

Islamic Relief Worldwide-Lebanon

Islamic Relief Lebanon



Tender No: IRL – T2023 – 029
Date: 16/04/2023
Location: All Over Lebanon
Project Name: Qurbani 2023

ABOUT ISLAMIC RELIEF

Islamic Relief Lebanon office (IRL) is a humanitarian INGO and one of IRW's field offices dedicated to alleviating poverty and suffering in Lebanon. Islamic Relief first started working in Lebanon in 2006, providing those affected by the Lebanon war with food, clean water and essential household items.

After the conflict, we continued working in Lebanon with focus on Food Security, WASH, Health, Shelter & NFIs, Livelihood and Education.

Summary of Project:

Islamic Relief Lebanon (IRL) is implementing Qurbani 1444 (2023), it is a seasonal project where IRL slaughters livestock and distributes meat packs (2 to 3kg) to vulnerable households all over Lebanon to improve their food security.

1. SUBMISSION OF QUOTATIONS

- 1. Issuance of Payment occurs within 20 days after submission of legal invoice by cheque withdrawn cash in dollars after 48 hours from receiving date.
- الدفع بعد الفاتورة الرسمية خلال عشرون يوماً على شكل شيك يصرف بعد 48 ساعة من تاريخ إستلامه نقداً بالدولار.
- 2. Bank fees when cheque withdrawn are on the account of the supplier.
 - الرسوم البنكية عند صرف الشيك على حساب المورد
- 3. Prices must include VAT and it must be shown on the invoice, will paid in Lebanese Pound with the exchange rate of 15,000 LBP.
 - الاسعار شاملة الضريبة على القيمة المضافة والضريبة يجب أن تكون واضحة ومبينة على الفاتورة و تدفع باليرة البنانية على سعر صرف 15000 ل ل.
- 4. NO other form is accepted only this form must be filled by the prices and specifications, signed and stamped by the supplier.
 - لن يتم إعتماد أي نموذج أخر غير هذا النموذج على أن يتم توقيعه و ختمه من قبل المتقدم لهذه المناقصة.
- 5. Every supplier has to fill the request for quotation and place it in a closed envelope, signed and stamped on the envelope and submitted by hand in the locked box that's found beside the reception office at our office located, Verdun Saeb Salam Street Kojok Center 5th floor Beirut Lebanon. We do not accept any quotation by email. Saeb Salam Street also it is it i
 - المغلف وعليه أن يضع هذا المغلف بيده في الصندوق المقفل الموجود بجانب مكتب الإستقبال في مكتبناً في فردان شارع صائب سلام مركز كجك الطابق ال 5. العروض المرسلة في البريد الالكتروني لن تأخذ بعين الاعتبار.
- 6. The tender will be closed on <u>02/05/2023</u> at 11:00 am and any quotation will not be accepted after this time.
 - المناقصة سوف تغلق 2023/05/02 الساعة 11:00 صباحاً وأي مناقصة بعد هذا الوقت ستكون مرفوضة.
- 7. Procurement department is the only responsible department, any inquiry for clarification must be received by IRW-Lebanon in writing to email (procurement@islamicrelief-leb.org) at least 3 days before the deadline for submission of tenders. IRW-Lebanon will reply to bidders' questions at least 2 days before the deadline for submission of tenders.
- قسم المشتريات هو القسم المسؤول عن المشتريات والمناقصات و على المتقدمين للمناقصة أن يتوصلوا مع قسم المشتريات من خلال البريد الالكتروني (procurement@islamicrelief-leb.org) لأي إستفسارات خلال مدة اقلها ثلاثة ايام قبل انتهاء مدة الاعلان. فريق المشتريات يجيب خلال مدة يومين قبل اغلاق الاعلان.
 - 8. Supplier must submit his legal papers with the request for quotation in the same envelope, in addition to a copy of the owner's ID, or his quotation will not be considered
 - على المتقدمين للمناقصة وضع صور عن أوراق صالحة وقانونية عن الشركة بنفس مغلف المناقصة بالاضافة الى صورة عن هوية مالك الشركة.



9. Invoice must be official and legal.

الفاتورة يجب أن تكون قانونية بالكامل.

10. Prices must be in USD.

الأسعار بالدولار الأمريكي

11. Prices include delivery all over Lebanon at any time requested.

السعر شامل التوصيل الي أي مكان في لبنان.

12. CVs and/or portfolio to be submitted attached to the quotation.

تقديم السيرة الذاتية مرفقة بالعرض المقدم.

13. Please take all the above notes into consideration, or your quotation will be disregarded.

الرجاء أخذ الملاحظات الموجودة أعلاه بعين الإعتبار وإلا سيتم تجاهل أي عرض يخالف أحد هذه الملاحظات.

2. Service Requirements and Scope of Work

The implementation:

The implementation will consist on the below:

- o Provide Islamic Relief with 50 calves (عجول ذكور)(Subject to increase or decrease)
- Slaughtering process including cutting, deboning and packing
- Transportation in refrigerated vehicle all over Lebanon is the responsibility of the selected supplier ensuring the needed temperature to keep the meat fresh during the distribution, in all distribution points identified by Islamic Relief

Slaughtering should start from sunrise of the 10th day of the month of Dhul Hijah and will last until the sunset of the 13th day of Dhul Hijah

• Distribution Locations:

- Bekaa
- Nabatieh
- Akkar
- North
- Mount Lebanon
- o Beirut
- South
- o Baalback Hermel

Note: the distribution point will be within the above locations

A-The selection criteria for animals to be slaughtered.

All types of animals that are intended for the Qurbani must be fit match with Islamic Shariah (حسب الشريعة الاسلامية).

The minimum age of calves must be a minimum of two years old.

The average weights of the calves required must be (500 - 540 KG)

All animals sought for the Qurbani project must be vaccinated according to the veterinary syndicate for slaughtering and should be free from any defects that would make them unfit for human consumption. Such defects include:

- Blindness in both or one eye
- Missing limb or limbs
- Chronic sickness or disease which renders the animal unfit for human consumption



All animals sought for the Qurbani Project should be humanely transported from the farm to the slaughterhouse and should be humanely carried and slaughtered. A minimum of three labors in each vehicle for the unloading process.

All meat yielded from the carcasses of slaughtered animals should be hygienically handled, packed (in plastic backs), maintained and distributed to beneficiaries. The supplier will bear the costs of the packaging and not Islamic Relief Lebanon.

B- The selection criteria for Slaughter house

- Capacity: the slaughter house must be able to slaughter the quantity required exactly within the time and the hours specified by IRL Team
- Hygiene:
- The minimum standard of Hygiene should be adhered (Cleanliness of the Slaughter house)
- The hygiene of the used equipment and the staff is highly required and should meet the international slaughtering standards (the Process of Sticking, Skinning, Evisceration and waste handling).
- Labors: The employee's numbers and capacity (for slaughtering, cutting and packing) should be enough to meet the deadlines,
- Priority: The slaughter house must give a PRIORITY to IRL distribution in term of not delaying the slaughtering and the distribution process in the benefit of other teams (NGOS or suppliers),
- **Pre slaughter process:** Animals must be kept safe in an appropriate space, provided with fodder and water before and during the day of slaughter" (The supplier should bear the cost of the mentioned)
- The slaughter process:
 - Animals waiting to be slaughtered must be shielded from experiencing in any way the slaughter of other animals taking place
 - Separators must be made from aluminum or metals covered by antirust
 - The slaughter house must have an air-conditioning
 - The slaughter house must respect the NO smoking laws
 - Staff must be wearing: Gloves, head cover, nose cover (Mask) and cloth protector made from Plastic
 or rubber.
 - The individual slaughter men implementing this project on behalf of IRW must be Muslim
 - The knives used by the slaughter men must be appropriately sharp for the task
 - The slaughter must be conducted in the direction of the qibla and the head should be over the water and blood Drainage channel



- The slaughter man must recite the 'basmala' and 'takbir',
- The floor where the animals are to be slaughtered must be clean and covered by tiles
- Slaughtered animals must be moved to another site for processing, and blood cleaned from the floor, before the next animal is brought in.
- All parts of the slaughtered calves including head, heart and liver belong to IRL and can not be either purchased, traded or taken as the slaughtering fee by the supplier

Post slaughter process:

- A suitable cooling room and system should be available to keep the slaughtered meat fresh
- The area where animals are being processed must be kept clean, with large plastic sheets

C- The selection criteria for Refrigerated vehicles

- The truck must contain cooler motor up to (-10 °C) degrees
- The size of the loading cabin must be at least 15-meter cube (for example the cabin size 2.5m height x 1.8m wide x3.5m Length)
- Side door is required the door should not be bigger than 1m x1m size
- Plastic boxes are required to separate the meat packs and allow the cold flow in between the packs
- Back up compressor to be available in all trucks of distribution
- Emergency truck must be available upon requirement (if the main truck is done the emergency truck will take the lead)
- The cabin walls should be covered by aluminum
- The cabin temperature must be all the time between -5 and zero degree from loading until meat is distributed
- To provide Ice cubes in each refrigerated vehicle to ensure cooling temperature of the meat (number of ice cubes need to be sufficient based on the truck size).
- The refrigerated vehicle will transport the meat from the slaughter house till the distribution point and he must stay with the distribution team until he finishes the last meat pack.



3-BILL OF QUANTITIES

Location	Quantity (calf)
Beqaa	10
South – Nabatiyeh – Mount Lebanon	25
North – Akkar	15

4-CRITERIA OF SELECTION:

المعابير Criteria	النقاط Scoring		
Must be registered to conduct business and in compliance with government tax Regulations.	Mandatory as Essential criteria without registration and Tax clearance the offer will not be considered		
Financial capacity and company capital Company should have stable financial capacity and good capital.	5%		
Working experience with INGO's in general and specifically in particular trades Companies having previous working experience with donors INGOs or NGOs in particular shelter rehabilitation.	5%		
Company Profile Years of experience, certifications, similar projects, experienced technical staff, capacity, etc.	5%		
Calves and Work Quality The quality of calves for the requested activity (brand, origin, specifications, etc.) and the method statement.	35%		
Price Activity's price should be in line with market prices including everything needed to complete the activity such as, but not limited to, supply, transportation, installation, manpower, etc.	50%		
Total	100%		

5-SERVICE REQUIREMENTS AND SCOPE OF WORK

Please fill in the below tables where applicable:

Any or all kind can be filled depending on supplier availability.

Prices must be VAT inclusive.

Supplier has to submit his prices for all areas.

Kind	Quantity	Unit	Origin of the Calf	Unit Price	Average available weight	Total
Calf:	50	Kg				
Including price of calf, slaughtering packing and						
loading into refrigerated vehicles to						
transport all over Lebanon.						
	Total					

^{**}Quantity Subjected to change (increase or decrease)



2 -الأحكام والشروط

- في التنفيذ:

سيتم على النحو التالي:

- تزوید عجول (عجول ذکور) عدد: 50 عجل
- عملية الذبح تتضمن التقطيع والتعبئة في اكياس نايلون موفرة من قبل الاغاثة الاسلامية
- النقل في سيارات مبردة هي مسؤؤلية التاجر و ان يأمن الحرارة المناسبة حتى تبقى اللحوم طازج خلال عملية التوزيع في نقاط التوزيع المحددة في جميع أنحاء لبنان
- يجب أن يبدأ الذبح من فجر عاشر ذي الحجة و يستمر حتى غروب يوم الثالث عشر من شهر ذي الحجة اي "من شروق الشمس في اليوم الأول من عيد الأضحى وتستمر حتى غروب الشمس من اليوم الرابع من عيد الأضحى".

- مواقع التوزيع:

- √ البقاع
- √ النبطية
- √ عکار
- √ الشمال
- ✓ جبل لبنان
 - √ بيروت
 - √ الجنوب
- ٧ بعلبك الهرمل

ملاحظة: ستكون نقطة التوزيع المحددة ضمن نطاق هذه المواقع

أ- معايير اختيار الحيوانات المراد ذبحها:

يجب أن تتناسب جميع أنواع الحيوانات المخصصة لمشروع الاضاحي (قرباني) مع الشريعة الإسلامية.

يجب ان يكون الحد الأدنى لسن الماشية سنتين على الاقل.

يجب ان يتراوح متوسط وزن العجول المطلوب بين 500 و540 كغ

يجب أن تكون جميع الحيوانات المطلوبة لمشروع قرباني مطعمة وفقا لنقابة البيطيريين، خالية من أي عيوب واضحة تجعلها غير صالحة للاستهلاك البشري اوتشوهات خلقية مذكورة ادناه:

- a. العمى في العينين أو عين واحدة
 - b. طرف مفقود أو أطراف
- c. المرض المزمن أو المرض الذي يجعل الحيوان غير صالح للاستهلاك البشري



ينبغي نقل جميع الحيوانات التي سيتم إختيارها من أجل مشروع قرباني من الحظيرة إلى المسالخ مع مراعاة الناحية الإنسانية ، ومراعاة ذبحها بطريقة شرعية و إسلامية ايضا، وذلك بالاستعانة بثلاثة عمال كحد أدنى في كل مركبة لعملية التفريغ. يجب أن يتم التعامل مع جميع اللحوم الناتجة عن ذبائح الحيوانات بأفضل معايير النظافة من جهة تقطيعها وتعبئتها بطريقة صحية (في اكياس نيلون او اكياس بلاستيكية)، ومن ثم توزيعها على المستفيدين، علما ان المورد سيتحمل على عاتقه تكلفة تعبئة اللحم في الاكياس

ب- معايير اختيار بيت الذبح (المسلخ):

• <u>القوة الاستعبابية:</u> على المسلخ ان يكون قادرًا على ذبح الكمية المراد شراؤها وبجهوزية تامة لجهة التوقيت والساعات المحددة من قبل فريق الاغاثة الاسلامية في لبنان.

• النظافة:

- على المسلخ ان يلتزم بالحد الأدنى لأفضل معايير النظافة (نظافة المسلخ)
- إن نظافة وتعقيم المعدات المستخدمة ونظافة العاملين على الذبح والتوضيب هما في غاية الاهمية ويجب أن تفي بالمعابير الدولية المعتمدة لنبح الحيوانات (مرحلة الالتصاق والسلخ، نزع الأحشاء ومعالجة البقايا).

العمالة:

يجب أن يكون عدد وقدرات العمال المخصصين للذبح، التقطيع والتوضيب كافية للقيام بالمهمة بالوقت المطلوب والمناسب.

ا<u>لأولوية</u>:

- على المسلخ ان يعطي الأولوية لصالح جمعية الاغاثة الاسلامية في لبنان دون اي تأخير في عملية الذبح والتوزيع لمصلحة فرقاء آخرين (المنظمات غير الحكومية أو الموردين)
- مرحلة ما قبل الذبح: يجب أن تبقى الحيوانات (العجول) آمنة في مكان مناسب ، على ان تبقى مزودة بالعلف والماء قبل وأثناء يوم الذبح (كل ما هو مذكور في هذا البند على نفقة المورد)

• عملية الذبح:

- على المورد الاخذ بعين الاعتبار حماية الحيوانات التي تنتظر الذبح من مشاهدة أو رؤية الحيوانات الأخرى التي يتم ذبحها في الوقت عينه،
 - يجب أن تكون الفواصل مصنوعة من الألمنيوم أو المعادن المغطّاة بمانع الصدأ،
 - على المسلخ ان يكون مبرّد بالتكييف الهوائي،
 - على المسلخ ان يراعي قانون عدم التدخين،
 - لباس الموظفين (العاملين): القفازات ،غطاء للرأس وكمامة لتغطية الأنف ولباس مريلة مصنوعة من النايلون،
 - على الأفراد العاملين على تنفيذ هذا المشر وع بالنيابة عن جمعية الاغاثة الاسلامية حول العالم ان يكونو من الديانة الاسلامية،
 - يجب على العاملين على الذبح استخدام سكاكين حادة مناسبة لهذه المهمة،
 - يجب أن يتم الذبح في اتجاه القبلة وأن يكون رأس العجل فوق قناة تصريف المياه والدم.
 - يجب على الجذار تلاوة البسملة والتكبير خلال عملية الذبح.
 - ان نظافة الأرضية (التي يجب ان تكون مبلطة) المراد ذبح الحيوانات عليها تعتبر اساسية،
 - بعد كل عملية ذبح، ينقل الحيوان المذبوح الى موقع آخر للمعالجة ويتم تنقية الدم من الأرض قبل إحضار الحيوان التالي،
- كل اجزاء العجول المذبوحة بما في الرأس؛ القلب و الكبد تعود لجمية الاغاثة الاسلامية و لا يمكن شرائها اخذها او المتاجرة بها ككلفة ذبح من قبل التاجر المختار

• عملية ما بعد الذبح:

- يجب على المورد توفير غرفة تبريد مناسبة للحفاظ على اللحوم المذبوحة لتبقى طازجة،
- يجب الحفاظ على نظافة المكان الذي يتم فيه ذبح الحيوانات وتعبئتها وذلك من خلال استخدام صناديق بلاستيكية كبيرة،



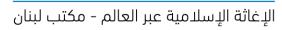
ت- معايير اختيار شاحنات التبريد:

- یجب أن تحتوي الشاحنة على محرك تبرید بنسبة /10-/ درجة مئویة،
- یجب أن یکون حجم شاحنة التحمیل 15 مترًا مکعبًا علی الأقل (علی سبیل المثال ، حجم الشاحنة 2.5 متر ارتفاع*1.8 متر عرض* 3.5 متر طول)،
 - يجب ان تتضمن شاحنة التبريد باب جانبي لا يزيد حجمه عن 1متر* 1متر
 - صناديق من المادة البلاستيكية مطلوبة بغية:
 - الفصل بين صناديق اللحوم الموضبة،
 - السماح بالتدفق البارد لجميع الصناديق التي تم تعبئتها،
 - يجب توفر ضاغط احتياطي في جميع شاحنات التوزيع،
 - يجب توفر شاحنة بديلة على اتم الجهوزية (في حالة الطوارئ، تستبدل الشاحنة الرئيسية بشاحنة الطوارئ)
 - ، يجب أن يكون جدران شاحنة التبريد مغطى بالألمنيوم،
 - يجب أن تكون درجة حرارة الشاحنة طوال الوقت بين -5 درجة وصفر من بدء التحميل حتى مرحلة توزيع اللحوم
- يجب توفير مكعبات ثلج في كل شاحنة تبريد لضمان استمرار تبريد واستقرار درجة حرارة اللحم (يجب أن يكون عدد مكعبات الثلج كافياً نسبة لحجم الشاحنة).
- على الشاحنة المبردة ان تنقل اللحوم من المسلخ حتى نقطة التوزيع وأن تبقى مع فريق التوزيع طيلة هذه الفترة لغاية توزيع اخر عبوة لحم موجودة في الشاحنة.



3- جدول الكميات التفصيلي:

الموقع	العدد (اعداد العجول)
البقاع	10
الجنوب – النبطية – جبل لبنان	25
الشمال- عكار	15





4- معايير الاختيار

Criteria المعايير	النقاط Scoring
يجب على المورد ان يكون مسجلاً رسميا لممارسة الأعمال التجارية وبما يتوافق مع اللوائح الضريبية الحكومية	معيار اساسى والزامى: اي عرض يقدم دون اوراق التسجيل الرسمية لن يتم النظر فيه.
القدرة المالية ورأس مال الشركة يقدرة مالية مستقرة ورأس مال جيد يجب أن تتمتع الشركة بقدرة مالية مستقرة ورأس مال جيد .	5%
خبرة فى العمل مع المنظمات غير الحكومية الدولية بشكل عام وخاصة فى المهن الخاصة الشركات التي لديها خبرة عمل سابقة مع المنظمات غير الحكومية الدولية أو المنظمات غير الحكومية المانحة في إعادة تأهيل المأوى على وجه خاص.	5%
ملف الشركة سنوات الخبرة ،الشهادات ،المشاريع المنفذة المماثلة ، الموظفين ذوي الخبرة والقدرات ، إلخ.	5%
<u>العجول وجودة العمل</u> جودة العجول للنشاط المطلوب (الماركة ، الأصل ، المواصفات ، و طريقة التنفيذ و إلخ)	35%
السعر يجب أن يتماشى سعر النشاط مع أسعار السوق بما في ذلك كل ما هو مطلوب لتنفيذه ، على سبيل المثال لا الحصر ، التوريد والتوضيب، النقل واليد العاملة ، إلخ.	50%
Total	100%



يرجى ملء الجداول أدناه:

يمكن تعبئة نوع العجول أو كل الأنواع حسب التوفر لدى المورد، يجب أن تكون الأسعار شاملة ضريبة القيمة المضافة، يجب على المورد التسعير لجميع المناطق،

النوع	العدد	الوحدة	بلد المنشأ للعجل	سعر الوحدة	متوسط الوزن الموجود	المجموع
	50	Kg				
ىجل: ما في ذلك:	ب					
سعر العجل الذبح التعبئة	- 6					
ي سعر العجل الذبح التعبئة التحميل في يارات مبردة للنقل	و س					
ير حسبرت المن جميع المناطق لبنانية	= 1					
ىبىنىيە	1)					
المجموع		I	1		1	

" كمية العجول موضوع المناقصة الحالية هي خاضعة للتغيير (زيادة أو نقصان)"

أسم المورد:

رقم الهاتف:

أسم الشخص المسؤول:

التوقيع والختم: