



طلب استدراج عروض

16/LHF/2024

جانب من يهमे الأمر،

في إطار برنامج "الدعم الشامل لأسر كبار السن وذوي الاحتياجات الخاصة الأكثر ضعفا في وادي خالد وسهل عكار وجرّد القيطع" الممول من الصندوق الإنساني اللبناني LHF، تدعو الجمعية البولندية للمساعدات الدولية PCPM الموردين المهتمين من (بائعي اللحوم و/ أو الألبان والألبان) إلى تقديم عروض لتوفير حصص من اللحوم و/أو الألبان والأجبان للمستفيدين من البرنامج لمدة ستة أشهر في الفترة الممتدة بين تشرين الثاني 2024 و نيسان 2025، وفقا للشرح والمواصفات الواردة في الملاحق أدناه. يطلب من الموردين المهتمين بتقديم عروض أسعار تعبئة وتوقيع النموذج 1 الوارد أدناه وتسليمه إلى الجمعية البولندية للمساعدات الدولية في مدة أقصاها 26 أيلول 2024 من خلال:

- ارساله مع المستندات المطلوبة إلى البريد الإلكتروني الخاص بالجمعية البولندية lebanon.procurement@pcpm.org.pl
- تسليمه باليد لممثلي الجمعية البولندية للمساعدات الدولية وتوقيع نموذج التسليم في المواقع والتواريخ المحددة في الجدول أدناه حصرا:
-

المركز	العنوان	التاريخ	الوقت
مركز اتحاد بلديات جرد القيطع	حرار - عكار	الإثنين 23 أيلول 2024 حصرا	بين الساعة 10 صباحا و 1 ظهرا
مركز اتحاد بلديات وادي خالد	المقبيلة - عكار	الثلاثاء 24 أيلول 2024 حصرا	بين الساعة 10 صباحا و 1 ظهرا
مركز الجمعية البولندية للمساعدات الدولية	القببات - عكار، مقابل بلدية القببات ومركز الصليب الأحمر اللبناني	قبل 26 أيلول 2024	بين الساعة 10 صباحا و 2 ظهرا

من يحق له التقدم بعروض أسعار؟

يعطي التقييم الأولوية لـ:

- الموردین المسجلین قانونا الذين يرفقون مستندات التسجيل مع العرض المقدم
- الموردین المتخذین مكان العمل إحدى قرى عكار حصرا والقادرین على تلبية طلبیات الجمعية البولندية في مناطق تدخل البرنامج (وادي خالد وجرّد القیطع وسهل عكار)

كيف يتم تقييم العروض؟

- المرحلة الأولى:

ستقوم الجمعية البولندية بـ:

- 1- التأكد من إبراز المستندات المطلوب تقديمها من قبل المورد (من ضمنها المستندات التي تثبت أن المؤسسة مسجلة قانونا) مع إحترام المدة الزمنية المحددة أعلاه
- 2- تقييم العروض الماديّة وتقييم مدى تناسبها مع الميزانية المخصصة في البرنامج

- المرحلة الثانية:

تحتفظ **PCPM** لنفسها بالحق في زيارة الموردین المهتمین الذين يكونون قد تجاوزوا المرحلة الأولى من التقييم (أي أنهم أبرزوا المستندات المطلوبة وتقدموا بأفضل عروض الأسعار المادية) لمراقبة شروط السلامة الغذائية والنظافة والقدرة الإنتاجية عندهم **دون سابق انذار**

سيقوم خبراء السلامة الغذائية في **PCPM** بزيارة المؤسسة (المعمل / الملحمة / مكان التصنيع) وأخذ عدّة عينات من المنتجات بتواريخ إنتاج مختلفة، بالإضافة إلى عينات من المياه المستخدمة في عملية الإنتاج وإرسالها للفحص المخبري دون إنذار مسبق. قد تشمل زيارة الخبراء التقاط صور للملحمة أو المعمل، توجيه أسئلة للعمال، مراقبة العملية الإنتاجية وتفحص المعدات، طلب الحصول على عينة أو عينات، إلخ.

• **المرحلة الثالثة:**

- يكون اختيار وتوقيع العقود مع المورد أو الموردين الأنسب على قاعدة:
- أن يستوفي المورد الشروط القانونية المطلوبة لناحية التسجيل
- أن يكون المورد قد تقدّم بأفضل عرض مادي
- أن يتناسب المورد مع حاجات البرنامج لناحية القدرة الإنتاجية (بحسب المناطق)
- أن تظهر نتائج الفحوصات المخبرية للعينات و عيئة المياه تناسبها مع الشروط التقنية الواردة في الملاحق أدناه
- أن يستوفي المعمل/الملحمة شروط النظافة ومعايير السلامة الغذائية المطلوبة في الزيارة الميدانية

تنبيه للمهتمين بتقديم العروض:

1- لا يحق للمورد التقدم بعروض لأي سلع أخرى عدا المذكورة في النموذج 1 وهي حصرا :

- لحم بقر طازج حلال قطعة واحدة حصرا (لا يسمح باللحم المبرّد أو المفروم أو أنواع أخرى من اللحوم)
- لبن
- جبنة حلوم
- جبنة دوبل كريم

2- يجب أن يشمل العرض المادي أي تكاليف تتعلق بالتغليف والتعبئة (تحدد PCPM شروط التغليف المطلوبة في مرحلة تدريب المروردين قبل التعاقد).

3- يعي المتقدم بالعرض أن شرط أن تظهر الفحوص المخبرية تطابق العينات مع معايير السلامة الغذائية المطلوبة في الملاحق أدناه أساسي وأنه لن يتم التعاقد مع أي مورد تظهر الفحوص المخبرية عدم تناسب العينات المأخوذة من عنده مع المعايير المطلوبة، حتى وإن تناسبت الشروط الأخرى مع العرض الذي تقدم به (العرض المادي، القدرة الانتاجية، النظافة...)

4- يؤكّد المتقدم بالعرض استعداداه لحضور جلسات تدريب تحددها PCPM قبل المباشرة بتوقيع العقود أو خلال فترة التاقد تبعا للحاجة التي يحددها خبراء السلامة الغذائية وتكون التدريبات في مراكز عمل الموردين أو في مراكز أخرى تحددها PCPM.



- 5- يعي المتقدم بالعرض أن PCPM ستقوم بزيارات متكررة دون إنذار مسبق للمورّد المتعاقد طيلة فترة البرنامج للكشف على عملية الإنتاج والتدخل العملي عند الضرورة وذلك دون انذار مسبق.
- 6- يعي المتقدم بالعرض، في حال تم التعاقد معه، أنه سيتم بشكل دوري وعشوائي إجراء فحوص مخبرية لعينات من عنده وأن أي فشل في تطابق العينات مع المعايير المطلوبة سيؤدي حكماً إلى فصل العقد مع الجمعية البولندية في حال ثبت أي إهمال من قبل المورد بالالتزام بمعايير النظافة والسلامة الغذائية.
- 7- تخطط الجمعية البولندية لتوزيع السلع على المستفيدين في مواقع موحدة من خلال سيارات مبردة مخصصة لتوزيع الأطعمة، لذلك يشمل النموذج على أسئلة تتعلق بالسيارات المبردة. تؤكّد الجمعية أنّ عدم امتلاك سيارة مبردة ليس شرطاً لاستبعاد المتقدم بالعرض أو رفضه، وتدهو من يملكون سيارة مبردة تعبئة القسم المخصص لذلك.

تاريخ نشر طلب استدراج العروض:

2024 -09-11

النموذج 1

إذا كنت موردا/ بائعا للحوم (ملحمة) أو الأجبان والألبان (معمل ألبان وأجبان)، وترغب في التقدّم بعرض للمناقصة الواردة أعلاه، إملأ هذا الجدول وأرسله للجمعية البولندية بالوسائل التي سبق ذكرها في المقدمة في مدّة أقصاها 26 أيلول 2024:

1- معلومات عامة عن المؤسسة

	اسم المؤسسة (الملحمة أو معمل الأجبان والألبان)
	العنوان المفصل للمؤسسة
	اسم المورد/ المتقدم بالعرض (صاحب الملحمة أو معمل الأجبان والألبان)
	رقم هاتف المورد
	هل تملك أي حساب مصرفي (فريش) للمؤسسة؟

2- التسجيل القانوني للمؤسسة

لا	نعم	هل تملك أي تسجيل قانوني للمؤسسة/الملحمة/معمل الأجبان والألبان (سجل تجاري، شهادة تسجيل مؤسسة، تسجيل في الضريبة على القيمة المضافة...)
إذا كان الجواب نعم، الرجاء ارفاق صورة عن مستند التسجيل مع العرض المقدم		
		حدد نوع المستند المرفق

3- المنطقة الجغرافية (من ضمن مناطق تدخل البرنامج)

قرى اتحاد بلديات وادي خالد	قرى اتحادات بلديات سهل عكار	قرى اتحادات بلديات جرد القيطع	عن أي منطقة تتقدم بالعرض (اختر المنطقة التي تعتقد أن زبائنك إجمالاً يسكنون فيها أو أنها قريبة من مكان عملك أو أنت مهتم بالعمل فيها)
----------------------------	-----------------------------	-------------------------------	---

4- المنتج موضوع العرض

الأجبان والألبان	اللحوم	حدد نوع السلعة التي تتقدم بالعرض عنها (ضع علامة X أمام السلعة التي تبيعها موضوع العرض)
------------------	--------	--

5- القدرة الانتاجية

أقل من 25 كيلوغرام يومياً	بين 25 و 50 كيلوغرام يومياً	بين 50 و 75 كيلوغرام يومياً	أكثر من 75 كيلوغرام يومياً	حدد كم كيلوغراماً من السلع الواردة أدناه أنت قادر أن تؤمن يومياً كحد أقصى، بحسب الفئة التي تتقدم بالعرض عنها (ضع إشارة X في الخانة المناسبة)
				لحم بقر طازج خلال قطعة واحدة حصراً (لا يسمح باللحم المفروم أو المبرد أو أنواع أخرى من اللحوم)
				جبنة حلوم

				جبنة دوبل كريم
				لبن

6- العرض المادي

المنتج	جبنة حلوم	جبنة دوبل كريم	لبن
لحم بقر طازج حلال قطعة واحدة حصرا (لا يسمح باللحم المفروم أو المبرد أو أنواع أخرى من اللحوم)			
حدد سعر الكيلوغرام الواحد من السلع التي تقدمها (بالدولار الأميركي) - اذا تم اعتماد الملحمة أو المعمل كمركز للتوزيع			
مدة العرض المقدم تشمل مدة البرنامج كاملة أي بين تشرين الثاني 2024 ونيسان 2024 ولا يحق لمقدم العرض طلب أي تعديل على الأسعار طيلة فترة البرنامج	دولار أميركي	دولار أميركي	دولار أميركي

7- السيارة المبردة (إملاً هذا الجزء فقط في حال كنت تملك سيارة مبردة)

هل تملك سيارة مبردة لتأمين السلع (اللحوم أو الاجبان والألبان) أو يمكنك تأمينها (ضع علامة X أمام الجواب المناسب)	نعم	لا
---	-----	----

لا		نعم	هل السيارة مسجلة وفقا للأصول القانونية؟
إذا كان الجواب نعم، الرجاء ارفاق صورة عن مستند التسجيل مع العرض المقدم			
			حدد نوع المستند المرفق
لا		نعم	هل السيارة مؤمنة مع أي شركة تأمين؟
إذا كان الجواب نعم، الرجاء ارفاق صورة عن مستند التأمين مع العرض المقدم			
			حدد نوع السلع التي عادة ما تستخدم السيارة المبردة لتوزيعها
			حدد نوع المستند المرفق
قرى اتحاد بلديات وادي خالد	قرى اتحادات بلديات سهل عكار	قرى اتحادات بلديات جرد القيطع	أي قرى أنت قادر أن تؤمن عملية التوزيع فيها؟ (إختر المجموعة التي تتقدم بالعرض عنها
..... دولار أميركي			إذا كنت تملك سيارة مبردة، اذكر السعر/العرض المادي ليوم توزيع واحد في القرى التي سبق أن حددتها (اذكر المبلغ بالدولار الأميركي عن كل يوم توزيع على أن يشمل العرض الذي تقدمه كلفة الوقود، ايجار السيارة، ايجار السائق وأي تكاليف إضافية أخرى)

8- السلامة الغذائية

السلع التي أوفرها لا تتناسب مع كل المعايير المذكورة في الملاحق	نعم أضمن ذلك وأتعهد أن أحافظ على هذه المعايير طيلة فترة البرنامج	هل راجعت الملاحق وتأكدت أن السلع التي توفرها تتناسب مع الشروط الواردة فيها خصوصا في ما يتعلق بالسلامة الغذائية
		أضف أي ملاحظات تتعلق بالسلع التي تقدمها وتناسبها مع الشروط المذكورة في الملاحق
لا	نعم	هل توافق على أن يزورك فريق المنظمة البولندية وخبراء السلامة الغذائية للحصول على عينات للفحص وتقييم الخدمة في أي وقت دون انذار مسبق؟
		هل تتعهد بأن تلتزم كل الشروط والمواصفات التي ستطلبها منك المنظمة البولندية في حال تم الاتفاق على التعاقد؟

أنا الموقع أدناه،، أتعهد بأني اطلعت على الملاحق في ما يخص السلعة التي أقدم العرض عنها وأؤكد أنها تتوافق والشروط المذكورة في الملاحق، وأتعهد التزام هذه الشروط وتطبيقها في حال التعاقد مع الجمعية البولندية للمساعدات الدولية

توقيع مقدم العرض	تاريخ تقديم العرض	اسم مقدم العرض



Specification Sheet
FRESH COW MEAT
المواصفات المطلوبة
لحم بقر طازج

Reference used:
المرجع

LIBNOR standard NL 453 – 2003
Micro limits: Regulation (EC) No 2073/2005

Libnor standards remain the mandatory baseline for suppliers, however we encourage them to strive for international standards through coaching and continuous follow-up during the project's execution. تبقى معايير ليينور الأساس الإلزامي للموردين، لكننا نشجعهم على السعي لتحقيق المعايير الدولية من خلال التدريب والمتابعة المستمرة أثناء تنفيذ المشروع

Composition
التركيب



Entire portion 2kg of Fresh Cow meat – HALAL
2 كغ حصّة من لحم البقر الطازج – حلال

1- Physical Criteria: الخصائص الفيزيائية

- Typical characteristic of meat: Free of any unpleasant odors, suspicious change of color (Red color).
- Free from insects or part of insects and free from any visual molds
- The fat granules should be homogeneously distributed in the product
- Absence of foreign materials such as bone powder and fragments, cartilage, coagulated blood and others.

- الخصائص النموذجية للحوم: خالية من الروائح الكريهة، أو أي تغيير مشبوه في اللون (اللون الأحمر).
- خالية من الحشرات أو جزء من الحشرات وخالية من العفن
- توزّع الدهون بشكل متجانس في المنتج
- عدم وجود مواد غريبة مثل العظام والغضاريف والدم المتخثر وغيرها.

2- Chemical Criteria: الخصائص الكيميائية

Parameter الخصائص	Standard المقياس
% humidity الرطوبة %	60% max
% fat	24% max
Lead (Pb) الرصاص	$\leq 1 \text{ mg / Kg}$
Cadmium (Cd) الكاديوم	$\leq 0.05 \text{ mg / Kg}$
Arsenic (As) الزرنيخ	$\leq 0.5 \text{ mg / Kg}$
Mercury (Hg) الزئبق	$\leq 0.05 \text{ mg / Kg}$
Copper (Cu) النحاس	$\leq 20 \text{ mg / Kg}$



Specification Sheet
FRESH COW MEAT
المواصفات المطلوبة
لحم بقر طازج

3- Microbiological Parameters الخصائص الجرثومية

Parameter الخصائص	Standard المقياس LIBNOR	Standard المقياس EC
Total aerobic count at 30° C الاحياء المجهرية الهوائية عند حرارة 30 درجة	$\leq 5 \times 10^4$ CFU/g	$\leq 10^3$ CFU/g
Fecal Coliform القولونيات البرازية	$\leq 3 \times 10^4$ CFU/g	Replaced by E.coli مستبدل بالقولونيات العنقودية ≤ 50 CFU/g
Staphylococcus aureus المكورات العنقودية	$\leq 10^2$ CFU/g	$\leq 10^3$ CFU/g
Anaerobic Sulfite reducing bacteria at 46° C الاحياء المجهرية اللاهوائية المختزلة للكبيريتيت عند حرارة 46 درجة	≤ 10 CFU/g	Not typically included غير مُدرج
Salmonella سالمونيلا	absent in 25 g خالية 25 g	absent in 25 g خالية 25 g

4- Packaging Conditions شروط التغليف

- Meat to be received by the beneficiaries in safe and clean bags
- To be properly tagged with the production date
- Piece of 2 kg meat per food parcel.

- توضيب اللحوم في أكياس آمنة ونظيفة عند تسليمها للمستفيد
- إضافة تاريخ الإنتاج بشكل واضح الى المنتج
- حصّة 2 كغ لكل حصّة غذائية.

5- Shelf life and Storage مدة الصلاحية وشروط التخزين

- No physical damage, excess of humidity or temperatures extremes
- Meat to be stored in a clean refrigerator free from extraneous matters and contaminations at a temperature of (-1 ° C to 5° C) for a maximum of 24 hours before being received by the beneficiaries

- عدم وجود ضرر مادي على المنتج أو رطوبة زائدة أو درجات حرارة قصوى
- يجب تخزين اللحوم في ثلاجة نظيفة خالية من المواد والملوثات الدخيلة عند درجة حرارة (-1 درجة مئوية إلى 5 درجات مئوية) لمدة أقصاها 24 ساعة قبل استلامها من قبل المستفيد.

6- Distribution شروط التوزيع

- Clean and cool vehicles free from extraneous matters and contaminations
- No physical damage, excess of humidity or temperatures extremes
- Distribution temperature to range between 0°C to 5°C

- يوزع المنتج في آليات نظيفة ومبرّدة خالية من التلوث والمواد الدخيلة
- عدم وجود ضرر مادي على المنتج أو رطوبة زائدة أو درجات حرارة قصوى
- يجب أن تتراوح درجة حرارة التوزيع بين 0 درجة مئوية و5 درجة مئوية



Specification Sheet
DOUBLE CRÈME
المواصفات المطلوبة
جبنة دوبل كريم

Reference used:
المرجع

LIBNOR standard NL 225 – 2002

European Commission - Microbiological Criteria for Dairy Products

Libnor standards remain the mandatory baseline for suppliers, however we encourage them to strive for international standards through coaching and continuous follow-up during the project's execution. لكننا نشجعهم على السعي لتحقيق المعايير الدولية من خلال التدريب والمتابعة المستمرة أثناء تنفيذ المشروع

Composition

التركيب



Ingredients: Milk, whey, Citric acid or calcium chloride, Salt
المكونات: حليب ، مصّل اللين ، حامض الستريك ، ملح الكالسيوم ، ملح

1- Physical Criteria: الخصائص الفيزيائية

- Free from any extraneous matter
- Free from gelatin or other adhesive matter
- Free from insects or part of insects and free from any visual molds
- Brine should be clean and free from any extraneous matter; the presence of cheese crumbs is allowed.
- Retention water weight should not exceed 10% from product weight in vacuum packed products.
- Homogeneous texture, easy to cut and friable.
- White color in all parts of the block
- Free from rancid taste and from any foreign odors
- Free from preservatives and coloring agents, except those permitted.
- Consistent flavor with the peculiar flavor of Double creme cheese

- خالية من أي مواد دخيلة
- خالية من الجيلاتين أو المواد اللاصقة الأخرى
- خالية من الحشرات أو جزء من الحشرات وخالية من العفن
- يجب أن يكون المحلول الملحي نظيفًا وخاليًا من أي مواد دخيلة ؛ يسمح بوجود فتات الجبن.
- يجب ألا يزيد وزن الماء المحتجز عن 10٪ من وزن المنتج في المنتجات المعبأة بتفريغ الهواء.
- نسيج متجانس وسهل التقطيع وسهل التفتيت.
- اللون أبيض في جميع أجزاء المنتج
- خالية من الطعم النتن ومن أي روائح غريبة
- خالية من المواد الحافظة ومواد التلوين
- النكهة متناسقة مع نكهة جبنة دوبل كريم المعروفة



Specification Sheet
DOUBLE CRÈME
المواصفات المطلوبة
جبنة دوبل كريم

2- Chemical Criteria: الخصائص الكيميائية:

Parameter الخصائص	Standard المقياس
Moisture content (%) (محتوى الرطوبة (%))	≤ 64
Fat content (%) (محتوى الدهون (%))	≥ 33
NaCl (%) (كلوريد الصوديوم (%))	≤ 4.5
Acidity (as lactic acid) (%) (الحموضة (حمض اللاكتيك) (%))	≤ 1
Ash content without salt (%) (محتوى الرماد (%)) (بدون ملح)	≤ 3

2.1- Metal Contaminant Parameters الملوثات المعدنية

Parameter الخصائص	Standard المقياس
Arsenic (As) الزرنيخ	≤ 1
Lead (Pb) الرصاص	≤ 1
Copper (Cu) النحاس	≤ 25
Titanium dioxide (TiO ₂) ثاني أكسيد التيتانيوم	0

3- Microbiological Parameters* الخصائص الجرثومية

Parameter الخصائص	Standard المقياس LIBNOR	Standard المقياس EU
Total coliforms القولونيات الاجمالية	≤ 10 ⁴ CFU/g	≤ 10 ⁴ CFU/g
Escherichia coli اشيريشيا كولاي	≤ 100 CFU/g	≤ 100 CFU/g
Staphylococcus aureus المكورات العنقودية	≤ 100 CFU/g	≤ 10 CFU/g
Listeria Monocytogenes ليستريا مونوسيتوجين	Absence/25g خالية	Absence/25g خالية
Salmonella سالمونيلا	Absence/25g خالية	Absence/1g خالية

4- Packaging Conditions شروط التغليف

- Vacuum packaging is required
- Package should be clean and well-sealed
- Packaging material should not interact with the product
- Product to be properly labeled with the production and expiry dates

- تعبئة المنتج بالفراغ
- يجب أن تكون العبوة نظيفة ومحكمة الإغلاق
- يجب ألا تتفاعل مواد التغليف مع المنتج
- يجب إضافة تواريخ الإنتاج وانتهاء الصلاحية بالشكل الصحيح

5- Shelf life مدة الصلاحية

Product shelf life صلاحية المنتج	15 days under vacuum at 4°C 15 يوم في غلاف معبأ بالتفريغ الهوائي على درجة حرارة 4°C
----------------------------------	--



Specification Sheet
DOUBLE CRÈME
المواصفات المطلوبة
جبنة دويل كريم

Product target net weight الوزن الصافي للمنتج

500 g per parcel 500 غ في الوحدة الغذائية

6- Storage and distribution شروط التخزين و التوزيع

- Clean and cool place free from extraneous matters and contaminations
- No physical damage, excess of humidity or temperatures extremes
- Storage and distribution temperature to range between 0°C to 5°C
- تخزين المنتج في مكان نظيف وبارد خالي من التلوث والمواد الدخيلة
- عدم وجود ضرر مادي على المنتج أو رطوبة زائدة أو درجات حرارة قصوى
- يجب أن تتراوح درجة حرارة التخزين والتوزيع بين 0 درجة مئوية و 5 درجة مئوية

7- Customer Use and Preparation استخدام المنتج

- General public excluding people having allergies to milk and milk products
- Ready to Eat
- مناسب لعامة الناس باستثناء الأشخاص الذين يعانون من الحساسية تجاه الحليب ومنتجات الألبان
- جاهز للاستهلاك



Specification Sheet
HALLOUM
المواصفات المطلوبة
جبنة الحلووم

Reference used:
المرجع

LIBNOR standard NL 225 – 2002

European Commission - Microbiological Criteria for Dairy Products

Libnor standards remain the mandatory baseline for suppliers, however we encourage them to strive for international standards through coaching and continuous follow-up during the project's execution. لكننا نشجعهم على السعي لتحقيق المعايير الدولية من خلال التدريب والمتابعة المستمرة أثناء تنفيذ المشروع

Composition التركيب



Ingredients: Milk, Rennet, Salt.

المكونات: حليب ، منفحة ، ملح

1- Physical Criteria: الخصائص الفيزيائية

- Free from any extraneous matter
- Free from insects or part of insects and free from any visual molds
- Free from gelatin or other adhesive matter
- Brine should be clean and free from any extraneous matter; the presence of cheese crumbs is allowed.
- Retention water weight should not exceed 15% from product weight in vacuum packed products.
- Homogeneous texture, easy to cut
- White to yellowish color in all parts of the block
- Free from rancid taste and from any foreign odors
- Free from preservatives and coloring agents, except those permitted
- Consistent flavor with the peculiar flavor of halloumi cheese

- خالية من أي مواد دخيلة
- خالية من الحشرات أو جزء من الحشرات وخالية من العفن
- خالية من الجيلاتين أو المواد اللاصقة الأخرى
- يجب أن يكون المحلول الملحي نظيفًا وخاليًا من أي مواد دخيلة ؛ يسمح بوجود فتات الجبن.
- يجب ألا يزيد وزن الماء المحتجز عن 15٪ من وزن المنتج في المنتجات المعبأة بتفريغ الهواء.
- نسيج متجانس ، سهل القطع
- اللون أبيض إلى الأصفر في جميع أجزاء المنتج
- خالية من الطعم النتن ومن أي روائح غريبة
- خالية من المواد الحافظة ومواد التلوين
- النكهة متناسقة مع نكهة جبنة الحلووم المعروفة

2- Chemical Criteria: الخصائص الكيميائية

Parameter الخصائص	Standard المقياس
Moisture content (%) محتوى الرطوبة (%)	≤ 50



Specification Sheet
HALLOUM
المواصفات المطلوبة
جبنة الحلووم

Ash content (%) (without salt) (محتوى الرماد (% بدون ملح)	≤ 3
Fat content (%) (محتوى الدهون (%)	≥ 40
NaCl (%) (كلوريد الصوديوم (%)	≤ 4.5
Acidity (as lactic acid) (%) (الحموضة (حمض اللاكتيك) (%)	≤ 1

2.1. Metal Contaminant Parameters الملوثات المعدنية

Parameter الخصائص	Standard المقياس
Arsenic (As) الزرنيخ	≤ 1
Lead (Pb) الرصاص	≤ 1
Copper (Cu) النحاس	≤ 25
Titanium dioxide (TiO ₂) ثاني أكسيد التيتانيوم	0

3- Microbiological Parameters الخصائص الجرثومية

Parameter الخصائص	Standard المقياس LIBNOR	Standard المقياس EU
Total coliforms القولونيات الاجمالية	≤ 10 ⁴ CFU/g	≤ 10 ⁴ CFU/g
Escherichia coli اشيريشيا كولاي	≤ 100 CFU/g	≤ 100 CFU/g
Staphylococcus aureus المكورات العنقودية	≤ 100 CFU/g	≤ 10 CFU/g
Listeria Monocytogenes ليستيريا مونوسيتوجين	Absence/25g خالية/25g	Absence/25g خالية/25g
Salmonella سالمونيلا	Absence/25g خالية/25g	Absence/1g خالية/1g

4- Packaging Conditions شروط التغليف

- Vacuum packaging is required
- Package should be clean and well-sealed
- Packaging material should not interact with the product
- Product to be properly labeled with the production and expiry dates

- تعبئة المنتج بالفراغ
- يجب أن تكون العبوة نظيفة ومحكمة الإغلاق
- يجب ألا تتفاعل مواد التغليف مع المنتج
- يجب إضافة تواريخ الإنتاج وانتهاء الصلاحية بالشكل الصحيح

5- Shelf life مدة الصلاحية

Product shelf life صلاحية المنتج	15 days under vacuum at 4°C 15 يوم في غلاف معبأ بالتفريغ الهوائي على درجة حرارة 4°C
Product target net weight الوزن الصافي للمنتج	500g per food parcel 500 غ في الوحدة الغذائية



Specification Sheet
HALLOUM
المواصفات المطلوبة
جبنة الحلووم

6- Storage and distribution شروط التخزين و التوزيع

- Clean and cool place free from extraneous matters and contaminations
- No physical damage, excess humidity or temperatures extremes
- Storage and distribution temperature to range between 0°C to 5°C
-

- تخزين المنتج في مكان نظيف وبارد خالي من التلوث والمواد الدخيلة
- عدم وجود ضرر مادي على المنتج أو رطوبة زائدة أو درجات حرارة قصوى
- يجب أن تتراوح درجة حرارة التخزين والتوزيع بين 0 درجة مئوية و 5 درجة مئوية

7- Customer Use and Preparation استخدام المنتج

- General public excluding people having allergies to milk and milk products
- Ready to Eat

- مناسب لعامة الناس باستثناء الأشخاص الذين يعانون من الحساسية تجاه الحليب ومنتجات الألبان
- جاهز للاستهلاك



Specification Sheet
YOGURT
المواصفات المطلوبة
لبن

Reference used:
المرجع

LIBNOR standard NL 225 – 2002
European Commission - Microbiological Criteria for Dairy Products

Libnor standards remain the mandatory baseline for suppliers, however we encourage them to strive for international standards through coaching and continuous follow-up during the project's execution. لكننا نشجعهم على السعي لتحقيق المعايير الدولية من خلال التدريب والمتابعة المستمرة أثناء تنفيذ المشروع

Composition

التركيب



Ingredients: Cow milk, Culture.
المكونات: حليب بقرى، روية

1- Physical Criteria: الخصائص الفيزيائية

- Free from any extraneous matter
- Homogeneous texture free from aggregation, granules and crystals
- Free from rancid taste and from any foreign odors
- Free from coloring agents, starch
- Consistent Flavor with the peculiar flavor of Labneh

- خالية من أي مواد دخيلة
- نسيج متجانس خالي من الحبيبات
- خالية من الطعم النتن ومن أي روائح غريبة
- خالية من مواد التلوين والنشا
- النكهة متناسقة مع نكهة اللبنة المعروفة

2- Chemical Criteria: الخصائص الكيميائية

Parameter الخصائص	Standard المقياس
Fat content (%) محتوى الدهون (%)	≥ 3
Solid Non-Fat (%)	≥ 8.5
Acidity (as lactic acid) (%) الحموضة (حمض اللاكتيك) (%)	≤ 1.5

3- Microbiological Parameters الخصائص الجرثومية



Specification Sheet
YOGURT
المواصفات المطلوبة
لبن

Parameter الخصائص	Standard المقياس LIBNOR	Standard المقياس EU
Total coliforms القولونيات الاجمالية	< 10 CFU/g	< 10 CFU/g
Escherichia coli اشيريشيا كولاي	< 10 CFU/g	< 10 CFU/g
Staphylococcus aureus المكورات العنقودية	< 10 CFU/g	< 10 CFU/g
Yeasts & Molds العفن و الخمائر	< 1000 CFU/g	< 300 CFU/g
Lactic acid bacteria بكتيريا حمض اللبن	$\geq 10^7$ CFU/g	-
Listeria Monocytogenes ليستريا مونوسيتوجين	Absence/25g خالية	Absence/1g خالية
Salmonella سالمونيلا	Absence/25g خالية	Absence/25g خالية

1- Packaging Conditions شروط التغليف

- Package should be clean and well-sealed
- Packaging material should not interact with the product
- Product to be properly labeled with the production and expiry dates
- يجب أن تكون العبوة نظيفة ومحكمة الإغلاق
- يجب ألا تتفاعل مواد التغليف مع المنتج
- يجب إضافة تواريخ الإنتاج وانتهاء الصلاحية بالشكل الصحيح

2- Shelf life مدة الصلاحية

Product shelf life صلاحية المنتج	15 days from filling 15 يوم بعد التعليب
Product target net weight الوزن الصافي للمنتج	1 kg per food parcel 1 كلغ في الوحدة الغذائية

3- Storage and distribution شروط التخزين و التوزيع

- Clean and cool place free from extraneous matters and contaminations
- No physical damage, excess of humidity or temperatures extremes
- Storage and distribution temperature should not exceed 5°C
- تخزين المنتج في مكان نظيف وبارد خالي من التلوث والمواد الدخيلة
- عدم وجود ضرر مادي على المنتج أو رطوبة زائدة أو درجات حرارة قصوى
- يجب ألا تتعدى درجة حرارة التخزين والتوزيع 5 درجات مئوية

4- Customer Use and Preparation استخدام المنتج

- General public excluding people having allergies to milk and milk products
- Ready to Eat
- مناسب لعامة الناس باستثناء الأشخاص الذين يعانون من الحساسية تجاه الحليب ومنتجات الألبان
- جاهز للاستهلاك



Specification Sheet POTABLE WATER

المواصفات المطلوبة مياه الشرب

Item description وصف المنتج	Potable water, also known as drinking water, is water that comes from surface and ground sources and is treated to levels that are safe for human consumption المياه الصالحة للشرب، والمعروفة أيضًا بمياه الشرب، هي المياه التي تأتي من مصادر سطحية وجوفية وتُعالج إلى مستويات آمنة للاستهلاك البشري.	
Intended use الاستخدام	Drinking, cooking الشرب، الطهي	
Reference(s) used المراجع المستخدمة	LIBNOR standard NL 161: 2016 (Potable water) LIBNOR NL 161: 2016 (المياه الصالحة للشرب)	

Organoleptic Characteristics الخصائص العضوية	Colour اللون	Colourless (< 15 Pt-Co) (< 15 Pt-Co)
	Texture and appearance الملمس والمظهر	Clear liquid; turbidity < 5 NTU (or < 5 FTU) < 5 NTU (أو < 5 FTU) سائل صافٍ؛ العكارة
	Odour & taste الرائحة والمذاق	Acceptable to the consumer مقبول للمستهلك

Physical characteristics الخصائص الفيزيائية	pH value قيمة الرقم الهيدروجيني	6.5-8.5
	Conductivity at 20°C الموصلية	200-1500 $\mu\text{S}/\text{cm}$
	Total dissolved solids إجمالي المواد الصلبة الذائبة	100-750 mg/l
	Total hardness الصلابة الكلية	≤ 500 mg/l
	Calcium (CaCO_3) الكالسيوم (CaCO_3)	≤ 300 mg/l
Magnesium (MgCO_3) المغنيسيوم (MgCO_3)	≤ 200 mg/l	

Chemical characteristics الخصائص الكيميائية	Free Chlorine level for effective disinfection مستوى الكلور الحر للتطهير الفعال	≥ 0.5 mg/l
	Residual free chlorine (in distribution system and end point) الكلور الحر المتبقي (في نظام التوزيع ونقطة النهاية)	0.2-0.5 mg/l
	Chlorite (if treated with ClO_2) الكلوريت	≤ 0.7 mg/l
	Chlorates (if treated with ClO_2) الكلوريات	≤ 0.7 mg/l
	Ammonia (NH_3) الأمونيا (NH_3)	0.5 mg/l
	Nitrates (NO_3^-) النترات (NO_3^-)	45 mg/l
	Nitrites (NO_2^-) النيتريت (NO_2^-)	0.05 mg/l
	Sodium (Na) الصوديوم (Na)	≤ 200 mg/l
	Chloride (Cl^-) الكلوريد (Cl^-)	≤ 250 mg/l
	Fluoride (F^-) الكلوريد (Cl^-)	1.5 mg/l (8-18°C) 0.7 mg/l (25-30°C)
Phosphate (P_2O_5) الفوسفات (P_2O_5)	0.35-0.5 mg/l	

Metal contaminants المعادن الملوثة	Arsenic (As) الزرنيخ (As)	≤ 0.01 mg/l
--	------------------------------	------------------



Specification Sheet POTABLE WATER

المواصفات المطلوبة
مياه الشرب

	Iron (Fe) الحديد (Fe)	≤ 0.5 mg/l
	Manganese (Mn) المنغنيز (Mn)	≤ 0.1 mg/l
	Mercury (Hg) الزئبق (Hg)	≤ 0.006 mg/l
	Copper (Cu) النحاس (Cu)	≤ 1 mg/l
	Lead (Pb) الرصاص (Pb)	≤ 0.01 mg/l
	Nickel (Ni) النيكل (Ni)	≤ 0.07 mg/l
Biological characteristics الخصائص البيولوجية	Total coliforms (CFU/100 ml) إجمالي الكوليفورم (CFU/100 مل)	< 1
	Thermo-tolerant coliforms (CFU/100 ml) الكوليفورم المقاوم للحرارة (CFU/100 مل)	< 1
	Intestinal enterococci (CFU/100 ml) المعوية البرازية (CFU/100 مل)	< 1
	Pseudomonas aeruginosa (CFU/100 ml) الزائفة الزنجارية (CFU/100 مل)	< 1
	Salmonella (CFU/1-5 l) السالمونيلا (CFU/1-5 لتر)	Absence خالية
	Sulfite-reducing anaerobes (CFU/50 ml) اللاهوائيات المختزلة للكبريتات (CFU/50 مل)	< 1