٢٥,٠٠٠,٠٠٠	٨٠,٠٠٠,٠٠٠
٢٣	ملح ناعم	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	٤٥٠,٠٠٠	١,٥٠٠,٠٠٠
٢٤	بهار ناعم	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	٤,٠٠٠,٠٠٠	١٤,٠٠٠,٠٠٠
٢٥	كزبرة							غب الطلب	خلال جميع الفصول	١,٥٠٠,٠٠٠	٥,٠٠٠,٠٠٠
٢٦	شاي	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	٣٠,٠٠٠,٠٠٠	١٠٠,٠٠٠,٠٠٠
٢٧	شعيرية	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	١٥,٠٠٠,٠٠٠	٥٠,٠٠٠,٠٠٠
٢٨	بطاطا	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	٣٠,٠٠٠,٠٠٠	١٠٠,٠٠٠,٠٠٠
٢٩	بصل أحمر يابس	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	١٠,٠٠٠,٠٠٠	٤٠,٠٠٠,٠٠٠
٣٠	جزر	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	٥٠٠,٠٠٠	١,٥٠٠,٠٠٠
٣١	موز بلدي	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	٧,٠٠٠,٠٠٠	٢٠,٠٠٠,٠٠٠
٣٢	ثوم	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	٢٠,٠٠٠,٠٠٠	٦٠,٠٠٠,٠٠٠
٣٣	ليمون حامض	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	٢١,٠٠٠,٠٠٠	٧٠,٠٠٠,٠٠٠
٣٤	ملفوف	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	١٠٠,٠٠٠,٠٠٠	٣٠٠,٠٠٠,٠٠٠

تم تلزيمها بموجب محضر فتح وتقييم العروض رقم ٢٠٤/١٦٨٦ تاريخ ٢٠٢٥/١١/٣
ومرفوعة في ٢٠٢٥/١١/٤

بيـــروت فـــي / /٢٠٢٦
إسـم وشهـرة مقـــدم العـــرض :
التوقيـع وختم الشركة او المؤسسة:
طابـع مالـي بقيمـة /٥٠,٠٠٠/ ل.ل

الجمهورية اللبنانية
وزارة الداخلية والبلديات
المديرية العامة لقوى الامن الداخلي

" تابـع " الملحق رقم (٥) المخصص لعرض الأسعار لتلزيم مواد غذائية لإعاشة السجناء (غب الطلب)

م	نوع المواد	المواصفات	السعر للكلغ الواحد لمجموعة سجون طرابلس						دفعات التسليم	التاريـــخ		قيمة كتاب ضمان العرض ل.ل	قيمة كتاب ضمان حسن التنفيذ ل.ل.
			الافرادي		T.V.A	الافرادي النهائي							
			بالأرقام	بالأحرف		بالأرقام	بالأحرف						
٣٥	بندورة	الملحق رقم (٦)							غب الطلب	٦/١	١٢/٣١	٢٠٠٠٠٠٠٠٠٠	٨٠٠٠٠٠٠٠٠
٣٦	خيار								غب الطلب	٤/٢١	١١/٣٠	٢٥٠٠٠٠٠٠٠٠	٩٠٠٠٠٠٠٠٠
٣٧	خس عربي								غب الطلب	١٠/٢١	٥/٣٠	٢٥٠٠٠٠٠٠٠	٩٠٠٠٠٠٠٠٠
٣٨	برتقال	الملحق رقم (٦)							غب الطلب	١٠/١	٤/١٥	٥٥٠٠٠٠٠٠٠٠	١٩٠٠٠٠٠٠٠٠
٣٩	تفاح مختلف	الملحق رقم (٦)							غب الطلب	٦/٢١	٩/٢٠	٨٠٠٠٠٠٠٠٠	٢٥٠٠٠٠٠٠٠٠
٤٠	تفاح كولدن وستاركن	الملحق رقم (٦)							غب الطلب	٩/٢١	٦/٢٠ من العام الذي يلي	٢٠٠٠٠٠٠٠٠٠	٧٠٠٠٠٠٠٠٠٠
٤١	باذنجان	الملحق رقم (٦)							غب الطلب	٤/١٥	١٢/١	٥٠٠٠٠٠٠٠٠	١٥٠٠٠٠٠٠٠٠
٤٢	كوسى للغرط	الملحق رقم (٦)							غب الطلب	٤/١٥	١١/١٥	٥٠٠٠٠٠٠٠٠	١٥٠٠٠٠٠٠٠٠
٤٣	لوبياء خضراء	الملحق رقم (٦)							غب الطلب	٦/١	١١/٣٠	٢٠٠٠٠٠٠٠٠٠	٦٠٠٠٠٠٠٠٠٠
٤٤	سلق	الملحق رقم (٦)							غب الطلب	١٠/١	٥/١٥	٣٠٠٠٠٠٠٠٠٠	١٠٠٠٠٠٠٠٠٠
٤٥	سباتخ	الملحق رقم (٦)							غب الطلب	١٠/١	٥/١٥	٣٠٠٠٠٠٠٠٠٠	١٠٠٠٠٠٠٠٠٠
٤٦	قرنبيط	الملحق رقم (٦)							غب الطلب	١٠/١	٤/١٥	٤٠٠٠٠٠٠٠٠٠	١٤٠٠٠٠٠٠٠٠٠

تم تلزيما بموجب محضر فتح وتقييم العروض رقم ٢٤/١٦٨٦ تاريخ ٢٠٢٦/١١/٣
بيروت في ٢٠٢٦/١١/٤

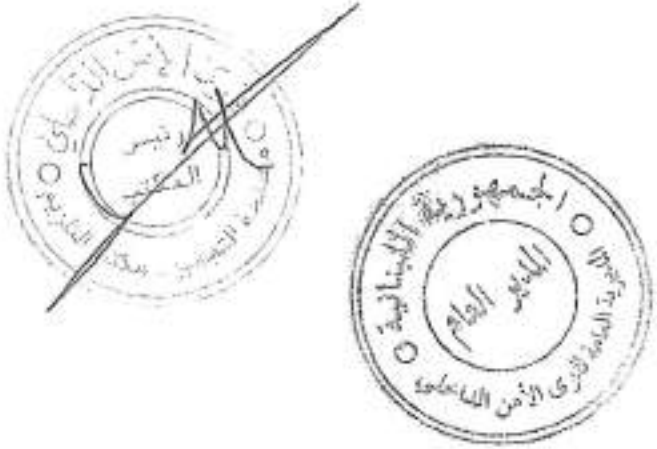
بيـــروت فـــي / /٢٠٢٦
إسـم وشهـرة مقـــدم العـــرض :
التوقيـع وختم الشركة او المؤسسة:
طابـع مالـي بقيمـة /٥٠,٠٠٠/ ل.ل

الجمهورية اللبنانية
وزارة الداخلية والبلديات
المديرية العامة لقوى الامن الداخلي

"تابع" الملحق رقم (٥) المخصص لعرض الأسعار لتلزيم مواد غذائية لإعاشة السجناء (غب الطلب)

م	نوع المواد	السعر للكلغ الواحد لسجني نساء ورجال زحلة					دفعات التسليم	المواصفات	قيمة كتاب ضمان العرض ل.ل	قيمة كتاب ضمان حسن التنفيذ ل.ل.
		الافرادي		T.V.A	الافرادي النهائي					
		بالأرقام	بالأحرف		بالأرقام	بالأحرف				
١	الخبز العربي						غب الطلب	الملحق رقم (٦)	١٣٠,٠٠٠,٠٠٠	٤٥٠,٠٠٠,٠٠٠
٢	اللحم البقري						غب الطلب	الملحق رقم (٦)	٢٠٠,٠٠٠,٠٠٠	٧٠٠,٠٠٠,٠٠٠
٣	لحم الدجاج						غب الطلب	الملحق رقم (٦)	٧٠,٠٠٠,٠٠٠	٢٣٠,٠٠٠,٠٠٠

بيـــروت فـــي / /٢٠٢٦
إسـم وشهـرة مقـــدم العـــرض :
التوقيـع وختم الشركة او المؤسسة:
طابـع مالـي بقيمة /٥٠,٠٠٠/ ل.ل



الجمهورية اللبنانية
وزارة الداخلية والبلديات
المديرية العامة لقوى الامن الداخلي

" تابـع " الملحق رقم (٥) المخصص لعرض الأسعار لتلزيم مواد غذائية لإعاشة السجناء (غب الطلب)

م	نوع المواد	المواصفات	السعر للكلغ الواحد لسجني نساء ورجال زحلة					دفعات التسليم	التاريـــخ	قيمة كتاب ضمان العرض ل.ل	قيمة كتاب ضمان حسن التنفيذ ل.ل.
			الافرادي		T.V.A	الافرادي النهائي					
			بالأرقام	بالأحرف		بالأرقام	بالأحرف				
٤	فاصوليا	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	٢٠,٠٠٠,٠٠٠	٧٠,٠٠٠,٠٠٠
٥	بازيلاء يابسة	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	٤,٠٠٠,٠٠٠	١٤,٠٠٠,٠٠٠
٦	أرز	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	٤٠,٠٠٠,٠٠٠	١٣٠,٠٠٠,٠٠٠
٧	عدس	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	١٠,٠٠٠,٠٠٠	٣٠,٠٠٠,٠٠٠
٨	حمص	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	٢٠,٠٠٠,٠٠٠	٦٠,٠٠٠,٠٠٠
٩	فول يابس	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	٨,٠٠٠,٠٠٠	٢٥,٠٠٠,٠٠٠
١٠	برغل	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	٤,٠٠٠,٠٠٠	١٢,٠٠٠,٠٠٠
١١	معكرونة	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	٣,٠٠٠,٠٠٠	١٠,٠٠٠,٠٠٠
١٢	رب البندورة	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	٤,٠٠٠,٠٠٠	١٥,٠٠٠,٠٠٠
١٣	حلاوة سكرية	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	٤٠,٠٠٠,٠٠٠	١٤٠,٠٠٠,٠٠٠
١٤	بيض كرتونة (سعة ٣٠ بيضة)	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	٢٠,٠٠٠,٠٠٠	٦٠,٠٠٠,٠٠٠
١٥	جبنة مبسترة	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	١٥٠,٠٠٠,٠٠٠	٥٠٠,٠٠٠,٠٠٠
١٦	لبنة	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	٣٠,٠٠٠,٠٠٠	١٠٠,٠٠٠,٠٠٠
١٧	زيت زيتون	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	٢٠,٠٠٠,٠٠٠	٦٠,٠٠٠,٠٠٠

بيـــروت فـــي / /٢٠٢٦
إسـم وشهـرة مقـــدم العـــرض :
التوقيـع وختم الشركة او المؤسسة:
طابـع مالـي بقيمـة /٥٠,٠٠٠/ ل.ل

الجمهورية اللبنانية
وزارة الداخلية والبلديات
المديرية العامة لقوى الأمن الداخلي

" تابـع " الملحق رقم (٥) المخصص لعرض الأسعار لتلزيم مواد غذائية لإعاشة السجناء (غب الطلب)

م	نوع المواد	المواصفات	السعر للكلغ الواحد لسجني نساء ورجال زحلة					دفعات التسليم	التاريـــخ	قيمة كتاب ضمان العرض ل.ل	قيمة كتاب ضمان حسن التنفيذ ل.ل.
			الافرادي		T.V.A	الافرادي النهائي					
			بالأرقام	بالأحرف		بالأرقام	بالأحرف				
١٨	سمن نباتي	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	٩٠٠,٠٠٠	٣,٠٠٠,٠٠٠
١٩	مربى	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	١٠,٠٠٠,٠٠٠	٣٠,٠٠٠,٠٠٠
٢٠	سكر	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	٨,٠٠٠,٠٠٠	٢٥,٠٠٠,٠٠٠
٢١	طحينة	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	٦,٠٠٠,٠٠٠	٢٠,٠٠٠,٠٠٠
٢٢	زيت صويا	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	١٨,٠٠٠,٠٠٠	٦٠,٠٠٠,٠٠٠
٢٣	ملح ناعم	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	٨٠٠,٠٠٠	٢,٥٠٠,٠٠٠
٢٤	بهار ناعم	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	٢,٠٠٠,٠٠٠	٧,٠٠٠,٠٠٠
٢٥	كزبرة							غب الطلب	خلال جميع الفصول	٤٠٠,٠٠٠	١,٥٠٠,٠٠٠
٢٦	شاي	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	٦,٠٠٠,٠٠٠	٢٠,٠٠٠,٠٠٠
٢٧	شعيرية	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	١,٠٠٠,٠٠٠	٣,٠٠٠,٠٠٠
٢٨	بطاطا	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	١٠,٠٠٠,٠٠٠	٣٠,٠٠٠,٠٠٠
٢٩	بصل أحمر يابس	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	١,٠٠٠,٠٠٠	٤,٠٠٠,٠٠٠
٣٠	جزر	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	١,٠٠٠,٠٠٠	٣,٠٠٠,٠٠٠
٣١	موز بلدي	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	٣٠,٠٠٠,٠٠٠	١٠٠,٠٠٠,٠٠٠
٣٢	ثوم	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	٢,٥٠٠,٠٠٠	٩,٠٠٠,٠٠٠
٣٣	ليمون حامض	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	٣,٠٠٠,٠٠٠	١٠,٠٠٠,٠٠٠
٣٤	ملفوف	الملحق رقم (٦)						غب الطلب	خلال جميع الفصول	٣,٠٠٠,٠٠٠	١٠,٠٠٠,٠٠٠

بيـــروت فـــي / /٢٠٢٦
إسـم وشهـرة مقـــدم العـــرض :
التوقيـع وختم الشركة او المؤسسة:
طابـع مالـي بقيمـة /٥٠,٠٠٠/ ل.ل

الجمهورية اللبنانية
وزارة الداخلية والبلديات
المديرية العامة لقوى الامن الداخلي

" تابـع " الملحق رقم (٥) المخصص لعرض الأسعار لتلزيم مواد غذائية لإعاشة السجناء (غب الطلب)

م	نوع المواد	المواصفات	السعر للكلغ الواحد لسجني نساء ورجال زحلة						دفعات التسليم	التاريـــخ		قيمة كتاب ضمان العرض ل.ل	قيمة كتاب ضمان حسن التنفيذ ل.ل.
			الافرادي		T.V.A	الافرادي النهائي							
			بالأرقام	بالأحرف		بالأرقام	بالأحرف						
٣٥	بندورة	الملحق رقم (٦)							غب الطلب	٦/١	١٢/٣١	٤٫٠٠٠٫٠٠٠	١٠٫٠٠٠٫٠٠٠
٣٦	خيار								غب الطلب	٤/٢١	١١/٢٠	٤٫٠٠٠٫٠٠٠	١٠٫٠٠٠٫٠٠٠
٣٧	خس عربي								غب الطلب	١٠/٢١	٥/٣٠	٧٫٠٠٠٫٠٠٠	٢٥٫٠٠٠٫٠٠٠
٣٨	برتقال	الملحق رقم (٦)							غب الطلب	١٠/١	٤/١٥	٤٠٫٠٠٠٫٠٠٠	١٥٠٫٠٠٠٫٠٠٠
٣٩	تفاح مختلف	الملحق رقم (٦)							غب الطلب	٦/٢١	٩/٢٠	٦٠٫٠٠٠٫٠٠٠	٢٢٠٫٠٠٠٫٠٠٠
٤٠	تفاح كولدن وستاركن	الملحق رقم (٦)							غب الطلب	٩/٢١	٦/٢٠ من العام الذي يلي	٤٠٫٠٠٠٫٠٠٠	١٣٠٫٠٠٠٫٠٠٠
٤١	باذنجان	الملحق رقم (٦)							غب الطلب	٤/١٥	١٢/١	٢٫٠٠٠٫٠٠٠	٧٫٠٠٠٫٠٠٠
٤٢	كوسي للخرط	الملحق رقم (٦)							غب الطلب	٤/١٥	١١/١٥	٢٫٠٠٠٫٠٠٠	٧٫٠٠٠٫٠٠٠
٤٣	لوبياء خضراء	الملحق رقم (٦)							غب الطلب	٦/١	١١/٣٠	١٥٫٠٠٠٫٠٠٠	٥٠٫٠٠٠٫٠٠٠
٤٤	سلق	الملحق رقم (٦)							غب الطلب	١٠/١	٥/١٥	١٫٠٠٠٫٠٠٠	٤٫٠٠٠٫٠٠٠
٤٥	سبانخ	الملحق رقم (٦)							غب الطلب	١٠/١	٥/١٥	١٫٠٠٠٫٠٠٠	٥٫٠٠٠٫٠٠٠
٤٦	قرنبيط	الملحق رقم (٦)							غب الطلب	١٠/١	٤/١٥	٤٫٠٠٠٫٠٠٠	١٤٫٠٠٠٫٠٠٠

بيـــروت فـــي / /٢٠٢٦
إسـم وشهـرة مقـــدم العـــرض :
التوقيـع وختم الشركة او المؤسسة:
طابـع مالـي بقيمـة /٥٠,٠٠٠/ ل.ل





الملحق رقم (٦)

دقيق القمح والخبز العربي والكعك والخميرة

يحتوي 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 سليما" وصالحا" للإستهلاك البشري .

٢٢- يجب أن يكون الطحين خاليا" 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 أجزاؤه في المختبر**) .
- التعفن والنشاط الجرثومي .

٣- **المواصفات التحليلية** :

نوع الفحص	الحد الأقصى المسموح	أهمية الفحص
الرطوبة	١٥,٥٪ حدا" أقصى	أساسي
الحموضة على أساس العيّنة الجافة ومقلمة كحمض لبني ACIDE LACTIQUE	٠,٢٨٪ حدا" أقصى	أساسي
الرماد على أساس العيّنة الجافة	بين /٠,٦/ و /٠,٨/ %	ثانوي
الجلوتن ـ على أساس العيّنة الجافة	١١٪ حدا" أدنى	أساسي
الرماد غير الذواب في حمض الكلور المائي	٠,١٪ حدا" أعلى (على أساس الوزن الجاف)	أساسي

الجمهورية اللبنانية
المدير العام
المديرية العامة لقوى الأمن الداخلي

٤- المضافات المسموحة :

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

٥- سموم سرطانية فطرية :

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

الجمهورية اللبنانية
المدير العام
المديرية العامة لقوى الأمن الداخلي

الجمهورية اللبنانية
وزارة الداخلية والبلديات
المديرية العامة لقوى الامن الداخلي

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 ـ 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- ان 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 " سكارومِيسِس 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 ـ 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
أملاح الأمونيوم NH4+	NEGATIF	أساسي

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).

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

٦- شروط خاصة بالمتعهد :
٦١- يتوجب على متعهد مادة الخبز العربي أن يكون صاحب فرن مرخص أو لديه شهادة إستثمار فرن او توكيل من كاتب العدل بإستثمار فرن على ان يكون الفرن ضمن المحافظة التابع لها السجن .
٦٢- يحق للإدارة مراقبة صنع الخبز في فرن المتعهد أو في الفرن الذي يستثمره وفقاً" لنصوص دفاتر الشروط الإدارية العامة والخاصة .
٦٣- يحق للإدارة أيضاً" أخذ عينات 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 حديثاً" آلياً" وتطبق فيه الإحتياطات الصحية التي تفرضها القوانين اللبنانية المرعية الإجراء .

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

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 والبحص .
- 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 :

النـــــوع	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

العيـــــوب	الحدود الأقصى المسموحة	أهمية الفحص
البذور ذات العيوب المبسطة (تجاعيد نتوئات ...)	٧ %	ثانوي

البذور ذات العيوب الجسيمة (تبقع ...)	١ % (ما عدا الفول ٢٪)	ثانوي
الحشرات الميتة وأجزاؤها	٠,١ %	ثانوي
حبوب بدأت تنبت (حبوب غريبة ـ حبوب مكسرة ...)	١ %	ثانوي
بحص	١ %	ثانوي

٣- **شروط السلامة الصحية :**

٣١- سموم فطرية سرطانية :

نـــوع الفحص	الحد الأقصى المسموح	أهمية الفحص
AFLATOXINES (وهي سموم تتسبب بسرطان في الكبد)	/٥/ أجزاء من مليار حدا" أقصى	أساسي

٣٢- المعادن الثقيلة :

النـــوع	الحد الأقصى المسموح به	أهمية الفحص
رصاص Pb	٠,٥ مغ / كغ	أساسي
زرنيخ 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- **العـدس :**
- 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 (والمزيلعة) 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) .

الجمهورية اللبنانية ○ المديرية العامة لقوى الأمن الداخلي ○ المدير العام

٧- **الفول :**
- مطابق للمواصفات العامة للحبوب اليابسة الكاملة .
- تكون حبوبه متوسطية الحجم بالنسبة لمعدل حجمها العادي .

٨- **البازيلا اليابسة :** مطابقة للمواصفات العامة للحبوب اليابسة .

٩- **اللوبياء مسلات :** مطابقة للمواصفات العامة للحبوب اليابسة .

١٠- **الحمص :**
- يكون مطابقا" 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 للإستهلاك البشري المباشر ، والمعبأ أو المباع بالمفرق (فلت) مباشرة إلى المستهلك .

٢- **التعاريف : يجب توضيح نوع الأرز المطلوب في دفتر شروط التلزيم وفقا" 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 للتلزيم من قبل الجيش**

٢٣- الأرز المقشور (الأرز الأسمر) : هو الأرز الذي نزعت عنه فقط القشرة الخارجية . (وهو قابل للتلزيم) .

٢٤- الأرز المضروب (الأرز الأبيض) : هو الأرز المقشور الذي نزعت عنه كل أو بعض طبقات النخالة والجنين بواسطة الضرب ، **وهو قابل للتلزيم** .

٢٥- الأرز المعامل (المسلوق) أي ذات الحبوب الطويلة التي تبقى منفصلة عن بعضها بعد طبخها بشكل واضح لا تتلاصق : هو ارز مقشور أو مضروب ، ناتج عن عملية نقل حبوب الأرز الشعير أو الأرز المقشور في الماء ثم تعريضها لمعاملة حرارية ليصبح كل نشاء الحبة جيلاتينيا" ، تم تجفيفها **وهو قابل للتلزيم** .

٢٦- الأرز الملمع (الدبق) : هو الناتج من أصناف مميزة من الأرز ذات الحبوب البيضاء وغير الشفافة ويميل إلى التلاصق بعد الطبخ **وهو قابل للتلزيم** .

٢٧- المواد الغريبة : تشمل المواد العضوية كالقشور 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 أيضا" الحبوب الصفراء الكاملة والمكسرة . تعتبر حبوب الأرز المعامل (المسلوق) المتواجدة في دفعة من حبوب الأرز غير المعامل ، جزءا" 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 ، بإستثناء 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 عروقا" 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 سليما" وملائما" للإستهلاك البشري .
- أن يكون خلوا" من أية رائحة أو نكهة غريبين .
- أن يكون خلوا" 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 :

النـــــوع	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 يجرى عند اللزوم :

العيـــوب	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
الأنواع الأخرى من حبوب الأرز				
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	١٠	١,٠	١,٠

المدير العام

٥- **الملوثـــات :**

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

يجب ألا تزيد كمية متبقيات المبيدات على الحدود الموضحة في " دستور الغذاء " وفي مواصفات مؤسسة المقاييس والمواصفات اللبنانية - ليبنور (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 ، يجن 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 وأجزاؤها 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 :

النـــوع	الحد الأقصى المسموح به	أهمية الفحص
رصاص Pb	٠,٥ مغ / كغ	أساسي
زرنيخ AS	٠,٢ مغ / كغ	أساسي
قصدير Sn	٢٠٠ مغ / كغ	أساسي

٣٢- سموم فطرية سرطانية :

النـــــوع	الحد الأقصى المسموح به	أهمية الفحص
AFLATOXINES (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 (الرويشة) .
- جيد الرائحة .
- لا يزيد حجم الحبة الواحدة عن حجم ثلث حبة القمح .

٦- **البرغل الناعم :**

- يكون مطابقا" للمواصفات العامة للحبوب اليابسة .

الجمهورية اللبنانية ○ المدير العام ○ المديرية العامة لقوى الامن الداخلي

- يقبل من اللونين : الأبيض والأسمر .
- خالٍ من القشر المطحون (الرويشة) .
- جيد الرائحة .
- خالٍ من الحبات الصغيرة جدا" القريبة بحجها لحبة الملح .

الجمهورية اللبنانية
وزارة الداخلية والبلديات
المديرية العامة لقوى الامن الداخلي

المعجنـات 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 عرفها 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- النوى العادي : تكون على شكل شريط مسطح وهي لا تحتوي على بيض .

١١٥- النوى بالبيض : تكون على شكل شريط مسطح وهي تحتوي على بيض .

١١٦- الفارفال : هي معجنات غذائية مطحونة أو محببة أو مفتتة .

١١٧- معجنات مرققية 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 هلى 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 والأخاديد .

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 تزنخ .

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 الآزوتية 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 .

الجمهورية اللبنانية
المدير العام

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 وآثار 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 منوية	١١,٠٠٪ كحد أعلى	أساسي
الرماد الكلي على /٥٥٠/ درجة منوية 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)

الجمهورية اللبنانية ○ المديرية العامة لقوى الأمن الداخلي ○ المدير العام

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 التزنخ والعفونة .

٢٢- يكون نظيفا" وخاليا" من العفن والحشرات الحية أو الميتة وأجزاؤها غير ملوثا" ببقايا القوارض سواء كانت ظاهرة للعين المجردة أو بعد التكبير .

٢٣- يكون متجانس خاليا" من الجزئيات الخشنة بحيث تمر جميع جزئياته من منخل مقياس فتحاته /٢٥٠/ ميكرومتر .

٣- **الخصائص الكيميائية** :

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

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

الحـــــــــلاوة

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- **التعاريف** :

٢١- الحلاوة : هي المنتج الغذائي الناتج عن المعاملة الحرارية للكسر المكرر (السكاروز) أو للسكاروز المضاف إليه القطر الكلوكوز بكميات محددة مع مادة إستحلاب (كمستخلص عرق الحلاوة أو بدائله الملائمة للإستهلاك البشري) والمضاف إليه الأحماض العضوية ، ثم خلط المزيج المطبوخ الناتج مع الطحينة ، ويمكن إضافة المواد والقلوبات إليها .

٢٢- مستخلص عرق الحلاوة : يقصد بمستخلص عرق الحلاوة (أو شرش الحلاوة أو العصلج) المادة الناتجة عن غلي جذور نبات عرق الحلاوة .

٣- **المتطلبات والخصائص:**

٣١- المتطلبات الفيزيائية : يجب أن يتوافر في الحلاوة ما يلي :

- أن تكون الطحينة المستعملة في صناعة الحلاوة مطابقة لمواصفات الجيش .
- يستعمل السكر الأبيض والقطر الكلوكوز فقط كمواد محلية سكرية ولا يسمح بإستعمال المحليات الإصطناعية .
- أن يكون السكر الأبيض مطابق لموصافات الجيش .
- أن تكون ذات قوام متجانس سهل التفتت والقطع ذات لون رمادي يتخللها بعض فقاقيع 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 السمسم .
- 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

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

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



الجدول رقم (٢) : الحد الأقصى للملوثات

العناصـــر	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 :

النـــوع	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 :

النـــــوع	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 المبيّنة 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 بان 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 التهوئة 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 مسبقا" 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 لأية 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 التعبيش 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 للحوامض الشحمية بطريقة CHROMATOGRAPHIE en PHASE GAZEUSE (فحص أساسي) .

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

٣٢- الخصائص النوعية :

النوع	النسبة المسموحة	أهمية الفحص
الثقل النوعي على /٢٠/ درجة مئوية	٠,٩١٠ ــ ٠٩١٦	ثانوي
قرينة الإنكسار على /٢٠/ درجة	١,٤٦٧٧ ــ ١,٤٧٠٥	ثانوي
قرينة الإنكسار على /٤٠/ درجة	١,٤٦٠٠ ــ ١,٤٩٤٠	ثانوي
رقم التصبن	١٨٤ ــ ١٩٦	أساسي
الرقم اليودي WIJS	٧٥ ــ 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 HUILES SEMI - SICATIVES	سلبي	ثانوي
الحموضة (حمض الزيت)	٣,٣٪ حدا" أعلى AOAC	أساسي
رقم البيروكسيد INDICE DE PEROXYDE	20 Meq / Kg	أساسي
درجة الأندثار النوعي في الأشعة فوق البنفسجية تحت موجة بطول ٢٣٢ نانومتر	٣,٥ حدا" أعلى	ثانوي
درجة الأندثار النوعي في الأشعة فوق البنفسجية تحت موجة بطول ٢٧٠ نانومتر	٠,٣ حدا" أعلى	ثانوي
المواد البخورة تحت حرارة /١٠٥/ درجات منوية	٠,٢ حدا" أعلى	ثانوي
الشوائب الغير حلولة	١٠٠٠/ ملغ اللتر حدا" أعلى	ثانوي

٣٣- تحليل الملوثات :

النـــــوع	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 وفقا" لحموضته :
- 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 ـ ١٨ كلغ .
- يقبل زيت الزيتون من الموسم الجديد ويرفض الزيت من الموسم السابق .
- يحدد الموسم الصالح لإستلام زيت الزيتون خلال : تشرين الأول ـ 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 صلبا" وخالي اللون أو مائلا" إلى الصفرة إذا كان سائلا" كما يكون خاليا" من أي طعم أو رائحة غريبين

٣- **الخصائص التحليلية** :

٣١- المتعلقة بالخصوصية :

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

٣٢- تحليل الحوامض الشحمية بطريقة CHROMATOGRAPHIE EN GAZEUSE PHASE :

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

٣٣- الملوثـــات :

العناصـــر	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 .

المربيـــــات

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

٢- **التعاريـف** :

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 ملاءمتها لتحضير المربيات .

٢٣- لب الثمار : هي الأجزاء الصالحة للإستهلاك في الثمرة ، المهروسة أو المقطعة إلى أجزاء وغير المحولة إلى هريس .

٣- **التصنيـف : يصنف المربى إلى فئتين وفقا" لكمية الثمار التي يحتويها وعند التلزيم يجب توضيح الصنف المطلوب على دفتر شروط التلزيم .**

- الفئة أ : يجب ألا يقل المحتوى الأساسي للثمار (في المربى) عن ٤٥٪ وزنا" في المنتج النهائي دون السكريات والمواد الأخرى المضافة ، وذلك فيما عدا الثمار التالية :
  - المشمش الأسود والسفرجل ٣٥٪
  - * والنكتارين
  - * الزنجبيل ٢٥٪
  - * البلاذز الأميركي ٢٣٪
  - * الغرينادين ٨ %
- الفئة ب : يجب ألا يقل المحتوى الأساسي للثمار (في المربى) (في الجيلي) عن ٣٣٪ وزنا" في المنتج النهائي دون السكريات والمواد الأخرى المضافة ، وذلك فيما عدا الثمار التالية :
  - المشمش الأسود والسفرجل ٢٥٪
  - * والنكتارين
  - * الزنجبيل ١٥٪
  - * البلاذز الأميركي ١٦٪
  - * الغرينادين ٦ %

٤- **المتطلبات والخصائص** :

٤١- الإشتراطات العامة : يجب أن تتوفر في المنتج النهائي الشروط العامة التالية:

- يجب أن يكون لزجا" وذات قوام شبه صلب أن يكون له اللون والنكهة والطبيعيان الخاصان بالثمار المستعملة ، مع الأخذ بعين الإعتبار إمكانية تصحيح النكهة واللون بإضافة بعض المواد المسموح بها.
- لا تعتبر البذور التي تشكل مكونا" طبيعيا" للثمرة من العيوب ، إلا إذا تم عرض المنتج تحت صنف " خلو من البذور " .

٤٢- الشروط الفزيقية والكيميائية :

النـــوع	الحد الأقصى المسموح به	أهمية الفحص
مواد ذوابة في الماء	٦٦- ٧٧٪	أساسي

مجموع المواد السكرية (سوكروز)	٦٠- ٦٨٪	أساسي
الحموضة	١٪ حدا" أعلى	أساسي
الرماد	٠,٠٥٪ حدا" أعلى	ثانوي

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

نوع الفحص	الحد الأقصى المسموح به	أهمية الفحص
المواد النباتية الغريبة غير الضارة وهي المواد النباتية الخاصة بالثمار المستعملة كالأوراق والأعناق والسوق التي يزيد طولها على /١٠/ ملم ، وورقات الكأس التي تزيد مساحتها الإجمالية على /٥/ ملم ٢	٢ (عددا")	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 (عددا")	أساسي
أجزاء النوى وهي أجزاء النوى التي يقل حجمها عن حجم نصف النوى ، والتي يزيد وزنها على /٥/ مغ	٢ (عددا")	ثانوي
مواد ذوابة في الماء	٦٦- ٧٧٪	أساسي
مجموع المواد السكرية (سوكروز)	٦٠- ٦٨٪	أساسي
الحموضـــة	١٪ حدا" أعلى	أساسي
الرمـــــاد	٠,٠٥٪ حدا" أعلى	ثانوي
الثمار التالفة وهي أجزاء الثمار المبقعة أو المتغيرة اللون أو المتضررة بسبب مرض أو أي سبب آخر يسيء إلى خصائها المادية	٥ (عددا")	أساسي
الشوائب المعدنيـــة		ثانوي
مربيات الفريز	٠,٠٤٪ (وزنيا")	
المربيات الأخرى	٠,٠١٪ (وزنيا")	

٥- المتطلبات الصحية : يجب أن يكون المنتج :
- خالية من الأحياء المجهرية بكميات قد تشكل خطرا" على الصحة .
- خالية من الطفيليات التي قد تشكل خطرا" على الصحة .
- خالية من المواد الصادرة عن الأحياء المجهرية بكميات قد تشكل خطرا" على الصحة .

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

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

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

٧- **المضافات المسموح بها وفقا" لدستور الغذاء ولمواصفات المؤسسة اللبنانية للمقاييس والمواصفات ليبنور** :

٧١- الملونـــات :

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 ضابط 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 حراريا" 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 التهوئة بعيدة عن مصادر الحرارة والرطوبة وعوامل التلوث.
- مستوفية لسائر الشروط الصحية .
- يجب أن يتم النقل بطريقة تحمي المنتج من التلوث والتلف .

الجمهورية اللبنانية المدير العام المديرية العامة لقوى الأمن

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

١٠١- إسم المنتج مع مراعاة ما يلي :

- ذكر نوع الثمار المستعملة على أن تذكر الثمار المستعملة في قائمة المكونات مرتبة ترتيبا" تنازليا" وفقا" لوزنها .
- إمكانية إستعمال تسمية المربى إكسترا أو مربى 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 الحلولة عن ٦٤٪ .
- قائمة المكونات مرتبة ترتيبا" تنازليا" وفق نسبها ، وفي حال إضافة حمض الأسكوربيك للحفاظ على اللون ، يجب ذكره في قائمة المكونات على أساس حمض الأسكوربيك .
- مضافات الغذاء في حال إستعمالها .
- الوزن الصافي .
- رقم الدفعة ، وفي حال تعذر ذلك يعتمد تاريخ الإنتاج .
- تاريخ الإنتاج وتاريخ إنتهاء مدة الصلاح بالليتوغراف 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 .

الجمهورية اللبنانية
المدير العام
المديرية العامة لقوى الأمن الداخلي

الجمهورية اللبنانية
وزارة الداخلية والبلديات
المديرية العامة لقوى الامن الداخلي

الطحينـــــة

١- **التعريـف** : الطحينة هي المادة المحضرة إنطلاقا" من حبوب السمسم وذلك عن طريق التقشير والتحميص والطحن .

٢- **الخصائص الحاسية ـ المذاقة ـ 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 :**

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

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

نوع الحامض الشحمي Acide Gras à analyser	النسبة المسموحة 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 %

المدير العام

٣٤- تحليل الملوثـــات :

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

٤- خصائص السلامة الصحية :

النـــــوع	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 :

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

٦- مختلـف :

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 توضب ضمن صفائح معدنية أو بلاستيكية سعتها /٣/ كيلو - /٦/ كلغ وفقا" لطلب المستفيد .



زيـت الصويـا

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

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

٣- **الخصائص التحليلية** :

٣١- الخصائص المميزة والخصائص النوعية :

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

النسب المئوية للأحماض الشحمية المحللة بطريقة : CHROMATOGRAPHE EN_ GAZEUSE PHASE

النـــــوع		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 الملوثـات :

العناصـر	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 .

الجمهورية اللبنانية
المدير العام

الملـح الناعـــم
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- **التعاريـف** :

٢١- الملح : يقصد بالملح موضوع هذه المواصفة القياسية المنتج البلوري المكون أساسا" 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 ملائما" للإستهلاك البشري ، وهو لا يتضمن الملح المستحصل عليه كمنتج جانبي (كيمياني) 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 محبحب 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) محلولا" رائقا" لا لون له متعدلا" .

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٪ وزنيا" محتوى حبيباته التي تمر عبر منخل ضلع فتحاته /٨٤٠/ ميكرومترا" ولا يزيد على ١٠٪ وزنيا" محتوى الحبيبات التي تمر عبر منخل : ضلع فتحاته /٢١٠/ ميكرومترا" أما محتوى الحبيبات العالقة على منخل ضلع فتحاته /٤٢٠/ ميكرومترا" فيجب ألا يزيد على ٦٥٪ وزنيا" (ثانوي) .

٣٢- المتطلبات الكيميائية : يكون للفئات المصنفة من الملح المعني بهذه المواصفة القياسية الدلائل التالية : (معبرا" عنها على أساس كتلة (وزن) العينة الجافة والخلو من المضافات باستثناء محتوى الرطوبة) .



ملح المائدة المكرر المزود باليود

النـــــوع	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
الكلسيوم 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" اعتى	ثانوي
النترات - NO3	لا شيء	ثانوي
النتريت NO2	لا شيء	ثانوي
KIO3 **OU** KI	١٣٥ مغ / كلغ ± ١٠٪ أو ١٠٠ مغ / كلغ ± ١٠٪	أساسي
كربونات الصوديوم Na2 .CO3	١٠٠٠ مغ / كلغ	ثانوي
هيبوسولفيت الصوديوم Na2S203	١٠٠٠ مغ / كلغ	ثانوي

٣٣- مواد مضافة :

٣٣١- عوامل التكسية (ثانوي) :

- كربونات الكالسيوم .
- كربونات المغنيزيوم .
- أكسيد المغنيزيوم .
- فسفات ثلاثي الكلسيوم ٢٠ غ / كلغ حدا" أعلى .
- ثنائي (ثاني) أكسيد السليسيوم غير المتبلور (منفردة أو مجتمعة) .
- سليكات الكلسيوم .
- سليكات المغنيزيوم .
- سليكات الألمنيوم والصوديوم المركب .
- سليكات الألمنيوم و الكلسيوم والصوديوم المركب .

٣٣٢- عوامل التكسية الصادة للماء (ثانوي) :

- مريسات الألمنيوم أو الكلسيوم أو المغنيزيوم أو البوطاسيوم أو الصوديوم ٢٠ غ / كلغ .
- نخيلات الألمنيوم أو الكلسيوم أو المغنيزيوم أو البوطاسيوم أو الصوديوم حدا" أعلى .
- سيترات الألمنيوم أو الكلسيوم أو المغنيزيوم أو البوطاسيوم أو الصوديوم (منفردة أو مجتمعة) .

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:

النـــــوع	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
كدميوم 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 مضرة 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 المستودر 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 يجن 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 :**

نـــــوع الفحص	الحد المسموح به	أهمية الفحص
نسبة الرطوبة	٨ % حدا" أقصى	أساسي
نسبة الأخصان والورق البالي من الشاي (الطحل)	٣ % حدا" 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 جيدا" لتحاشي الفساد والرائحة الغريبة على أن لا يتجاوز وزنه الصافي /١٠/ كلغ حدا" أقصى .

٣٢- يجب أن يظهر تاريخ الصنع وإنتهاء الصلاحية مطبوعا" على الصندوق من الخارج وأن لا يتعدى تاريخ الصنع مدة سنة واحدة حدا" أقصى عند الإستلام .

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

SPORES OF ANAEROBIC BACTERIA : NEGATIVE

البطاطا الكاملة النضوج والصالحة للخزن والتبريد

١- **الأنواع** : كافة الأنواع المعدة للخزن والمبردة ذات قشرة سميكة نسبيا" .

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 ـ الجروح ـ أثار العقص ... الذبلان أو التحجر ـ اللون الأخضر ـ عيب شديد المظهر ـ البقع السمراء الخارجية ـ أو الإسوداد الداخلي أو أي عيب آخر ـ البقع الداكنة الناتجة عن حرارة زائدة ـ الجرب ـ 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 مفرّخة (مصمّغة) .

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 .

البصـل اليابـــس

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 إعتراء 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- **التوضيـــب** :
٤١- تقبل في كافة الصناديق والأكياس.
٤٢- نسبة التسامح ١٠٪ من الحجم الصغير بإستثناء الإعتراء والأمراض التي تجعله غير صالح للأكل .

الجمهورية اللبنانية
وزارة الداخلية والبلديات
المديرية العامة لقوى الامن الداخلي

الجـــــزر

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 الثانية 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- **التوضيـــب** :
٤١- كافة أنواع الصناديق وأكياس الخيش .
٤٢- نسبة التسامح ٥٪ من المواصفات .

الجمهورية اللبنانية
المدير العام
المديرية العامة لقوى الأمن الداخلي

المـــوز

١- **الأنواع** : كافة الأنواع .

٢- **مواصفات المادة** :

٢١- ناضجاً" مائلاً" إلى الإخضرار .
٢٢- طري اللب ـ غير محطب ومضروب (أي لا يوجد فيه عرق طولي أسود في وسط الموزة) رقيق القشرة وقشرته غير مضلعة بشكل صريح .
٢٣- خالياً" من الإهتراء أو العيب .
٢٤- خالياً" من أي طعم أو رائحة غريبين .
٢٥- خالياً" 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 .

الجمهورية اللبنانية
وزارة الداخلية والبلديات
المديرية العامة لقوى الامن الداخلي

الثـــــوم اليابس

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

الليمون الحامض

١- مواصفات المادة :
١١- ذات نمو كافٍ يسمح لها بغزارة العصير .
١٢- سليمة خالية من أي إعتراء 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- التوضيـــب :
٣١- في صناديق تؤمن الحماية للبضاعة في التحميل والتفريغ .
٣٢- نسبة التسامح ٥٪ من المواصفات بإستثناء الإعتراء الذي يجعلها غير صالحة للأكل .

الملفـــــوف

١- مواصفات المادة :
١١- كاملا" .
١٢- سليما" غير مصابا" باي إعتراء 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 أبيضا" 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 إلتفافه .
٢١- لا يزيد طول الساق عن /٤/ سم .
٢- شروط السلامة الصحية : كما ورد أعلاه بالنسبة للشروط العامة للسلامة الصحية للخضار والفاكهة .
٣- التوضيـــب :
٣٠- في صناديق على أنواعها (كرتون - خشب - بلاستيك ...) وفي أكياس من النايلون المثقوب أو أكياس خيش
٣١- نسبة التسامح ٥٪ من المواصفات المذكورة أعلاه .

المدير العام

البنـــــدورة

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- **التوضيـــب** :

٤١- في أقفاص من كافة الأنواع التي تؤمن حماية البندورة أثناء التحميل والتفريغ .

المدير العام

الباذنجـــان

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 غضّة غير ليّنة أو ذابلة .
٢٥- على درجة معتدلة من النضج .
٢٦- مكتملة النمو دون أن تكون بذورها صلبة أو لبها 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 الحشي** :
٤١- يقبل النوع الطويل على أن لا يتعدى طول الحبة الواحدة /١٥/ سم .

٥- **التوضيـــب** :
٥١- في كافة الصناديق شرط أن تؤمن حمايتها .
٥٢- نسبة التسامح ٥٪ من المواصفات .

الجمهورية اللبنانية
المدير العام
المديرية العامة لقوى الأمن الداخلي

الكوســـــى

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 اي حشرات أو آفات أو آثار أضرارها .
٢١٥- سليمة التكوين والمظهر خالية من التجاويف والشقوق والجروح .
٢١٦- خالية من أي رطوبة خارجية زائدة .
٢١٧- خالية من أي طعم أو رائحة غريبتين .
٢١٨- أن لا يتعدى وزنها الـ /٤٥٠/ غرام حدا" 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- **التوضيـــب :**
٤١- في أقفاص مختلفة شرط أن تؤمن حماية البضاعة .
٤٢- نسبة التسامح ١٠٪ بالنسبة للمواصفات بإستثناء الإهتراء أو الأمراض التي تجعلها غير صالحة للأكل .

الجمهورية اللبنانية
وزارة الداخلية والبلديات
المديرية العامة لقوى الامن الداخلي

اللوبياء الخضـــراء

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 وتتكسر 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- **التوضيـــب :**
٥١- في صناديق من الكرتون أو من البلاستيك أو الخشب أو القلين الأبيض .
٥٢- نسبة التسامح ٣٪ من المواصفات أعلاه بإستثناء ما هو مصاب بالإهتراء أو أمراض تجعلها غير صالحة للأكل .

الجمهورية اللبنانية
المدير العام
المديرية العامة لقوى الأمن الداخلي

الملـــق

١- **الأنواع** : كافة الأنواع .

٢- **مواصفات المادة** :
٢١- طازجة .
٢٢- كاملة الأوراق .
٢٣- خالية الإصفرار ـ نضرة ـ طرية .
٢٤- خالية من الحشرات (بزّاق ـ دودة خيّاطة ...) .
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- **التوضيـــب** :
٤١- كافة أشكال التوضيب .
٤٢- نسبة التسامح ٥٪ من المواصفات .



الجمهورية اللبنانية
وزارة الداخلية والبلديات
المديرية العامة لقوى الامن الداخلي

السبانـــخ

١- **الأنواع** : تقبل بكافة أنواعها.

٢- **مواصفات المادة** :
٢١- سليما" غير مصاب بالإهتراء أو أمراض تجعله غير صالح للإستهلاك .
٢٢- نظيفا" خاليا" من أي مادة غريبة ظاهرة .
٢٣- طازج المظهر خاليا" من الحشرات أو الأمراض أو من آثارها (الدودة الخياطة) .
٢٤- خاليا" من العنق الزهري .
٢٥- خاليا" من أي رطوبة خارجية غير طبيعية .
٢٦- خليا" من أي طعم أو رائحة غريبتين .
٢٧- قليل الضلوع كثير الأوراق الخضراء الخالية من الياس والإصفرار .

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

٤- **شروط التوضيـــب** :
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.

الجمهورية اللبنانية
وزارة الداخلية والبلديات
المديرية العامة لقوى الامن الداخلي

القرنبيـــط

١- **الأنواع** : يقبل بكافة الأنواع .

٢- **مواصفات المادة** :
٣١- كاملا" .
٣٢- سليما" من أي إعتراء أو أمراض تجعله غير صالح للإستهلاك .
٣٣- نظيفا" خاليا" من أي مادة غريبة ظاهرة .
٣٤- طازجا" ، غير لينا" أو ذابلا" .
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 التوضيـــب** :
٤١- في صناديق على كافة أنواعها .
٤٢- نسبة التسامح ٥٪ من المواصفات أعلاه بإستثناء ما هو مصاب بالإعتراء أو بالأمراض التي تجعله غير صالح للأكل .

الجمهورية اللبنانية
المدير العام
المديرية العامة لقوى الأمن الداخلي

الجمهورية اللبنانية
وزارة الداخلية والبلديات
المديرية العامة لقوى الامن الداخلي

البرتقـــال

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 مليئة 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- **التوضيـــب** :
٥١- في صناديق تؤمن الحماية للبضاعة في التحميل والتفريغ .
٥٢- نسبة التسامح ٥٪ من المواصفات والحجم .

الجمهورية اللبنانية ○ المدير العام ○ المديرية العامة لقوى الامن الداخلي

الجمهورية اللبنانية
وزارة الداخلية والبلديات
المديرية العامة لقوى الامن الداخلي

التفـــاح

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 لإصابتها 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- **التوضيـــب** :
٥١- في أقفاص تؤمن الحماية للبضاعة أثناء التحميل والتفريغ .

الجمهورية اللبنانية
المدير العام
المديرية العامة لقوى الأمن الداخلي

الجمهورية اللبنانية
وزارة الداخلية والبلديات
المديرية العامة لقوى الامن الداخلي

مواصفات فنية لمادة السكر الأبيض

١- مواصفات عامة :

١- يقصد بهذه المواصفات مركب السكروز (SACCHAROSE) المستخرج من الشمندر السكري أو من قصب السكر عن طريق عملية التكرير .

٢- المظهر :

٢- يكون السكر على شكل بلورات بيضاء ناصعة خالية من كل رائحة تعطى لدى اذابتها في الماء بنسبة ١٠٪ محلولا" رائقا" خالي اللون لا تنتج منه أي رغوة إذا مزج ولا يترك أي راسب إذا ترك دون تحريك .

٣- التركيب :

٣- يتركب السكر المكرر من المواد التالية :

٣١ - سكروز	٩٩,٥٠	%	كحد ادنى
٣٢ - رطوبة	٠٠,٢٥	%	كحد أعلى
٣٣ - رماد	٠٠,٢٠	%	كحد أعلى
٣٤ - مواد غير ذوابة في الماء	٠٠,٠٥	%	كحد أعلى

٤- التوضيب :

٤- يوضب السكر ضمن أكياس جديدة وفقا" لما يلي :

٤١- إما بأكياس خام سعة /٥٠/ كلغ تقريبا" على أن تكون خياطتها مزدوجة تفصل بين الدرزة والأخرى مسافة /٥/ ملم (خمس ملليمترات) على الأقل .

٤٢- إما بأكياس خيش مبطنة بنايلون سعة /٢٥/ كلغ (خمسة وعشرون كلغ) إلى /٥٠/ كلغ (خمسون كلغ) .

الجمهورية اللبنانية
المدير العام
المديرية العامة لقوى الامن الداخلي

الجمهورية اللبنانية
وزارة الداخلية والبلديات
المديرية العامة لقوى الامن الداخلي

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 :

٥- لا يعوم عندما يوضع في الماء

٦- رائحته جيدة (غير كريهة عندما تكسر البيضة) .

٧- 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 دفاتر الشروط الخاصة بحقه .

١٢- الطيور :

٢١- عموميات : إن مصادر الطيور المقبولة لتغذية المسجون 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 :

٨- إستيفاء هذه المسالخ والشروط الفنية الخاصة .

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

١٠- صحة الطيور المعدة للذبح .

١١- 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 (١٠ساعات) ويرفض الفروج إذا كان ناشفا" .

٢٢٣- التسليخ : 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" .

١٢- تسلم الطيور وهي موضوعة في أقفاص بلاستيكية نظيفة .

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

المدير العام

١٣- يكون جسم الفروج خاليا" من الريش أو الوبر وهذا عدا الرقبة والرأس .
١٤- يكون جلد الفروج أملسا" غير مجمد ، متناسقا" ذا لون واحد سواء كان أبيضا" أو مائلا" إلى الإصفرار .
١٥- يرفض الفروج إذا كان لون جلده أزرقا" أو قاتما" .

٢٢٥- الرائحة : تفحص رائحة الفروج المنبعثه من جوفه ومن الشق الموجود في الرقبة والذي سحبت منه الحويصلة .
١٦- 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 المسجون 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 برادتها ومن نظافتها عند كل إستلام وذلك على همة الطبيب البيطري أو رئيس لجنة الإستلام أو أحد أعضائها .

الجمهورية اللبنانية
المدير العام
المديرية العامة لقوى الأمن الداخلي

الجمهورية اللبنانية
وزارة الداخلية والبلديات
المديرية العامة لقوى الامن الداخلي

مواصفة قياسية لبنانية رقم 1999 : 23

اللبنــة

مؤسسة المقاييس والمواصفات اللبنانية
- ليبنور -
ICS 67.100.99

اللبـنة

١- المجال

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

٢- التعاريف

٢-١ اللبنة

هي منتج حليبي مصنع من حليب مبستر أو مركز أو مجفف، يتم الحصول عليه بالتخمير اللبني للحليب بواسطة بادئات 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 .

٢-٣ المواد الصلبة غير الدهنية

هي المواد الصلبة ما عدا مواد الحليب الدهنية .

٣- الأصناف

تتوافر اللبنة وفق الأصناف التالية :

٣-١ اللبنة

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

٣-٢ اللبنة المحفوظة بالزيت

هي لبنة كثيفة القوام ومحفوظة في الزيت النباتي .

٣-٣ اللبنة المعاملة بالحرارة بعد التخمير

الجمهورية اللبنانية
المدير العام
المديرية العامة لقوى الأمن الداخلي

هي لبنة معاملة بالحرارة المناسبة بعد التخمير لتثبيط نشاط البادئات والأنزيمات .

٤- المتطلبات والخصائص

٤-١ المتطلبات الفزيقية

٤-١-١ اللبنة

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

٤-١-٢ اللبنة المحفوظة بالزيت

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

٤-٢ المتطلبات الكيميائية

٤-٢-١ اللبنة

يجب أن يتوافر في اللبنة بشكل عام المتطلبات الكيميائية التالية :
- يلقح الحليب المستعمل في صناعة اللبنة ببادئات مناسبة ونقية من بكتريا حمض اللبن مثل اللاكتوباس يلس بولغ اريكس *Lactobacillus bulgaricus* ومن تربتوكوكس تيرم وفيلس *Streptococcus thermophilus* على أن تبقى حية في المنتج حتى انتهاء مدة الصلاح
- يسمح بمعاملة اللبنة 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 اللبنة 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 اللبنة متوافقاً مع الخصائص التركيبية الواردة في الجدول (١).

الجمهورية اللبنانية
المدير العام
قوى الأمن الداخلي

الجدول (١): الخصائص التركيبية للبنة

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

ملاحظة: تقرأ العبارة " ≥ ٠,٤٪ و < ٠,٨٪ " المتعلقة بمحتوى المواد الدهنية في لبنة البقر أو الماعز المعتدلة الدسم كما يلي: أربعة بالمائة أو اكثر وأقل من ثمانية بالمائة.

٤-٢-٢ اللبنة المحفوظة بالزيت

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

الجدول :(2) الخصائص التركيبية لأصناف اللبنة المحفوظة بالزيت

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

٤-٣ المتطلبات الصحية

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

الجمهورية اللبنانية المدير العام المديرية العامة لقوى الأمن الداخلي

٤-٤المضافات

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

٥- فحوص التحقق

٥-١ طرق أخذ العينات

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

٥-٢طرق الاختبار

٥-٢-١ الحموضة

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

٥-٢-٢المواد الدهنية

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

٥-٢-٣ البروتيين

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

٥-٢-٤المواد الصلبة الإجمالية

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

٥-٢-٥نشاط 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.

المدير العام

٧- بطاقة المعلومات البيانية

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 اختيارياً :(

- 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 "مصنع من حليب مجفف" بخط 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
Dried milk	Lait en poudre	حليب مجفف
Concentrated milk	Lait concentré	حليب مركز
Lactic acid	Acide lactique	حمض اللبن
Acidity	Acidité	حموضة

Sampling	Echantillonnage	طرق أخذ العينات
Strained yoghurt	Yoghurt filtré	لبنة
Bitterness	Amertume	مرارة
Whey	Lactosérum	مصل – شرش
Skimmed	Ecrémé	منزوع الدسم
Solids Not Fat	Matières Solides NonGrasses	مواد صلبة غير دهنية
Extraneous matter	Matières étrangères	مواد غريبة
Phosphatase activity	Activité phosphatasique	نشاط الفسفاتيز
Transport	Transport	نقل
Metric units	Unités métriques	وحدات مترية

الهيئات التي شاركت في إعداد المواصفة

مؤسسة المقاييس والمواصفات اللبنانية – ليبنور
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 تعنايل
ألبان كارون
شركة نستله
سنتر جديتا

الجمهورية اللبنانية
وزارة الداخلية والبلديات
المديرية العامة لقوى الامن الداخلي

مواصفة قياسية لبنانية رقم 453
: 2003

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

مؤسسة المقاييس والمواصفات اللبنانية
- ليبنور -
ICS 67.120.10

تمهيـــد

أعدت هذه المواصفة القياسية "اللحوم الطازجة – لحوم البقر والجاموس والغنم والماعز "
رق 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 :
Joumal Officiel de la République Française, 19 Janvier) كما استعانت بالمرجع .(١٩٩٤
.)0891

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

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

فهرست

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

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، 16th Edition, 1995 AOAC 940.28.
- طريقة التحليل الرسمية الصادرة عن الجمعية الأميركية للمحللين الكيميائيين الرسميين: المعادن والعناصر بمقادير ضئيلة في الأغذية – النحاس والنيكل في الشاي، 16th Edition, 1995 AOAC 971.20.
- طريقة التحليل الرسمية الصادرة عن الجمعية الأميركية للمحللين الكيميائيين الرسميين: المعادن والعناصر بمقادير ضئيلة في الأغذية – الزنبق في الأغذية، 16th Edition, 1995 AOAC 971.21 - طريقة التحليل الرسمية الصادرة عن الجمعية الأميركية للمحللين الكيميائيين الرسميين: المعادن والعناصر بمقادير ضئيلة في الأغذية – الزرنيخ، الكادميوم، الرصاص، السيلينوم والزنك في الأغذية، 16th Edition, 1995 AOAC 986.15.

٣- التعاريف

٣-١حيوانات الذبح

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

٣-٢الذبيحة

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

٣-٣ اللحم

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

٤-٣ لحم طازج

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

٤- أنواع اللحوم

٤-١ لحوم البقر والجاموس

تقسم لحوم البقر والجاموس تبعاً للعمر والجنس كما يلي :

٤-١-١ لحم العجل الباني (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 .

٤-١-٢ 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 اللباني، وتكون عظام الأضلاع أقل احمراراً .

٤-١-٣ لحم العجل (steer)

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

٤-١-٤ لحم العجلة (بكيرة)

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

٤-١-٥ لحم البقرة

لحم أنثى البقر والتي يزيد عمرها على عامين .

٤-١-٦ لحم الثور

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

٤-٢ لحوم الأغنام والماعز

تقسم لحوم الأغنام أو الماعز طبقاً للعمر كما يلي :

٤-٢-١ 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.

٤-٢-٢ 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 أغمق 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 .

٤-٢-٣ لحم الغنم أو الماعز البالغ

لحم كبش أو نعجة الغنم أو الماعز التي يزيد عمرها على 20 شهراً. تتميز ذبيحة الغنم أو الماعز الناضج بانبساط 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 ومقببة (convexe). تكون العضلات كثيفة ومتراصة في جميع الأجزاء.
- درجة جيدة جداً: تكون الذبائح مكتنزة اللحم إلى حد ما، ومقببة بالإجمال. يمكن أن تكون بعض الأجزاء مستقيمة باستثناء الفخذ. تكون العضلات كثيفة ومتراصة.
- درجة جيدة: تكون جوانب الذبائح بين مقببة 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 مطابق أ للمواصفة القياسية اللبنانية (رقم ١٦١: ١٩٩٩) الخاصة بـ"مياه الشرب"
- أن تدمغ 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 دمغ اللحوم - أن تكون جميع لحوم الذبيحة وأجزاؤها 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 أجزاءه 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 وصلاحها 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):

الجدول رقم :(1) المتطلبات الميكروبيولوجية

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

*: تؤخذ العينة من داخل العسل.

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

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

٨- فحوص التحقق

٨-١ طرق أخذ العينات

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

٨-٢ طرق الاختبار

٨-٢-١ النتروجين الإجمالي الطيار

يحدد محتوى النتروجين الإجمالي الطيار وفقاً لما يلي :
يوزن (١٠٠ غ ± 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.
ينقل ٥ مل من المستخلص إلى آلة التقطير الجزئية. يضاف ٥ مل من ٢ م ول محلول هيدروكسايد 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 هيدروكسايد الصوديوم. يضاف ١ مل من ١٦٪ وزن/حجم فورمولدهايد لا حامضي ولا قاعدي لكل ١٠ مل سائل في وعاء المعايرة.
يعاير الحمض الحر بـ٠,٠١ مول هيدروكسايد الصوديوم. الحسابات:

$$\text{النيتروجين الأساسي الإجمالي} = \frac{14\,(300 + V_1 \times (W}{500} \text{ مغ/100غ}$$

الجمهورية اللبنانية المدير العام

ثلاثي ميثل أمين النيتروجين $\frac{14\ (300 + V_2 \times (W}{500}$ = مغ/100غ

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

٨-٢-٢ الأحماض الدهنية الطليقة

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

٨-٢-٣ الزرنيخ

يحدد محتوى الزرنيخ وفقا للطريقة الرس طمية الصادرة عن الجمعية الأميركية للمحل ين الكيميائيين الرسميين: Edition, 1995 AOAC 986.15,16th.

٨-٢-٤الرصاص

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

٨-٢-٥ النحاس

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

٨-٢-٦ الزنبق

يحدد محتوى الزنبق وفقاً للطريقة الرسمية الصادرة عن الجمعية الأميركية للمحللين الكيميائيين الرسميين: Edition, 1995 AOAC 971.21,16th.

٨-٢-٧ الكادميوم

يحدد محتوى الكادميوم وفقاً للطريقة الرسمية الصادرة عن الجمعية الأميركية للمحللين الكيميائيين الرسميين: Edition, 1995 AOAC 986.15,16th.

٩ - التعبئة والتخزين والنقل والتداول

يراعي عند التعبئة والتخزين والنقل والتداول ما يلي :



الجمهورية اللبنانية
وزارة الداخلية والبلديات
المديرية العامة لقوى الامن الداخلي

- 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 للحم 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 ± ٢ 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.

الجمهورية اللبنانية
المدير العام
المديرية العامة لقوى الأمن الداخلي

١١-المصطلحات التقنية

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)
Feacal 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

١٢-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 – 8th Edition, 1981.

الجمهورية اللبنانية
وزارة الداخلية والبلديات
المديرية العامة لقوى الامن الداخلي

اللجنــة الفنيــة

المنسق: المهندس الاستشاري جومانة الهوز	ليبنور - معهد البحوث الصناعية
الأعضاء : السيد سيمون جبور السيد عصام فياض	وزارة الاقتصاد والتجارة – مصلحة حماية المستهلك
النقيب خليل أو دية الملازم المجند محمود جابر	وزارة الدفاع الوطني – قيادة الجيش – أركان الجيش للتجهيز – مديرية القوامة
م. جورج اقرام م. آفي الخوري	وزارة الزراعة
د. خالد ماضي	وزارة الصحة العامة – مصلحة الهندسة الصحية
المهندس بول مصري	وزارة الصناعة
الأنسة أمل مالك	معهد البحوث الصناعية
الطبيب البيطري الياس ضومط	مصلحة المسالخ في بلدية بيروت
السيد خالد الخطيب	نقابة مستوردي المواد الغذائية والإستهلاكية 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 الأنسة ميشلين أبو عراج	شركة أمين عور – مأكولات الشرق الأوسط
السيد سيرج دكرمنجيان 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

3-1 المتطلبات الفزيقية

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

3-2 المتطلبات الكيميائية

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

الجدول رقم (1): المتطلبات الكيميائية

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

في حال تسمية الجبن المطبوخ باسم الجبن المستعمل، يجب أن تتوافر 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 الغروييز 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 "لجنة دستور الغذاء" ((CAC/RCP 1 – 1969 Rev.2 (1985) لحين صدور المواصفة القياسية اللبنانية المعلية.
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 موتوسيتوجين في الغرام الواحد.

3-4 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 المنتـــج على المضافات الواردة في الجدول رقم (3):

الجدول رقم (3): المضافات

المضـــافـــات	Additives	الحد الأقصى المسموح به في المنتـــج النهائي
مواد استحلاب: أملاح الصوديـــوم، البوتاســـيوم والكلسيوم لأحماض أحـــادي وثنـــائي وثلاثي وعديد الفسفوريك	Emulsifiers: Sodium, potassium and calcium salts of the mono-, di-, tri and polyphosphoric acids	20 غ / كغ محتسبة كحمـــض الفسفوريك (P_2O_5)
أمـــلاح الصوديـــوم، البوتاســـيوم والكلسيوم لحمض الستريك	Sodium, potassium and calcium salts of citric acids	طبقا لممارسات التصنيع الجيد
حمـــض الســـتريك و/أو حمـــض الفسفوريك مع كربونـــات الصوديـــوم الهدرجينية و/أو كربونات الكلسيوم	Citric acid and / or phosphoric acid with sodium hydrogen carbonate and /or calcium carbonate	
ليسيثين	Lecitins	
مواد محمضة/عوامل تنظيـــم تركـــيز شوارد الهدرجين: حمض الليمون	Acidifiers/pH controlling agents: Citric acid	طبقا لممارسات التصنيع الجيد
حمض الفسفوريك	Phosphoric acid	
حمض الخل	Acetic acid	
حمض اللبن (اللاكتيك)	Lactique acid	
كربونات الصوديوم الهدرجينيـــة و/أو كربونات الكلسيوم	Sodium hydrogen carbonate an/or calcium carbonate	
مواد ملونة: أناتو	Colours: Annatto	15 مغ/كغ
بتا-كاروتين	Beta – carotene	طبقا لممارسات التصنيع الجيد
كلوروفيل (يشمل كلوروفيل النحاس)	Chlorophyll (including copper chlorophyl)	
ريبوفلافين	Riboflavin	
مستخلصات الفليفلة الحمـــراء الحلـــوة (الزيت)	Oleoresin of paprika	
كركم	Curcumin	
مواد حافظة: أملاح الصوديوم والبوتاسيوم لحمـــض الســـوربيك أو أمـــلاح الصوديـــوم والكلسيوم لحمض البروبيونيك	Preservatives: Either sorbic acid and its sodium and potassium salts or propionic acid and its sodium and calcium salts	3 غ/كغ منفردة أو مجتمعة معبرا عنها كأحماض
نيسين	Nicin	12.5 مغ/كغ من النيسين النقي
محسنات الطعم: غلوتامات الصوديوم	Taste intensifiers: Sodium glutamate	طبقا لممارسات التصنيع الجيد

الحد الأقصى المسموح به في المنتـــج النهائي	Additives	المضـــافـــات
طبقا لممارسات التصنيع الجيد	Stabilizers:	مواد مثبتة:
	Arabic gum	صمغ عربي
	Locust (carob) bean gum	صمغ الخروبة أو الخرنوبة
	Karaya gum	صمغ الكرايا
	Guar gum	صمغ الغوار
	Agar-agar	اغار–اغار
	Carrageenan	صمغ الكراجين
	Xanthan gum	صمغ الكزانتان
	Sodium carboxymethyl cellulose (cellulose gum)	كربوكسي متيل سليلوز الصوديوم
	Sodium, potassium, calcium and ammonium salts of alginic acid	أمـلاح الصوديـــوم، البوتاســـيوم والكلســيوم والنشـــادر (الأمونيـــوم) لحمض الألجينيك
	Propylene glycol ester of alginic acid	اســتر غليكول الـبروبيلين لحمـــض الالجينيك
	Pectins	بكتين
	Gelatine	جلاتين

4- فحوص التحقق

4-1 طرق اخذ العينات

للحصول على عدد عينات يمثل الرسالة (الإرسالية)، يوصى باتبـاع الجـداول المذكـورة فـي المواصفة القياسية رقم (CAC/RM 42-1969)، "مخططات أخذ عينات المواد الغذائية المعبـــأة"، 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).

الجمهورية اللبنانية المدير العام وزارة الصناعة

4-2-4 حمض الليمون

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

4-2-5 محتوى الفسفور

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

4-2-6 محتوى السيترات المضاف لمواد الاستحلاب والمواد المحمضة / عوامل تنظيم تركيز شوارد الهدروجين، 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 التهوئة، وبعيدة عن مصادر الحرارة والرطوبة وعوامل التلوث، ومستوفية لسائر 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
- إسم وعنوان المصنع أو المعبئ أو الموزع أو المستورد أو المصدر أو اسم صاحب العلامة التجارية
- بلد المنشأ.

المدير العام

7- المصطلحات التقنية

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

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 1993/160.
- المواصفة القياسية السورية م.ق.س 1986/404.

الجمهورية اللبنانية المدير العام المديرية العامة لوزارة الاقتصاد والتجارة

اللجنـــــة الفنيـــــة

<u>المنسق:</u> المهندس الاستشاري جومانة الهوز	ليبنور – معهد البحوث الصناعية
<u>الأعضاء:</u> السيد عصام فياض	وزارة الاقتصاد والتجارة– مصلحة حماية المستهلك
الملازم المجند مازن طبارة	وزارة الدفاع الوطني – قيادة الجيش– أركان الجيش للتجهيز – مديرية القوامة
المهندس أفي الخوري	وزارة الزراعة
المهندس كامل ابراهيم	وزارة الصناعة
المهندس كريستيان الشدياق	معهد البحوث الصناعية
السيد خالد الخطيب	نقابة مستوردي المواد الغذائية والاستهلاكية والمشروبات في لبنان
السيدلي دالي شمالي	تعاونية شال
السيد عصام عبريال السيد جورج أبو جودة	شركة الكلاسي للتجارة
السيد جان عبود	شركة أمين عور – مأكولات الشرق الأوسط
السيدة تانيا نصار معلوف	شركة ج. فشنتي
المحامي جان خوري	شركة طبارة للتجارة والصناعة
السيد جورج صفير	مؤسسة أنطون مسعود

الجمهورية اللبنانية
المدير العام
المديرية العامة لقوى الأمن الداخلي