

ت	اسم المادة	الوحدة	الكميات
١	كوسا للحشي	كغم	٢٠٠٠
٢	كوسا خرط	كغم	١٥٠٠٠
٣	باذنجان عجمي	كغم	١٥٠٠٠
٤	زهرة	كغم	١٠٠٠
٥	خيار	كغم	٦٠٠٠٠
٦	فول أخضر	كغم	١٠٠٠
٧	سبانخ	كغم	١٠٠٠
٨	ليمون حامض	كغم	٥٢٠٠
٩	بقدونس	كغم	٢٦٠٠
١٠	نعنع طازج	كغم	٢٦٠٠
١١	كزبرة طازجة	كغم	٧٠٠
١٢	خس	كغم	٥٠٠
١٣	ملوخية خضراء	كغم	٥٠٠
١٤	باميا خضراء	كغم	١٠٠٠
١٥	فلفل أخضر	كغم	٢٠٠٠٠
١٦	فاصولياء خضراء	كغم	٥٠٠٠
١٧	بندورة	كغم	٣٥٠٠٠
١٨	بطاطا	كغم	٤٢٩٠٠
١٩	ملفوف احمر	كغم	١٠٠٠
٢٠	بصل ناشف	كغم	٥٠٠
٢١	ثوم ناشف	كغم	١٥٠٠
٢٢	خضار معلبة (بازيلاء، فاصولياء، خضار مشكلة) محلي وأجنبي	كغم	١٥٠٠
٢٣	جزر	كغم	٢٠٠٠٠
٢٤	فلفل حلو الوان	كغم	٢٠٠٠
٢٥	بازيلاء مفرزة الباكيت (باكيت سعة ٨٠٠ غم )	باكيت	١٠٠٠
٢٦	برتقال	كغم	٢٠٠٠٠
٢٧	مندلينا أو كلمنتينا	كغم	٤٠٠٠
٢٨	تفاح	كغم	٥٠٠٠٠
٢٩	دراق	كغم	٩٠٠٠
٣٠	مشمش	كغم	١٠٠٠
٣١	عنب	كغم	٣٠٠٠
٣٢	موز	كغم	٥٥٩٠٠
٣٣	أجاص	كغم	٦٠٠٠

## ملحق (د) المواصفات الفنية للخضروات والفواكة:

### ١- كوسا للحشى :-

١. يجب أن تكون الرؤوس خالية من الأوراق الخضراء والسيقان والزوائد خالية من أثر للمرض والتلف والحشرات.
٢. يجب أن تكون الرؤوس مندمجة وغير جوفاء وذات لون طبيعي مميز للصنف.

### ٢- كوسا خرط :-

١. يجب أن تكون الرؤوس خالية من الأوراق الخضراء والسيقان والزوائد خالية من أثر للمرض والتلف والحشرات. وغير متقدمه في النضج.
٢. يجب أن تكون الرؤوس مندمجة وغير جوفاء وذات لون طبيعي مميز للصنف.

### ٣- الباذنجان :-

١. يجب أن يكون الباذنجان من الإنتاج المحلي ومن درجة ممتازة.
٢. يجب أن تكون الثمار صلبة ممتلئة وناضجة وأن تكون ملساء وذات لون طبيعي.
٣. يجب أن تكون الثمار خالية من الجروح وآثار الإصابة (العوارض الطبيعية والحشرات والأمراض النباتية).
٤. يجب أن تكون الثمار خالية من البذور الصلبة وغير متقدمه في النضج محتفظة بأعناقها على أن تزال هذا الأعناق عند تعريبها أو تجهيزها للصرف.
٥. يجب أن تكون جميع الثمار حلوة المذاق.

### ٤- الزهرة :-

١. يجب أن تكون من الإنتاج المحلي ومن درجة ممتازة.
٢. يجب أن تكون طازجة وغير متقدمة النضج وغير ذابلة وغير ملونة .
٣. يجب أن تكون الرؤوس خالية من الأوراق الخضراء والسيقان والزوائد خالية من أثر للمرض والتلف والحشرات.
٤. يجب أن تكون الرؤوس مندمجة وغير جوفاء لونها أبيض أو كريمي.

## ٥ - الخيار :

يجب أن تكون الثمار نظيفة سليمة غير ذابلة من الحجم الصغير والمتوسط ترفض الأحجام الكبيرة ذات البذور وذات الأحجام الكبيرة غير مصفر ذو لون أخضر خالي من المرارة.

## ٦- الفول الأخضر :-

١. يجب أن يكون الفول من الإنتاج المحلي ومن درجة ممتازة طازجة في درجة مناسبة من النضج وغير مبلة أو ذابلاً.
٢. يجب أن لا يكون لون الفول الداخلي مخالفاً للون الطبيعي وأن لا يكون بذور ضامرة أو مخشبة وان تكون البذور خضراء طرية.
٣. يجب أن يكون خالياً من الآثار الضارة الناتجة عن زيادة الرطوبة والصقيع وأن يكون خالياً من آثار الإصابة بالأمراض والحشرات وخالياً من البقع السوداء على السطح الخارجي

## ٧- السبانخ :

١. يجب أن تكون من الإنتاج المحلي ومن درجة ممتازة ونظيفة وطازجة وغير ذابلة ولونها أخضر ونوعيتها فاخره وان لا تكون عريضة الاوراق.
٢. يجب أن تكون جيدة التشذيب خالية من الجذور والأعشاب الغريبة غير مصابة بأي تلف أو عطب أو بأي مرض ناجم عن الحشرات والأمراض الفطرية.

## ٨- ليمون حامض:

- يجب أن يكون خالياً من التلوث بالعفن والإصابة بالحشرات ، اللون طبيعي خالياً من الغبار والأتربة والأوساخ الثمار مكتملة النمو طازجة عصرية معبأة ضمن صناديق خشبية أو كرتونية يجب أن لا يقل محيط الواحدة في منتصف الحبة ( ١٥ ) سم إلا إذا طلب ذلك كتابة في الطلبية.

## ٩- البقدونس :

يجب أن يكون طازجاً نظيفاً غير ذابلاً أو مبلاً خالياً من النباتات الغريبة وأوراقه خضراء مليئة بالعصارة وليست صفراء خالية من اللطع أو البقع.

## ١٠ - النعناع :

نفس مواصفات البقدونس

## ١١ - الكزبرة :

نفس مواصفات البقدونس

## ١٢ - الخس :

يجب أن يكون طازجاً نظيفاً وغير ذابلة وغير مبلة كبيرة الحجم وأوراقها ملفوفة وغير مصابة ببقع أو بلمخ حشرية ونظيفة مقطوعة سيقانها بمستوى الورق الصالح للأكل خالية من الأوراق غير الصالحة للأكل وأن تكون ذات مذاق حلو خالية من المرارة.

## ١٣ - الملوخية الخضراء :

١. يجب أن تكون من الإنتاج المحلي ومن درجة ممتازة ونظيفة وطازجة وغير ذابلة وغير مثقبة الأوراق ولونها أخضر ونوعيتها فاخرة.
٢. يجب أن تكون مقطفه وموضوعه في اكياس .
٣. يجب أن تكون خالية من الأعشاب الغريبة غير مصابة بأي تلف أو عطب أو بأي مرض ناجم عن الحشرات والأمراض الفطرية.

## ١٤ - البامياء الخضراء :

يجب أن تكون من الدرجة الممتازة والثمار غضة خضراء طازجة سليمة وغير مشوهة ونظيفة ومتماثلة الصنف والأحجام وخالية من أي مادة غريبة وغير متقدمة في النضج (أي مبزرة) وغير كبيرة وان تكون ناعمة الملمس ولا تزيد عن (٥) خمسة سم.

## ١٥ - الفلفل الأخضر الحار والحلو :

يجب أن يكون غير مصاب بأية أمراض متوسط الحجم طازج وغير ذابل خالياً من العفونة والديدان مليء بالعصارة حباته كاملة ونظيفة.

## ١٦- الفاصولياء الخضراء :

١. يجب أن تكون من الإنتاج المحلي ومن درجة ممتازة ذات لون طبيعي طازجة و غضة لونها أخضر وناضجة وغير مبلة و متقدمة من النضج وان لا تكون ذابلة ولا تحتوي على بذور جافة.
٢. يجب أن تكون من الأصناف الخالية من الألياف وخالية من الجروح والتشقق والبقع ونخر الحشرات

## ١٧- البندورة :

١. يجب أن تكون البندورة من درجة ممتازة مكتملة التلوين صيفاً وأقل تلويناً شتاءً وأن تكون من الأحجام الكبيرة والمتوسطة.
٢. يجب أن تكون الثمار نظيفة وذات لون طبيعي وذات حجم متماثل.
٣. يجب أن تكون البندورة نظيفة وناضجة وغير ليننة (رخوة أو ذابلة) خالية من البقع والتشقق والخدش ناتجة عن الصقيع أو لفحة الشمس وخالية من العطب والعفن وغير مصابة بأمراض أو حشرات.

## ١٨- البطاطا الطازجة :

١. يجب أن تكون البطاطا من أجود الأصناف ومن محصول آخر موسم وأن تكون الحبة كاملة النضج وصالحة وغير ليننة أو ذابلة وغير خضراء.
٢. يجب أن تكون نظيفة وخالية من التراب والتشقق والبراعم ومن أي تلف أو عطب ناجم عن الحشرات وخالية من القلب والأجوف واسوداد القلب المعروف بمرض الشوكولاتة والسوس وخالية من الطبقة الخضراء أسفل القشرة.
٣. يجب أن لا يقل وزن الحبة عن (١٥٠) غرام.

## ١٩- الملفوف الاحمر :

تعتمد المواصفات القياسية الاردنية

## ٢٠- البصل الجاف :

١. أن تكون رؤوس البصل ناضجة وجافة ومن محصول آخر موسم ومن الأحجام المتوسطة وأن لا يقل وزن الحبة عن (١٥٠) غرام.
٢. تكون رؤوس البصل سليمة وخالية من العطب والعفونة وأن لا تكون معرضة للرطوبة وأن لا تكون الرؤوس نابثة وأن لا تكون أعناقها جافة.
٣. يكون البصل خالياً من البذور والأوراق الزائدة وأية مادة غريبة مصابة بالحشرات والعوارض.

## ٢٦- البرتقال :-

١. يجب أن تكون الثمار من درجة ممتازة ومن الأحجام الكبيرة والمتوسطة الناضجة إلى درجة كافية دون إفراط وسليمة التكوين محتفظة بحيويتها من كل أثر الرطوبة الخارجية وأن تكون نظيفة وسليمة من الأمراض الطفيلية ومن سائر الحشرات القشرية (السوداء والحمراء) نظيفة من التراب والغبار وآثار الأدوية الزراعية.
٢. يجب أن تكون قشرتها سليمة لا أثر فيها للرضوض والخدوش والجروح والتشقق غير رخوة مهروصة وأن تكون الثمار جافة اللب.

## ٢٧- المندليينا واليوسفي والكلمنتينا:

١. يجب أن تكون من الإنتاج المحلي ومن الأحجام الكبيرة والمتوسطة.
٢. يجب أن تكون الثمار من درجة ممتازة سليمة ونظيفة وطازجة ومحتفظة بحيوتها غير جافة اللب وقشرتها متجمدة غير لينية.
٣. يجب أن تكون الثمار غير مصابة بلفحة الشمس خالية من الجروح وآثار الرش وغير مصابة بالأمراض والحشرات القشرية (السوداء والحمراء).

## ٢٨- التفاح :

١. يجب أن تكون الثمار من درجة نخب ممتازة.
٢. يجب أن تكون الثمار ناضجة طبيعياً غير لينية وأن تكون الحبات من الأحجام الكبيرة والمتوسطة.
٣. يجب أن تكون الثمار خالية من الخدش أو أي تشوية ينفر منه الناظر وخالية من جميع الأمراض الطفيلية والحشرات والآفات الضارة والعوارض الطبيعية كضربة الشمس والبرد وأن لا تقل وزن الحبة الواحدة عن (١٥٠) غرام ولا تزيد عن (٢٠٠) غم.

## ٢٩- الورد :-

١. يجب أن تكون الثمار من درجة ممتازة ومن الأحجام الكبيرة والمتوسطة.
٢. يجب أن تكون سليمة من الأمراض الطفيلية ومن سائر الحشرات القشرية ونظيفة من التراب والغبار.

## ٢١- الثومــــــــــــــــوم :

يجب أن تكون من إنتاج آخر موسم وأن لا تكون رؤوس الثوم خالية من الأوراق والفصوص ممتلئة كبيرة الحجم خالية من العطب والعفونة ونظيف وخالية من الأتربة.

## ٢٢ - خضار معلبة " بازيلاء . فاصوليا .خضار مشكلة . "محلّي او مستورد:

تعتمد المواصفات القياسية الاردنية

## ٢٣ - الجــــــــــــــــزر :-

١. يجب أن يكون الجزر من درجة ممتازة ناضجاً غير لين أو متهشمة أو متليف خالياً من الجروح والتشقق.
٢. يجب أن تكون الثمار خالية من أي تلف ناجم عن الحشرات أو الأمراض وأن تكون سليمة خالية من الجذور وأن تكون الأوراق مقصوصة عن مستوى قاعدة الجزر.
٣. ان تكون الثمار نظيفه ذات لون طبيعي وذات حجم متماثل وان يكون وزنها بمعدل ٥٠ غم فما فوق ولغاية ١٥٠ غم.

## ٢٤- الفلفل الحلو الوان:

يجب أن يكون غير مصاب بأية أمراض متوسط الحجم طازج وغير ذابل خالياً من العفونة والديدان مليء بالعصارة حباته كاملة ونظيفة وذو الوان جذابه احمر، اصفر و برتقالي.

## ٢٥- بازيلاء مفرزة ٨٠٠ غم الباكيت

تعتمد المواصفات القياسية الاردنية

## الفواكــــــــــــــــة:

ان تكون الفواكة الموردة من انتاج بلدي او مستورد لكافة اصناف الفواكة.

### ٣٠- المشمش:

١. يجب أن تكون الثمار من درجة ممتازة ناضجة ليست طرية غير متقدمة النضج شكلها مستديرة لون القشرة برتقالي وعصيره حلو.
٢. يجب أن تكون الثمار خالية من الأمراض والحشرات والعوارض الطبيعية.
٣. تبعاً ضمن صناديق من الخشب وترفض الأحجام الصغيرة جداً.

### ٣١- العنب:

١. يجب أن يكون العنب من درجة ممتازة وأن تكون العناقيد تامة التكوين وناضجة ونظيفة وغير متقدمة في النضج طازجة وغير ذابلة وطعمها مقبول وأن لا تقل نسبة الحبات الملونة من العنب عن ٩٥% من كل عنقود من الأنواع السوداء والخضراء.
٢. يجب أن تكون العناقيد محتوية على أعناقها خالية من الحبات التالفة أو المجروحة أو المهشمة وخالية من آثار الإصابة بالأمراض الفطرية والحشرات والعوارض الطبيعية وضربة الشمس.

### ٣٢- الموز:

١. يجب أن يكون الموز من الاصناف الممتازة وأن تكون الثمار تامة النمو والأصابع مستديرة منتظمة الشكل لونها أصفر فاتح أو كريمي يجب أن تكون الاصابع نظيفة خالية من التشقق والجروح وأثر الصقيع والأتربة.
٢. يجب أن تكون الأصابع ناضجة تماماً لينة وغير معطوبة ذات طعم مقبول و لا يزيد العنق في قطف الموز عن ١٠ سم.

### ٣٣- الأجاص:

١. يجب أن تكون خالية من الإصابات بالآفات ناضجة خالية من الرضوض والكدمات ذات أحجام متناسقة وذات لون طبيعي تقدم ضمن صناديق خشبية أو كرتونية.



## ١. الشروط الخاصة:

أ- هذه الاتفاقية لتزويد مستشفيات القوات المسلحة الاردنية واي مستشفيات اخرى تضاف مستقبلا وتشمل هذه الاتفاقية حاليا المستشفيات التالية:

١. مستشفى الحسين.
٢. مركز التاهيل الملكي الاردني.
٣. مستشفى الامير راشد بن الحسن / اربد.
٤. مستشفى الامير هاشم بن الحسين / الزرقاء.
٥. مستشفى الملكة عنياء العسكري.
٦. مستشفى الامير علي بن الحسين / الكرك.
٧. مستشفى الأمير هاشم بن عبدالله الثاني / العقبة.
٨. مستشفى الأمير زيد بن الحسين / الطفيلة.
٩. مجمع الاميرة عائشة بنت الحسين الطبي / قسم الرعاية النفسية
١٠. مستشفى الملكة رانيا للاطفال / مدينة الحسين الطبيه
١١. مستشفى الملك طلال بن عبدالله / المفرق
١٢. مستشفى الاميره هيا بنت الحسين / عجلون

ب- الفريق الاول هو المكلف بالاشراف على هذه الاتفاقية وتنفيذ شروطها وفي حالة حدوث خلاف بين الفريقين يتم الرجوع الى بنود هذه الاتفاقية ويعتبر قرار الفريق الاول نهائيا ويكون الفريق الثاني ملزما بالقبول.

ج- لا يحق للفريق الثاني المطالبة باية خسارة او ضرر تلحقان به من جراء هذه الاتفاقية واي خسارة او ضرر يلحق بالفريق الاول من جراء المخالفة او التأخير يتضمن قيمتها الفريق الثاني كما لا يتحمل الفريق الاول أي مسؤولية من جراء ارتفاع الاسعار وتكاليف الشحن.

د- يحق للفريق الاول اجراء فحص حسي لكل مادة يقدمها الفريق الثاني واذا رفضت أي مادة غير مطابقة للشروط والمواصفات المبينة بالملحق (د) على الفريق الثاني استبدال المواد المرفوضة بغيرها صالحة ومطابقة للمواصفات المبينة بالملحق (د) خلال (٣) ثلاثة ساعات من وقت الرفض.

هـ- يحق للفريق الاول رفض استخدام أي موظف او وكيل معين يستخدمه الفريق الثاني اذا كان دخوله الى المستشفى غير مرغوب فيه ولا يحق للفريق الثاني الاعتراض على ذلك.

و- يشترط ان تكون مدة الصلاحية مدونة بوضوح على كافة المواد ذات الصلاحية بحيث لا تقل مدة الصلاحية عند الاستلام عن (٥٠%).

ز- يحق للفريق الاول التعديل على الشروط والمواصفات والكميات وبموافقة الفريقين.

ح- يتم تسليم اللوازم المطلوبة بموجب المواصفات والشروط الخاصة بكل مادة وكما هو مبين بالملحق (ج) و الملحق (د) من هذه الاتفاقية على ان يتم الاستلام من قبل لجان يشكلها الفريق الاول كل ثلاث اشهر وعلى هذه اللجان رفض اللوازم المخالفة للشروط والمواصفات وفي حالة وقوع خلاف بين الفريقين يفصل في ذلك بنود هذه الاتفاقية ولا يحق للفريق الثاني الاعتراض.

ط- يكون الفريق الثاني ملزما بتسليم الكميات التي يطلبها منه الفريق الاول في الاوقات والتواريخ التي يحددها ولا يحق للفريق الثاني الاعتراض.

ي- يحق للفريق الاول طلب اي من المواد المذكوره في الملحق (ج) وحسب حاجاته.

ك- تسلم الارزاق الناشفة لمدة لا تقل عن ثلاثة ايام ولا تزيد عن اسبوع، وحسب الاوقات والمواعيد التي يحددها الفريق الاول. الارزاق الطازجة تسلم يوميا الساعة (٨:٣٠) صباحا، وتسلم طلبية الارزاق الطازجة لليوم التالي في موعد تسليم الارزاق لليوم الذي قبله.

ل- يتم تسليم اللوازم التي يطلبها الفريق الاول على نفقة الفريق الثاني الخاصة ولا يتحمل الفريق الاول أي اجور نقل او أي ايدي عاملة ويكون الفريق الثاني ملزما بتسليمها حتى ينتهي التوزيع

في المستشفى او الموقع وبعدها يصبح الفريق الاول مسؤولا عن استلامها الى داخل المستودعات.

م- على الفريق الثاني او وكالة الرسمي مراجعة الفريق الاول لاستلام طلبات اللوازم خطيا وقبل (٢٤) اربعة وعشرين ساعة من وقت تسليم اللوازم ، ويحق للفريق الاول التعديل على هذه الطلبية في مدة لا تتجاوز (١٢) اثنا عشر ساعة من تاريخ تسليمها خطيا او عبر الهاتف.

ن- يشترط على الفريق الثاني ان تكون المواد الغذائية الموردة مطابقة للمواصفات المبينة بالاتفاقية ومن الانواع الممتازة ومن الصنف الاول وخالية من اية مواد غريبة او الغش وللفريق الاول حق انتقاء ما يشاء من البضائع الموردة والمطلوبة بحيث يختار الاصناف الجيدة والمطابقة للمواصفات واعادة بقية الكمية المرفوضة الى الفريق الثاني لتبديلها خلال (٣) ثلاثة ساعات من وقت رفضها.

س- يكون الفريق الثاني ملزما بنقل الكميات الزائدة او المرفوضة في كل يوم واخراجها من المستشفى او الموقع خلال حد ادنى نصف ساعة وحد اعلى ساعة من وقت الرفض واذا انقضت الساعة المحددة يكون الفريق الاول غير مسؤول عن حفظ المواد المرتجعة.

ع- في حالة ان نسبة المرفوض وغير المطابق للمادة المسلمة للمواصفات المبينة بالملحق (د) تزيد عن (٢٠%) من كمية المادة ترفض تلك المادة.

ف- يتم استلام المواد المغلفة والمعبأة على اساس الوزن الصافي.

ص- تدفع فواتير الفريق الثاني لكل مستشفى على حدة مرة واحدة في نهاية كل (١٥) خمسة عشر يوما ويقوم الفريق الاول بتسديد المبالغ المستحقة للفريق الثاني للكميات التي سلمت بالفعل وتكون فواتير الدفع معززة بضبوطات الاستلام وسندات الايراد والشطب اللازمة، وعلى الفريق الاول رفع فاتورة نصف شهرية خلال المدة المحددة، ولا يسمح تجاوز هذه المدة.

ق- تورد المواد باوعية خشبية او بلسترين او كرتون مقوى محكم الاغلاق وتكون هذه الاوعية ملكا للفريق الاول ولا تعاد للفريق الثاني ولا يقبل توريد المواد الناشفة باكياس ورقية او بلاستيكية اطلاقا.

ر- الظروف التخزينية يجب ان تكون واضحة على العبوات للمواد وتوايها.

ش- يجب ان تحتوي المواد المعلبة على المعلومات التالية ولا يقبل التعديل عليها من قبل المورد وهي:

- نوع المنتج.
- المكونات والاضافات.
- تاريخ الانتاج.
- تاريخ انتهاء الصلاحية.
- الوزن الصافي.
- شروط التخزين

ت- تعتمد المواصفة القياسية الاردنية الصادرة عن مؤسسة المواصفات والمقاييس لكل مادة من المواد المبينة بالملحق (ج) المرفق لصنف الدرجة الاولى (الممتاز) بالاضافة للمواصفات المبينة بالملحق (د) وفي حال وجود أي اختلاف فتعتمد المواصفة القياسية الاردنية.

ث- على الفريق الاول تأمين موازين دقيقة لتوزين المواد الموردة ويحق للفريق الثاني ابداء اية ملاحظات على هذه الموازين.

خ- على الفريق الثاني تقديم سلفه مالى يبلغ ٣٠٠٠ دينار اردني ويتم استخدامها حسب البند (ذ).

ذ- اذا ظهر باللوازم المقدمة او جزء منها نقص او أي مخالفة للشروط والمواصفات الواردة بالملحق (د) للمواد الطازجة على الفريق الثاني تبديلها خلال (٣) ثلاثة ساعات تبدا فور تبليغها رفض اللوازم المغايرة للشروط او الناقصة واذا عجز عن ذلك يحق للفريق الاول شراء بدل المرفوض او الناقص من ضمن السلفة المقرره في البند (خ) من الاسواق المحلية ويتحمل الفريق الثاني في هذه الحالات دفع غرامة مقدارها (٢٠٠) مئتان فلسا عن كل كيلو غرام بالاضافة الى اعتماد السعر الدارج في السوق المحلي يوم الشراء معززا بفاتورة رسمية من

مصدر الشراء او شهادة خطية موقعة من لجنة الاستلام، كما يتحمل الفريق الثاني نفقات اجور لجان الشراء والمقدرة ب ( ٣٠ ) ثلاثين ديناراً لكل فاتورة، ويتحمل ايضا اجور وسائط النقل وتقدر من قبل لجان الشراء وتضاف الى الفاتورة، واية نفقات اخرى تكبدها الفريق الاول.

ض- اذا ادعى الفريق الثاني ان صنف ما او اكثر مطلوب تقديمه غير متوفر في الاسواق المحلية يحق للفريق الاول ان يشكل لجنة للتأكد من صحة ادعاء الفريق الثاني او عدمه، وشراء الصنف المفقود، وفي حال عدم توفر الصنف او الاصناف المطلوبة يتم اعلام الفريق الثاني هاتفياً بالصنف المطلوب وعلى الفريق الثاني الاجابة بامكانية توفير هذا الصنف خلال (٣) ثلاثة ساعات وإلا سيقوم الفريق الاول بالشراء على حساب الفريق الثاني وحسب الترتيب المبين بالفقرة (د).

غ- اذا كانت قيمة المادة المشتراة على حساب الفريق الثاني اقل من اسعار المواد المبينة بالملحق (ج) يغرّم الفريق الثاني (٢٠٠) مننتا فلس عن كل كيلو غرام بالاضافة الى كافة النفقات الواردة بالفقرة (د).

ظ- الكميات المطلوبة في الملحق (ج) قابله للزيادة او النقصان حسب حاجة المستشفيات.

أ- تتم المناقصة على العطاء كوحده واحده.

باب- تقوم الشركات بالمناقصة حسب الموازين والوحدات الموجودة بالعطاء ويحق للجنة استبعاد اي عرض مخالف بدعوة العطاء.

جج- اذا عجز او اخل الفريق الثاني باي شرط من شروط الاتفاقية يحق للفريق الاول ان يفرض غرامة مالية مقدارها (٤٠) اربعون ديناراً عن المخالفة في المرة الاولى و(٦٠) ستون ديناراً عن المخالفة في المرة الثانية و(١٠٠) مئة دينار عن المخالفة في المرة الثالثة واذا زادت المخالفات عن الثلاث، يحق للفريق الاول الاستمرار في فرض الغرامة على الفريق الثاني وبقيمة المخالفة الثالثة كما يحق للفريق الاول بعد فرض الغرامة الثالثة اتخاذ الاجراءات التالية بحق الفريق الثاني المخالف دون سابق انذار:-

١. تامين الارزاق المطلوبة طيلة المدة المتبقية للاتفاقية بالاسعار المحلية على حساب الفريق الثاني او احوالها على متعهد اخر وبالطريقة التي يرتئها الفريق الاول مناسبة ويتحمل الفريق الثاني كافة النفقات وفروق الاسعار المترتبة على ذلك مع مراعاة ما ورد بالبند (غ).

٢. تضمين الفريق الثاني المخالف جميع فروق الاسعار واية نفقات اخرى ناشئة عن هذا الاخلال واية غرامات يفرضها الفريق الاول اضافة لتطبيق الصلاحيات والبند المبينة بالملحق (أ) المرفق صلاحيات رئيس هيئة الاركان المشتركة والذي يعتبر جزءاً لا يتجزأ من هذه الاتفاقية.