

ثانياً: جدول مواصفات المواد

الرقم	المادة	المواصفات	وحدة القياس
١	اللحوم	على متعهد الإعاشة تأمين لحوم الدجاج الطازج والمبرد والمجمد من الأنواع الجيدة ومن الشركات والمزارع المحلية فقط، وألا تكون من مصادر مجهولة الهوية	كيلو غرام
٢	اللحم البقري	تورد لحوم العجول صغيرة السن (أفخاذ) البقر الطازج ومن الأنواع الجيدة ومن السلالات المحلية أو السلالات المستوردة بحيث لا تتجاوز نسبة الدهن فيها عن ١٥ %.	كيلو غرام
٣	الدجاج	تورد لحوم الدجاج مبردة أو مجمدة من الأنواع المنتجة محلياً على أن تكون وزن الدجاجة عند التوريد لا يقل عن (١٠٠٠ جم).	كيلو غرام
٤	الاسماك	بتوفير الاسماك الطازجة المحلية من الأنواع المطلوبة في قائمة الوجبات	كيلو غرام
٥	البيض	المقدم منتج من الشركات أو المزارع المحلية فقط ويكون طازج ومن أجود الأنواع وألا يقل وزن البيضة الواحدة	
٦	الخضار	من الأنواع الممتازة الطازجة والمتوفرة بالأسواق المحلية وحسب الموسم مع التنوع خلال أيام الأسبوع وبالتنسيق مع إدارة التغذية	
٧	الفواكه	يلتزم متعهد الإعاشة بتقديم أفضل أصناف الفواكه الموجودة بالسوق المحلي مع ضرورة مراعاة توجيهات إدارة التغذية بخصوص الأنواع والأحجام بما يتناسب مع مصلحة الطلاب	
٨	الألبان ومشتقاتها	يجب أن تكون من الأنواع الممتازة والمنتجة محلياً وعلى أن تكون في عبوه فردية موضح عليها تاريخ الإنتاج والانتها وسمح للأجبان بتوفيرها في عبوات كبيرة بعد موافقة إدارة التغذية وتقديم للطالب قطع صغيرة بما يتناسب مع الأوزان المدرجة في قوائم الطعام وسمح باستخدام حليب البودرة في تصنيع الحلويات والمعجنات فقط وعلى أن يكون من الحليب العالي الجودة ويتم الاتفاق مع إدارة التغذية في تحديد النوعية المناسب.	
٩	الأرز والحبوب	يلتزم متعهد الإعاشة بتوفير البقوليات مثل العدس والفلول والحمص والفاصوليا الجافة واللوبياء الجافة البازلاء الجافة وخلافه من المواد الجافة من أجود الأصناف، والأرز الهندي (بسمتي) عالي الجودة وأن تكون حبة الرز من النوع الطويل ويتم الاتفاق مع إدارة التغذية في تحديد نوعيات المناسب	
١٠	الزيوت	يلتزم متعهد الإعاشة بتوفير زيوت الطبخ عالية الجودة التي تستخدم في الطهي مثل زيت الذرة، زيت زهرة عباد الشمس وغيرها وفي عبوات موضح عليها تاريخ الصلاحية، ويتم الاتفاق مع إدارة التغذية في تحديد نوع الزيت المناسب للطبخ أو القلي. بتوفير زيت والزيتون التي يتم لتقديمها مع بعض الوجبات مثل الحمص، الفول عالي الجودة في عبوات فردية أو في قوارير كبيرة موضحا عليها تاريخ الصلاحية.	
١١	المشروبات الباردة	توفير المشروبات الباردة والعصائر الطازجة ومن الإنتاج المحلي ومعبأ في عبوات بلاستيكية فردية سعة ٢٠٠ - ٢٥٠ مليلتر، مع مراعاة التنوع في أنواعها وموضح عليها تاريخ الصلاحية حسب التنسيق مع إدارة التغذية	
١٢	المشروبات الساخنة	يجب أن تكون المشروبات الساخنة مثل الشاي والقهوة (النسكافيه) والسكر من أجود الأنواع وفي أكياس فردية موضح عليها تاريخ الصلاحية ويتم تحديد النوعيات المناسبة بالتنسيق مع إدارة التغذية.	
١٣	المعلبات	يجب أن تكون من النوعيات الممتازة ومن المنتجات المحلية قدر الإمكان وجديدة الإنتاج وموضح عليها البطاقة التعريفية وتاريخ الصلاحية ويتم اجازتها من قبل مشرفي التغذية ويتم الاتفاق مع إدارة التغذية في تحديد النوعية المناسب	
لا يتم ادخال أي منتج ذكر او لم يذكر الا بعد موافقة إدارة التغذية وقراره من قبل مشرفي التغذية			