

عطاء ارزاق المرضى الناشفة ٢٠١٨
تقدير الكلفة المالية للمواد (٧٠٠٠٠٠) سبعمائة الف دينار اردني

ت	اسم المادة	الوحدة	الكمية المقترحة ٢٠١٨
١	حليب بودرة ضمن أكياس	كغم	10000
٢	حليب طازج معقم خالي الدسم ٠.٢% حجم من ٢٠٠ الى ٢٥٠ ملل	لتر	2000
٣	حليب طازج معقم قليل الدسم ١.٣% حجم من ٢٠٠ الى ٢٥٠ ملل	لتر	8000
٤	حليب طازج معقم كامل الدسم ألا يقل عن ٣% حجم من ٢٠٠ الى ٢٥٠ ملل	لتر	60000
٥	حليب منكه معقم كامل الدسم ألا يقل عن ٣% حجم من ١٢٥ الى ١٥٠ ملل	لتر	15000
٦	لبن رايب طازج لا يقل عن (١٥٠) مل	علبه	359800
٧	لبن رايب طازج وزن ٢ كغم	كغم	5500
٨	لبنة بالعلبه وزن لا يقل عن ٩٠٠ غم	علبه	27000
٩	جبنة بيضاء مغلية	كغم	5000
١٠	جبنة بيضاء طرية فاكيوم عبوه لا تقل عن ٢٥٠ غم	عبوه	20000
١١	جبنة صفراء مطبوخة مثلثات البقرة الضاحكة أو أبو الولد نسبة الدسم ٥٥%	كغم	5800
١٢	زبدة بالكيلو	كغم	1300
١٣	زبدة معلبة (عبوات حجم ١٠ غم)	كغم	2300
١٤	جميد ممتاز (مستورد)	كغم	1900
١٥	شعيرية	كغم	2849
١٦	معكرونة	كغم	3000
١٧	معكرونة اشكال مختلفة	كغم	800
١٨	نشأ ذرة	كغم	1200
١٩	سميد	كغم	2800
٢٠	طحين زيرو	كغم	23000
٢١	قرشلة	كغم	4000
٢٢	سمسم	كغم	700
٢٣	خبز بلدي (كماج صغير)	كغم	170000
٢٤	خبز أسمر (صغير)	كغم	37000
٢٥	خبز توست	كغم	1000
٢٦	خميرة حبيبات (ضمن أكياس مفرغة من الهواء)	كغم	350
٢٧	زعر بالسمسم حسب الطلب	كغم	1400
٢٨	قطايف	كغم	200
٢٩	سماق	كغم	70
٣٠	عصير فواكة معلب كرتون (برتقال، تفاح، منجا، موز، فراولة، فواكة مشكلة) حجم لا يقل عن ٢٠٠ ملل	باكيت	490000
٣١	ملح ليمون	كغم	300
٣٢	قرقة مطحونه	كغم	180
٣٣	جوز مقشر	كغم	100
٣٤	بهارات مشكلة	كغم	500
٣٥	فلفل أسود حب أو مطحون	كغم	350
٣٦	زنجبيل حب أو مطحون	كغم	100
٣٧	حب هيل	كغم	60
٣٨	مسحوق بيكنج باوذر صناعه محليه ماركة نون او مايعادلها	كغم	200
٣٩	مسحوق فانيليا صناعه محليه ماركة نون او مايعادلها	كغم	200
٤٠	كمون	كغم	350
٤١	كركم	كغم	400
٤٢	كري محلي	كغم	260
٤٣	شومر مطحون	كغم	10
٤٤	كربونات الصوديوم للطعام	كغم	50

ت	اسم المادة	الوحدة	الكمية المقترحة ٢٠١٨
٤٥	خل صناعي / عبوة لا تزيد عن ٥٠٠ ملم	عبوة	2200
٤٦	ماء زهر / عبوة لا تزيد عن ٥٠٠ ملم	عبوة	500
٤٧	زبيب	كغم	250
٤٨	جوز الهند (خشن أو ناعم)	كغم	1600
٤٩	جلي طعام صناعة محلية ماركة نون او مايعادلها	كغم	4300
٥٠	مكعبات ماجي مصري أو سعودي لا يقل وزن عن (٢٠) غم	مكعب	43500
٥١	شوكولاتة سوداء غير محلاة للطبخ	كغم	500
٥٢	حمص معلب وزن (٢٨٠-٤٠٠) غرام (محل حسب الطلب)	علبه	100000
٥٣	فول معلب وزن (٢٨٠-٤٠٠) غم	علبه	14000
٥٤	حمص ناشف حب كبير	كغم	700
٥٥	تمر (عجوة بدون نواة) مطحون	كغم	1100
٥٦	تمر (بنواة) حبة كاملة	كغم	150
٥٧	مربى عبوات بلاستيكية صغيرة وزن (٢٠-٣٠) غرام محلي او مستورد	كغم	4200
٥٨	عسل نحل عبوات بلاستيكية صغيرة حجم ٢٠ غرام محلي او مستورد	كغم	4500
٥٩	زيت نباتي ذرة	لتر	19000
٦٠	سمنة نباتية ماركة (الغزال) علبة (١.٧ كغم) او مايعادلها	علبه	160
٦١	سمنة نباتية ماركة (البلقاء) علبة (١.٧ كغم) او مايعادلها	علبه	650
٦٢	أرز حبة أمريكية حصاد (صن وايت أسترالي) هارفت او تايجر	كغم	50000
٦٣	أرز حبة طويله شعلان او مصطفى	كغم	16500
٦٤	خبز خالي جلوتين	كغم	60
٦٥	كاسترد صناعه محليه ماركة نون او مايعادلها	كغم	1000
٦٦	مفتول	كغم	2200
٦٧	فريكة	كغم	5500
٦٨	يانسون(حب او مطحون)	كغم	10
٦٩	المحلب	كغم	4
٧٠	فستق حليبي حب	كغم	5
٧١	فطر معلب وزن ٢٨٠-٤٠٠ غم	علبه	5700
٧٢	انانس معلب شرائح ٢٨٠-٤٠٠ غم	علبه	25
٧٣	فواكة معلبة مشكلة وزن ٢٨٠-٤٠٠ غم	علبه	600
٧٤	ذرة معلبه لا يقل عن ٢٥٠٠ غم	علبه	400
٧٥	سمك تونا معلب لا تقل عن ٥٠٠ غم	كغم	500
٧٦	زيتون اسود شرائح معلب	كغم	500
٧٧	شاي ميداليات باكايت سعة (١٠٠) ميدالية	باكايت	264
٧٨	خردل زجاجة لا يقل عن ٣٤٠ غم	زجاجة	50
٧٩	كاتشاب زجاجة لا يقل عن ٣٤٠ غم	زجاجة	330
٨٠	خبز حمام	كغم	4000
٨١	حبوب جاهزة للفطور (كورن فلक्स) او ما يعادلها	كغم	148
٨٢	مياه معدنيه صناعه محليه ضمن عبوات لا تقل عن ٢٠٠ ملم	عبوه	1000000
٨٣	ثوم بودره	كغم	60
٨٤	بصل بودره	كغم	150
٨٥	سمك تونا معلب علبه صغيرة وزن العلبه لا يزيد عن ١٠٠ غم	كغم	100
٨٦	خبز شرك	كغم	500

مواصفات الأرزاق الناشفة:

١ - حليب بودرة ضمن أكياس:

١. حليب منشأ اوروبي او ارجنتيني يقدم ضمن أكياس قصدير مغلقة بإحكام ومفرغة من الهواء.
٢. يجب أن يحتوي الحليب الناشف على القشدة الكاملة وأن يكون مسحوقاً وجافاً.
٣. يجب أن يكون الحليب سريع الذوبان بالماء.
٤. يجب أن يبين على كل كيس بشكل غير قابل للإزالة تاريخ الصنع الشهر والسنة وتاريخ الانتهاء للإستهلاك البشري و لا تقبل الرموز الـ (كوديت).
٥. يجب أن يحتوي على المواد التالية:-

- أ. زبدة طبيعية (٢٥%) حد أدنى على أن تكون هذه الزبدة طبيعية ويمنع استعمال الزبدة او السمنة او الزيوت الصناعية.
- ب. بروتين ٢٥% حد أدنى.
- ج. رطوبة ٣% حد أعلى.

٢ - الحليب الطازج المعقم طويل الأمد خالي الدسم:

حليب طازج معقم طويل الأمد خالي الدسم نسبة الدسم من ٠.٢ الى ٠.٥% سعة ٢٠٠ الى ٢٥٠ مللتر ضمن عبوات كرتونية محكمة الاغلاق على أن يكون معقماً.

٣ - الحليب الطازج المعقم طويل الأمد قليل الدسم:

حليب طازج معقم طويل الأمد قليل الدسم نسبة الدسم من ١ الى ١.٥% سعة ٢٠٠ الى ٢٥٠ مللتر ضمن عبوات كرتونية محكمة الاغلاق على أن يكون معقماً.

٤ - الحليب الطازج المعقم طويل الأمد كامل الدسم:

حليب طازج معقم طويل الأمد كامل الدسم لاتقل نسبة الدسم عن ٣% سعة ٢٠٠ - ٢٥٠ مللتر ضمن عبوات كرتونية محكمة الاغلاق على أن يكون معقماً.

٥ - الحليب المنكه المعقم طويل الأمد:-

حليب منكه معقم طويل الأمد لاتقل سعة العبوة عن ١٢٥ مللتر ولا تزيد عن ١٥٠ مللتر ضمن عبوات كرتونية محكمة الاغلاق على أن يكون معقماً.

٦- لبن رايب طازج لا يقل عن ١٥٠ مل:

١. يجب أن يكون محضراً من الحليب الطازج والنتاج بإضافة خمائر اللبن إلى ذلك الحليب.
٢. المواد الدسمة يجب أن لا تقل عن ٣%.
٣. حموضة (حمض اللبن) ١.٥% حد أعلى.
٤. مواد غير دسمة ٨.٢% حد أدنى.
٥. ان لا يقل سعة العلبه الصغيره عن ١٥٠ مللتر والعلب الكبيره عن ٢ كغم.
٦. يحق لأخصائي التغذية في المستشفى أن يطلب لبن من حليب مسحوب الدسم في هذه الحالة يجب أن يوضح ذلك على العلبه.
٧. ان يكون تاريخ الانتاج مدون على العلبه و لا يزيد تاريخ انتاجها عن ٤٨ ساعة.

٧- لبن رايب طازج وزن ٢ كغم:

١. يجب أن يكون محضراً من الحليب الطازج والنتاج بإضافة خمائر اللبن إلى ذلك الحليب.
٢. المواد الدسمة يجب أن لا تقل عن ٣%.
٣. حموضة (حمض اللبن) ١.٥% حد أعلى.
٤. مواد غير دسمة ٨.٢% حد أدنى.
٥. ان لا يقل سعة العلبه الصغيره عن ١٥٠ مللتر والعلب الكبيره عن ٢ كغم.
٦. يحق لأخصائي التغذية في المستشفى أن يطلب لبن من حليب مسحوب الدسم في هذه الحالة يجب أن يوضح ذلك على العلبه.
٧. ان يكون تاريخ الانتاج مدون على العلبه و لا يزيد تاريخ انتاجها عن ٤٨ ساعة.

٨- اللبننة:-

يقصد باللبننة المادة الغذائية الشبه صلبة الناتجة عن اللبن بعد ترشيح بعض ما يحتوي من ماء ومن مركبات ذائبة في الماء.

خصائص اللبننة التحليلية:-

١. المواد الدسمة حد أدنى ١٠%.
٢. المواد الصلبة حد أدنى ٢٦%.
٣. الملح حد أدنى ١%.
٤. يحق طلب لبننة بدون ملح.
٥. يحق لأخصائي التغذية طلب لبننة مسحوب وخالي من الدسم شرط أن يذكر ذلك على العلبه.
٦. ان يكون تاريخ الانتاج مدون على العلبه و لا يزيد تاريخ انتاجها عن ٤٨ ساعة.
٧. ان يكون وزن العلبه من ٠.٩ الى ١ كغم.

٩- الجبنة البيضاء المغلية:-

١. يجب أن تصنع من الحليب الطازج المبستر بإضافة مركبات الرنين.
٢. لا تقبل الجبنة المصنوعة من حليب البودرة.
٣. يجب أن تكون صلبة ونظيفة وطعمها ولونها ورائحتها طيبة ومستساغاً وخالية من الأوساخ والشعر.
٤. تطلب ضمن عبوات بلاستيكية و يعتمد الوزن على اساس الوزن المصفي للماده.
٥. ان يكون تاريخ الانتاج والانتهاء مدون على العلبة و لا يزيد تاريخ انتاجها عن اسبوع.
٦. يحق لأخصائي التغذية طلب جبنة حلوة وحسب ما هو متوفر في الأسواق.
٧. يحق لأخصائي التغذية طلب أي نوع من الجبنة البيضاء غير المطبوخة.

١٠- الجبنة البيضاء الطرية فاكيوم:-

- حسب مواصفات الجبنة البيضاء المغلية على ان تكون ضمن اكياس مفرغه تماما من الهواء وان لا يقل وزن العبوة عن ٢٥٠ غرام.

١١- جبنة صفراء مطبوخة مثلثات:-

- جبنة صفراء مطبوخة مثلثات نوع البقرة الضاحكة أو أبو الولد بحيث تكون نسبة الدسم ٥٥%. و تعتمد المواصفات القياسية الأردنية.

١٢- الزبدة:-

١. يجب أن تكون الزبدة حديثة الصنع وأن تغلب في موعد لا يسبق تاريخ تسليمها بأكثر من ثلاثة أشهر.

المواصفات المخبرية للزبدة:-

١. الحموضة ١% حد أدنى
٢. المواد الدهنية ٨٢-٨٨%
٣. الوزن النوعي ٠.٩١٠ - ٠.٩١٣
٤. نسبة الماء ١٦% حد أعلى
٥. معامل اليود ٢١ - ٤٠
٦. درجة التصبن ٢٢٢ - ٢٣٢
٧. التعقيم جيد وخالي من الجراثيم
٨. لها لون وطعم ورائحة مقبولة.

١٣- الزبدة - زبدة معلبة صغيرة الحجم:-

١. يجب أن تكون محتويات العلبة الواحدة من ٥-١٠ غرام.
٢. يذكر على كل علبة من الخارج وصفاً لمحتوياتها مع إسم المصنع ووزنها الصافي ولا يسمح بالصاق الورق على العلب فوق الأوراق الأصلية.
٣. يجب أن تختتم كل علبة من الخارج بتاريخ الصنع بالشهر والسنة وتاريخ إنتهاء صلاحيتها.
٤. ترفض جميع العلب المهشمة.

١٤- الجَمِيد:-

نظيف صلب طعمه ولونه ورائحته جيدة وان يكون ضمن اكياس نظيفة ومفرغ من الهواء وان يكون مستورداً.

١٥- الشعيرية:-

تقدم ضمن اكياس البرياتن محكمة الإغلاق حديثة الصنع خالية من السوس والمواد الغريبة وخالية من العفونة والرطوبة متجانسة متماثلة وطعمها ولونها ورائحتها طبيعية ومستساغة.

١٦- المعكرونات:-

نفس مواصفات الشعيرية ويحق طلب نمرة محددة من قبل ضابط التغذية.

١٧- معكرونات اشكال مختلفة:-

نفس مواصفات الشعيرية ويحق طلب نمرة واشكال محددة او مختلفة حسب الطلب.

١٨- النشأ:-

١. يجب أن يكون خالياً من أي طعم.
٢. قابل للذوبان في الماء البارد بسهولة.
٣. يكون عجائن من الماء الساخن.
٤. أن يكون أبيض نظيفاً جافاً خالياً من الشوائب والعفن ورائحته وطعمه ولونه طبيعياً ومستساغاً ولا يوجد به كتل.
٥. أن يكون مصنوعاً من الذرة.

١٩- السميكة:-

يجب أن يكون نظيفاً جافاً خالياً من التكتل متجانساً ذهبي اللون زاهياً خالياً من الحشرات، وان يكون ناعماً او خشناً.

٢٠- طحين زيرو :-

١. يجب أن يكون الطحين من القمح الممتاز.
 ٢. يجب أن يكون الطحين نظيفاً خالياً من المواد الغريبة والحشرات والسوس أو أية عوارض طبيعية.
 ٣. يجب أن لا يكون مخلوط بأي نوع من أنواع الطحين الأخرى.
- ## ٢١- كعك قرشلية :-

يجب أن تكون هشّة محمرة غير رطبة متجانسة ونظيفة وخالية من العفونة وحديثة الصنع ويحق لاختصاصي التغذية طلبها بدون اضافة سكر

٢٢- السمسم :-

١. يجب أن يكون خالي من الشوائب والأتربة.
٢. أن يكون من النوعية الممتازة.
٣. يطلب محمص أو غير محمص وحسب الحاجة.

٢٣- خبز بلدي (كماج صغير) :-

١. يجب أن يكون من الطحين نوع زيرو أول باب خالي من أي أجسام غريبة أو سوس أو حشرات أو العفن و حسب المواصفات القياسية الاردنيه.
٢. أن تكون متجانسة وناعمة .
٣. حديث الصنع ومن إنتاج نفس اليوم يطلب فيه كامل النضج من جميع أجزائه غير محترقة السطح الخارجي.
٤. أن تكون الرطوبة النسبية من ٢٥% - ٤٠%.
٥. أن تكون نسبة الملح (كلوريد الصوديوم) ٢%.

٢٤- خبز اسمر صغير :-

١. يجب أن يكون من الطحين الاسمر (النخالة) خالي من أي أجسام غريبة أو سوس أو حشرات أو العفن و حسب المواصفات القياسية الاردنيه.
٢. أن تكون متجانسة وناعمة .
٣. حديث الصنع ومن إنتاج نفس اليوم يطلب فيه كامل النضج من جميع أجزائه غير محترقة السطح الخارجي.
٤. أن تكون الرطوبة النسبية من ٢٥% - ٤٠%.
٥. أن تكون نسبة الملح (كلوريد الصوديوم) ٢%.

٢٥- خبز توست:

١. يجب أن يكون من الطحين نوع زيرو أول باب موحد نظيف خالياً من أجسام أو سوس أو حشرات أو أجزاءها.
 ٢. حديث الصنع ومن إنتاج نفس اليوم ويطلب فيه كامل النضج في جميع أجزاءها غير محترق السطح الخارجي.
 ٣. طعمه ولونه ورائحته جيدة ومستساغة وخالي من الطعم المر.
 ٤. ان يكون مغلفاً و مقطع الى شرائح متساوية الحجم ومنتظمة الشكل.
- مواصفات عامة للخبز:

١. يجب أن يكون من الطحين نوع زيرو أول باب موحد نظيف خالياً من أجسام أو سوس أو حشرات أو أجزاءها.
٢. حديث الصنع ومن إنتاج نفس اليوم ويطلب فيه كامل النضج في جميع أجزاءها غير محترق السطح الخارجي.
٣. طعمه ولونه ورائحته جيدة ومستساغة وخالي من الطعم المر.
٤. يشترط عدم إضافة الملح أثناء العجن.

٢٦- الخميرة :-

١. يجب أن تكون الخميرة حبيبات ضمن ضمن عبوات محكمة الاغلاق.
 ٢. أن تكون المواد المستخدمة في صناعة الخميرة نقية وخالية من المواد الضارة.
 ٣. أن تكون محفوظة جيداً وذات لون طبيعي وخالية من الشوائب والمواد الغريبة وكذلك المواد الحافظة والملونة الصناعية وأن لا تحتوي على أية مادة سامة.
- ان يبين تاريخ الانتاج والانتهاء على العبوة.

٢٧- زعتر بالسّمسم والسّمّاق :-

- يجب أن يكون متجانساً جافاً نظيفاً خالياً من التكتل والأجسام الغريبة والحشرات وطعمه ولونه ورائحته طيبة طبيعية ومستساغة ومن النوعية الممتازة.

٢٨- القطايف:-

نفس مواصفات وزارة التموين.

٢٩- سمّاق :-

١. بدون بذور منظم ويجب أن يكون جافاً ومتجانساً وخالي من العفونة والتكتل ولونه ورائحته وطعمه مستساغاً ومن النوعية الممتازة.
- ٣٠- عصير فواكة معلب كرتون :-

١. أن يكون نسبة العصير الطبيعي (نكتار) لا يقل عن ٢٠% ولا يزيد عن ٣٠%، ما عدا عصير البرتقال لا يقل نسبة النكتار عن ٣٠% و حسب المواصفة القياسية الاردنية.

٢. عبوة معدنية أو كرتونية حجم العبوة لا يقل عن ٢٠٠ ملم.
٣. مكوناتها ماء، عصير مركز، سكر، حامض الستريك، بكتين.
٤. تكتب مدة الصلاحية على العبوة.
٥. يحق لضابط التغذية تحديد نوع العصير وحسب الرغبة مثل (عصير البرتقال، التفاح، مانجا، موز، فراولة او فواكة مشكلة.....)

٣١- ملح الليمون :-

بلورات نظيفة خالية من المواد الغريبة وطعمها ولونها طبيعيين.

٣٢- قرفة :-

١. أن تكون حديثة التحضير جافة من الرطوبة الملحوظة والمواد الغريبة وطعمها ولونها ورائحتها طبيعية مستساغة.
٢. تطلب عيدان أو مطحونة وحسب الحاجة.

٣٣- جوز مقشر :-

يجب أن يكون خالياً من الرطوبة الملحوظة والعفونة نظيفاً من الحشرات ولونه ذهبياً وطعمه ورائحته طبيعية طيبة مستساغة خالية من القشور والأجسام الغريبة، وان يكون حبه كاملاً.

٣٤- بهارات مشكلة مطحونة :-

يجب أن تكون متجانسة خالية من الشوائب والأجسام الغريبة وطعمها ولونها ورائحتها طبيعية طيبة مستساغة وأن تكون من النوعية الممتازة.

٣٥- فلفل اسود حب او مطحون :-

نفس مواصفات البهارات المشكلة.

٣٦- زنجبيل حب او مطحون :-

نفس مواصفات البهارات المشكلة.

٣٧- هيل حب :-

يجب أن تكون متجانسة خالية من الشوائب والأجسام الغريبة وطعمها ولونها ورائحتها طبيعية طيبة مستساغة وان يكون لونها اخضر غير (مصفره او بنية اللون) وان تكون مغلقة غير مفتوحة الحبه وأن تكون من النوعية الممتازة.

٣٨- مسحوق البيكنج باوذر :-

تقدم المادة ضمن علبة بلاستيكية او معدنية محكمة الاغلاق وغير قابلة للصدأ وأن لا تكون مهشمة ومطعجة وأن يكون تاريخ الانتاج والانتهاء مبين على العبوة وان تكون حديثة الصنع.

٣٩- فانيليا :-

ان تكون رائحتها طيبة مستساغة، تقدم المادة ضمن علبة بلاستيكية او زجاجية او معدنية محكمة الاغلاق وغير قابلة للصدأ وأن لا تكون مهشمة ومطعجة وأن يكون تاريخ الانتاج والانتهاء مبين على العبوة وان تكون حديثة الصنع.

٤٠- كمون :-

نفس مواصفات البهارات المشكلة.

٤١- كركم :-

نفس مواصفات البهارات المشكلة.

٤٢- كـري محلى :-

نفس مواصفات البهارات المشكلة.

٤٣- شومر مطحون :-

نفس مواصفات البهارات المشكلة.

٤٤- كربونات الصوديوم :-

يجب أن تكون متجانسة خالية من الشوائب والأجسام الغريبة وطعمها ولونها طبيعي وأن تكون من النوعية الممتازة. ويجب أن تكون من الأنواع المسموح تداولها في المملكة الأردنية الهاشمية.

٤٥- خل صناعي :-

أن يكون من الصنف الجيد معبأة ضمن عبوات لا تزيد عن ٥٠٠ ملم وحسب المواصفه القياسية الاردنيه.

٤٦- ماء زهر :-

أن يكون من الصنف الجيد معبأة ضمن عبوات لا تزيد عن ٥٠٠ ملم و يطلب ماء زهر او ماء ورد حسب الحاجة.

٤٧- الزبيب :-

١. يجب أن يكون مصنوع من العنب الجيد.
٢. أن يكون خالي من البذور والشوائب.
٣. أن يكون خالي من العفن والحشرات.
٤. أن يكون لونه وطعمه طبيعي.

٤٨- جوز الهند :-

١. أن يكون خالياً من الرطوبة والعفونة نظيفاً من الحشرات لونه أبيض خالي من الطعومات الغريبة وخالياً من القشور والأجسام الغريبة، وغير ظاهر فية طعم الزيوت المتزنخة.
٢. يطلب ناعم أو خشن وحسب الحاجة.

٤٩- جالى :-

١. يجب أن يكون من الأنواع الجيدة وخالية من أي مواد غريبة ذات لون طعم ورائحته طبيعية ومستساغة.
٢. يحق لأخصائي التغذية طلب الجلي من مصدر نباتي او حيواني وحسب الحاجة.

٥٠- مكعبات ماجسى :-

١. أن لا يقل وزن القطعة عن ٢٠ غرام.
٢. أن يكون من مستخلص مرقة الدجاج.
٣. أن يكون سهل الذوبان.
٤. المكونات (دهن دجاج، ملح، خلاصة الخميرة، بصل توابل).
٥. تكتب مدة الصلاحية على العلبة.

٥١- شوكولاتة سوداء غير محلاة للطبخ :-

١. أن تكون نوعية ممتازة وصالحة للإستهلاك البشري.
٢. أن تكون محتوية الكاكاو الخام وغير محلاه.
٣. يحق لأخصائي التغذية طلبها بحليب او بدون حليب حسب الحاجة.

٥٢- حمص معلب :-

- ان يكون وزن العلبة من (٣٨٠ - ٤٠٠) غرام و يجب أن تكون محتوياتها متماسكة وأن يكون لونها وطعمها ورائحتها طبيعية مستساغة ويجب أن تكون العلب غير منفوخة وأن لا تكون مطعوجة مهما كان الطعج بسيطاً أو مهشمة أو صدنه، وان يكون تاريخ الانتاج والانتهاء ظاهرين على العبوة وان تكون حديثة الصنع.

٥٣ - فول معلب :-

ان يكون وزن العلبه من (٣٨٠ - ٤٠٠) غرام و يجب ان تكون محتوياتها متماسكة وأن يكون لونها وطعمها ورائحتها طبيعية مستساغة و يجب ان تكون العلب غير منفوخة وأن لا تكون مطعوجة مهما كان الطعج بسيطاً أو مهشمة أو صدنه، وان يكون تاريخ الانتاج والانتهاء ظاهرين على العبوه وان تكون حديثة الصنع.

٥٤ - الحمص الناشف :-

١. يجب أن يكون الحمص من النوع الجيد وان تكون الحبه كبيره.
٢. يجب أن يكون نظيفاً وخالياً من المواد الغريبة والأوساخ والحشرات والسوس.
٣. يجب أن لا يكون رطباً وأن لا يكون له رائحة كريهة.
٤. يقدم الحمص ضمن أكياس جيدة غير مثقوبة ويحدد وزن الكيس حسب رغبة أخصائي التغذية.

٥٥ - تمر (عجوة) بدون نواة :-

١. يجب أن يكون خالي من التسوس والشوائب.
٢. أن يكون حديث الصنع.
٣. يطلب مطحون أو غير مطحون وحسب الحاجة.

٥٦ - تمر حبه كامله مع نواة :-

١. يجب أن يكون خالي من التسوس والشوائب وذو نوعيه ممتازه وحبه كبيره.
٢. ان يكون ضمن كراتيين محكمة الاغلاق، وان لا يكون مفرغ من الهواء.
٣. أن يكون حديث الصنع.

٥٧ - مربى في عبوات بلاستيكية صغيرة الحجم :-

١. يقدم كل صنف من أصناف التظلي المطلوبة ضمن عبوات بلاستيكية على أن لا يكون وزن كل علبه ٢٠ - ٣٠ غرام.
٢. يجب أن يكون التظلي من إنتاج نفس السنة التي يطلب بها ويذكر على كل علبه من الخارج تاريخ الصنع بالشهر والسنة وتاريخ الانتهاء.
٣. ترفض جميع العلب المهشمة.

٥٨ - عسل نحل عبوات صغيرة :-

١. يجب أن يكون من عسل النحل الصافي المستورد.
٢. وزن القطعة ٢٠ غم.

٥٩- زيت نباتي ذرة:-

١. يجب أن يكون الزيت معداً للإستهلاك البشري عن طريق التكرير.
٢. أن يكون مكرراً خالياً من أي طعم ورائحة غريبين أو شوائب أخرى أو آثار الصابون.
٣. يقدم ضمن أوعية بلاستيكية محكمة ومختومة سعة ٣ لتر صافي ويحق لضابط التغذية طلب عبوات حديدية لا يزيد سعتها عن (٥) لتر صافي وحسب الحاجة على أن تكون محكمة ومختومة وغير صدئة أو مهشمة أو مطعجة ولا تنزف.

٦٠- سمنة نباتية ماركة الغزال:-

١. أن تكون ماركة الغزال أو البلقاء او ما يعادلها وحسب طلب ضابط التغذية.
٢. أن تقدم ضمن عبوات محكمة الإغلاق لا يقل وزن العبء عن ١.٧ كغم وغير صدئة أو مهشمة أو مطعجة و لا تنزف.
٣. أن تكون حديثة الصنع لا يزيد انتاجها عن ٣ شهور.

٦١- سمنة نباتية ماركة البلقاء:-

١. أن تكون ماركة الغزال أو البلقاء او ما يعادلها وحسب طلب ضابط التغذية.
٢. أن تقدم ضمن عبوات محكمة الإغلاق لا يقل وزن العبء عن ١.٧ كغم وغير صدئة أو مهشمة أو مطعجة و لا تنزف.
٣. أن تكون حديثة الصنع لا يزيد انتاجها عن ٣ شهور.

٦٢- أرز حبة امريكية:-

المواصفات:-

١. ان يكون الارز من اجود الاصناف المعروضة في السوق المحلي مثل أرز حصاد (أمريكي) أو صن وايت (أسترالي) او تايجر وحسب الطلب.
٢. أن يكون أبيض اللون مكتمل النضج.
٣. خالي من العفن الظاهر.
٤. خالي من الضربات ونسبة التبقع فيه صفر.
٥. أن لا تزيد نسبة المواد غير العضوية عن ٠.٥%.
٦. نسبة المواد العضوية ١.٥%.
٧. خالي من المواد السامة مثل (الفاطوكسين).
٨. أن لا تزيد نسبة الكسر الناعم عن ٠.١%.
٩. أن لا تزيد نسبة الحبوب التالفة عن ١%.
١٠. أن يقدم ضمن أكياس لا يقل وزنها عن ٥ كغم وحسب الطلب.

٦٣- الأرز حبه طويله :-

المواصفات:-

١. ان يكون الارز من اجود الاصناف المعروضة في السوق المحلي مثل أرز شعلان او مصطفى وحسب الطلب.
٢. أن يكون أبيض اللون مكتمل النضج.
٣. خالي من العفن الظاهر.
٤. خالي من الضربات ونسبة التبقع فيه صفر.
٥. أن لا تزيد نسبة المواد غير العضوية عن ٠.٥%.
٦. نسبة المواد العضوية ١.٥%.
٧. خالي من المواد السامة مثل (الفاتوكسين).
٨. أن لا تزيد نسبة الكسر الناعم عن ٠.١%.
٩. أن لا تزيد نسبة الحبوب التالفة عن ١%.
١٠. أن يقدم ضمن اكياس نظيفة محكمة الاغلاق ومثبت عليها الوزن وحسب الطلب.

٦٤- خبز خالي جلوتين:-

١. ان يكون خالي من منتجان القمح والشعير والشوفان والشيلم.
٢. ان يكون مصنع من طحين الارز والذرة الصفراء والحليب والخميرة والسكر.
٣. ان يكون الحجم صغير.
٤. ان يكون من انتاج نفس اليوم.

٦٥- الكاسترد :-

٢. يجب أن تقدم مادة الكاسترد ضمن علب من التتلك الذي لا يصدأ محكمة الاغلاق وغير مطعجة أو مهشمة أو مثقوبة وأن لا تزيد سعة العلبه الواحده عن ٥٠٠ غرام.
٣. يجب أن يكون مسحوق الكاسترد مكون من (نشا ذرة، نكهة الكسترد او الفانيلا، مواد صابغة و مواد حافظه مسموح بها).
٤. ان يكون حديث الصنع، وان يكون تاريخ الانتاج والانتهاه مثبت على العلبه.

٦٦- المفتول :

١. تقدم ضمن أكياس البرياتن محكمة الإغلاق حديثة الصنع خالية من السوس والمواد الغريبة وخالية من العفونة والرطوبة متجانسة متماثلة وطعمها ولونها ورائحتها طبيعية ومستساغة.
٢. خالي من الضربات ونسبة التبقع فيه صفر.
٣. أن لا تزيد نسبة المواد غير العضوية عن ٠.٥%.
٤. نسبة المواد العضوية ١.٥%.
٥. أن لا تزيد نسبة الكسر الناعم عن ٠.١%.
٦. أن لا تزيد نسبة الحبوب التالفة عن ١%.

٦٧- الفريك :

يجب أن تكون نظيفة وخالية من أي مواد غريبة أو تعفن ولونها ورائحتها مستساغاً، ويحق طلبها حبة كاملة او مجروشه.

٦٨- يانسون حب او مطحون :-

نفس مواصفات البهارات المشكلة.

٦٩- محلب حب او مطحون :-

نفس مواصفات البهارات المشكلة.

٧٠- فستق حبيبي :-

يجب أن تكون متجانسة خالية من الشوائب والأجسام الغريبة وطعمها ولونها ورائحتها طبيعية طيبة مستساغة وأن تكون حبه كامله ممتلنه غير ذابله و من النوعية الممتازة.

المواصفات العامة للمعلبات :-

تعتمد المواصفات التالية بشكل عام للمعلبات باختلاف انواعها بالاضافة الى المواصفات الخاصة بكل مادة على حدة.

١. يجب أن لا تزيد محتويات العلبه الواحدة عن ٥٠٠ غرام ولا تقل عن ٢٥٠ صافي.
٢. يذكر على العلبه من الخارج وصفاً لمحتوياتها مع اسم المصنع ووزنها الصافي ويجب أن تكون الأوراق الملصقة على العلبه خالية تماماً من الصدأ أو غير ممزقة ولا يسمح بالصاق أوراق على العلب غير الأوراق الأصلية أو فوقها.
٣. يجب أن يذكر على كل علبه من الخارج بشكل غير قابل للإزالة تاريخ الصنع والشهر والسنة وتاريخ انتهاء الصلاحية لمحتوياتها ولا تقبل الرموز (الكوديت).

٤. ترفض جميع العلب المهشمة والتي تسيل أو المطعجة بغض النظر عن مكان وحجم الطعج و مهما كان بسيطاً.
٥. يجب أن تكون العلبة غير قابلة للصدأ وخالية تماماً من التآكل ولا يوجد عليها بقع سوداء من الداخل أو غير منفوخة وإذا وجدت علب منفوخة مهما كانت درجة الإنتفاخ بسيطة تتلف مثل هذه العلب.
٦. يجب أن يكون الحليب حديث الصنع وأن يعلب في موعد لا يسبق تاريخ التسليم لأكثر من ستة أشهر.
٧. يجب أن توضع العلب بداخل صناديق من الخشب أو الكرتون القاسي الجيد.

٧١- الفطر المعلب :-

حسب المواصفات العامة للمعلبات

٧٢- انانس معلب شرائح:-

حسب المواصفات العامة للمعلبات

٧٣- فواكه معلبه مشكله :-

حسب المواصفات العامة للمعلبات

٧٤- الذره المعلبه:

حسب المواصفات العامة للمعلبات بحيث يكون وزن العلبة ٢.٥ كغم.

٧٥- سمك تونا معلب :-

حسب المواصفات العامة للمعلبات

٧٦- زيتون شرائح معلب :-

حسب المواصفات العامة للمعلبات

٧٧- شاي ميداليات :-

يطلب شاي اسود او اخضر ضمن باكيتات سعة ١٠٠ ميداليه، وان يكون من ضمن انواع الشاي الممتازه.

٧٨- الخردل :-

صناعه محليه او مستورد ضمن عبوات زجاجيه محكمة الاغلاق لاتقل عن ٣٤٠ غرام، مبين تاريخ الانتاج والانتهاء، ان يكون لون وقوام المنتج متجانس وخالي من التكتل وحسب المواصفه القياسيه الاردنيه.

٧٩- الكاتشب :-

صناعه محليه ضمن عبوات زجاجيه محكمة الاغلاق لاتقل عن ٣٤٠ غرام، مبين تاريخ الانتاج والانتهاء، ان يكون لون وقوام المنتج متجانس وخالي من التكتل وحسب المواصفه القياسيه الاردنيه.

٨٠- خبز حمام :

حسب المواصفة العامة للخبز.

٨١- الحبوب الجاهزة للفظور:-

أن يكون ضمن أوعية كرتونية لا تزيد سعتها عن ٥٠٠ غرام وأن تكون مصنوعة من الذرة ذات النوع الجيد.

٨٢- مياه معدنية:-

مياه معدنية صناعة محلية ضمن عبوات محكمة الاغلاق لاتقل عن ٢٠٠ ملم، ميبين تاريخ الانتاج والانتهاء.

٨٣- ثوم بودره:-

يجب أن تكون متجانسة خالية من الشوائب والأجسام الغريبة وطعمها ولونها ورائحتها طبيعية طيبة مستساغة وأن تكون من النوعية الممتازة.

٨٤- بصل بودره :-

يجب أن تكون متجانسة خالية من الشوائب والأجسام الغريبة وطعمها ولونها ورائحتها طبيعية طيبة مستساغة وأن تكون من النوعية الممتازة.

٨٥- سمك تونا معلب عليه صغيره :-

حسب المواصفات العامة للمعلبات

٨٦- خبز شراك :-

حسب المواصفة العامة للخبز.

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 علياء العسكري.
٦. مستشفى الامير علي بن الحسين / الكرك.
٧. مستشفى الامير هاشم بن عبدالله الثاني / العقبة.
٨. مستشفى الامير 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 منة 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 الناشئة باكياس ورقية او بلاستيكية اطلاقا.

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

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 ماليه تبلغ 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 برفض 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 المحليه ويتحمل الفريق الثاني في هذه الحالات دفع غرامة مقدارها (٢٠٠) منتان فلسا عن كل كيلو غرام بالاضافة الى اعتماد السعر الدارج في السوق المحلي يوم الشراء معززا بفاتورة رسمية من

مصدر الشراء أو شهادة خطية موقعة من لجنة الاستلام، كما يتحمل الفريق الثاني نفقات اجور لجان الشراء والمقدرة ب (٣٠) ثلاثين ديناراً لكل فاتورة، ويتحمل ايضاً 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) مئناً 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.

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

ج- 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 ويحق للفريق الاول بعد فرض الغرامة الثالثة اتخاذ الاجراءات التالية بحق الفريق الثاني المخالف دون سابق انذار:-

١. تأمين الارزاق المطلوبة طيلة المدة المتبقية للاتفاقية بالاسعار المحلية على حساب الفريق الثاني او احوالها على متعهد اخر وبالطريقة التي يريتها 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 والبنود المبينة بالملحق (أ) المرفق صلاحيات رئيس هبة الاركان المشتركة والذي يعتبر جزءاً لا يتجزأ من هذه الاتفاقية.