

مناقصة عمومية لتلزيم وجبات للمتدربين في معهد قوى الامن الداخلي - عرمون

مُلخَص عن الصفقة

إسم الادارة	المديرية العامة لقوى الامن الداخلي - مكتب التلزيم
عنوان الادارة	تكنة المقر العام - قرب اوتيل ديو - بناية نديم المعلم - الطابق الخامس - مكتب التلزيم
رقم التسجيل	٢٠٤/١٦١
تاريخ التسجيل	٢٠٢٥/٢/٢٨
عنوان الصفقة	وجبات للمتدربين في معهد قوى الامن الداخلي - عرمون
موضوع الصفقة	تقديم وجبات للمتدربين في معهد قوى الامن الداخلي - عرمون على أساس تقديم السعر الأدنى لوجبة اليوم بكامله (ترويقة - غذاء - عشاء)
طريقة التلزيم	مناقصة عمومية على اساس تقديم أسعار
نوع التلزيم	وجبات للمتدربين في معهد قوى الامن الداخلي - عرمون
مدة صلاحية العرض	/٩٠/ يوم من التاريخ النهائي لتقديم العروض
ضمان العرض	/١,٠٠٠,٠٠٠,٠٠٠/ ل.ل فقط مليار ليرة لبنانية
مدة صلاحية ضمان العرض	/١١٨/ يوم من التاريخ النهائي لتقديم العروض
ضمان حسن التنفيذ	وفقاً لما هو محدد في المادة السابعة من هذا الدفتر
الإرساء	السعر الأدنى لوجبة اليوم بكامله (ترويقة - غذاء - عشاء)
مكان استلام دفتر الشروط	ppa.gov.lb او isf.gov.lb
مكان تقديم العروض	تكنة المقر العام - قرب اوتيل ديو - بناية نديم المعلم - الطابق الخامس - مكتب التلزيم
مكان تقييم العروض	تكنة المقر العام - قرب اوتيل ديو - بناية نديم المعلم - الطابق الخامس - مكتب التلزيم
مدة التنفيذ	- إن الإلتزام هو غب الطلب يبدأ في مهلة أقصاها خمسة عشر يوماً من تاريخ تبليغ الملتزم بدء الدورة التدريبية في معهد قوى الامن الداخلي - عرمون وينتهي في ٣١ كانون أول عام ٢٠٢٥ إلا أنه إذا رغبت الإدارة بذلك فان العمل به يستمر بعد هذا التاريخ والشروط ذاتها وبنفس الأسعار لغاية ٢٠٢٦/٣/٣١ ويمكن تمديده لمدة ثلاثة اشهر إضافية لغاية ٢٠٢٦/٦/٣٠ . - في حال فشل عملية التلزيم لاي سبب من الاسباب يمكن تمديد العمل لغاية ٢٠٢٦/١٢/٣١ .
عملة العقد	العملة اللبنانية / الدولار الأميركي ... الخ
دفع قيمة العقد	بموجب حوالة دفع أو نقداً (سلفة) بالليرة اللبنانية

القسم الأول

رئيس مكتب التلزيم رئيس مصلحة التجهيز رئيس الإدارة المركزية وكالة المدير العام لقوى الأمن الداخلي
المقدم طارق حسب الله العميد عاصم حماده العميد سليم عبده اللواء عماد عثمان
بموجب القرار التفويضي رقم
١١٣٨ تاريخ ٢٠٢٢/١٠/١٣

أحكام خاصة بتقديم العروض وارساء التلزم

المادة ١: تحديد الصفة وموضوعها:

- ١١- تُجري المديرية العامة لقوى الامن الداخلي - مكتب التلزم وفقاً لأحكام قانون الشراء العام وبطريقة الظرف المختوم مناقصة عمومية لتلزم وجبات للمتدربين في معهد قوى الامن الداخلي - عرمون (غب الطلب) وفق دفتر الشروط هذا ومرفقاته التي تُعتبر كلها جزءاً لا يتجزأ منه.
- ١٢- عند التعارض بين أحكام دفتر الشروط هذا وأحكام قانون الشراء العام تطبق أحكام قانون الشراء العام.
- ١٣- تتم الدعوة الى هذا التلزم عبر الإعلان على المنصة الالكترونية المركزية لدى هيئة الشراء العام وعلى الموقع الالكتروني الخاص بالمديرية العامة لقوى الامن الداخلي www.isf.gov.lb.
 - مرفقات دفتر الشروط
 - الملحق رقم ١ : مستند التصريح/التعهد
 - الملحق رقم ٢ : مستند تصريح النزاهة
 - الملحق رقم ٣ : نموذج ضمان العرض
 - الملحق رقم ٤ : نموذج ضمان حسن التنفيذ
 - الملحق رقم ٥ : برنامج الطعام الأسبوعي
 - الملحق رقم ٦ : ترتيب الاسعار
 - الملحق رقم ٧ : المواصفات الفنية للمواد الغذائية التي تتألف منها الوجبات الجاهزة
- ١٤- يمكن الإطلاع على دفتر الشروط هذا والحصول على نسخة منه من الموقع الالكتروني الخاص بالمديرية العامة لقوى الامن الداخلي www.isf.gov.lb بعد دفع البديل المالي وقيمه $10,000,000 // ل.ل$ فقط عشرة ملايين ليرة لبنانية لا غير في قلم مكتب التلزم - ثكنة المقر العام - قرب اوتيل ديو - بناية نديم المعلم - الطابق الخامس ، كما يُنشر على المنصة الالكترونية المركزية لدى هيئة الشراء العام ppa.gov.lb.
- ١٥- يُطبق على دفتر الشروط هذا أحكام قانون الشراء العام والأنظمة الأخرى المرعية الإجراء.

المادة ٢: طريقة التلزم والإرساء:

- ٢١- يجري التلزم بطريقة المناقصة العمومية على أساس تقديم السعر الادنى لوجبة اليوم بكامله (ترويقة - غذاء - عشاء) المحددة من قبل الإدارة في برنامج الطعام الأسبوعي ووفقاً للمقادير المخصصة فيه للمتدربين.
- ٢٢- يسند التلزم مؤقتاً الى العارض المقبول شكلاً من الناحية الإدارية والذي قدم السعر الادنى لوجبة اليوم بكامله (ترويقة - غذاء - عشاء).
- ٢٣- أن المستفيدين من التلزم هم المتدربين في معهد قوى الامن الداخلي - عرمون الذين يخضعون لدورة تدريبية على فترات متقطعة خلال عام ٢٠٢٥ .

رئيس مكتب التلزم	رئيس مصلحة التجهيز	رئيس الإدارة المركزية وكالة	المدير العام لقوى الأمن الداخلي
المقدم طارق حسب الله	العميد عاصم حماده	العميد سليم عبده	اللواء عماد عثمان
			بموجب القرار التفويضي رقم
			١١٣٨ تاريخ ١٠/١٣/٢٠٢٢

- ٢٤- إن المتدربين الذين سيخضعون للدورة التدريبية عددهم حوالي //١,٠٠٠// متدرب على دورة واحدة او اكثر كل دورة مدتها القسوى اربعة أشهر وإن عدد المتدربين والدورات ومدة الدورة هو فقط لإعطاء فكرة للمشارك بال مناقصة وبالتالي لا يحق للملتزم المطالبة بأي تعويض إذا تبين أن العدد الحقيقي خلال فترة الإلتزام كان مختلفاً" زيادة أو نقصاناً" ومهما بلغت هذه الزيادة أو ذلك النقصان .
- ٢٥- في حال رفض المشترك لأي سبب مخالف لقانون الشراء العام أو يتعلق بمقتضيات الجهات الرقابية المعنية ، يحق للإدارة الاحتفاظ بعرض الاسعار دون أن يحق له المطالبة به.
- ٢٦- إذا تساوت الأسعار بين العارضين أعيدت الصفقة بطريقة الظرف المختوم بين أصحابها دون سواهم في الجلسة نفسها، فإذا رفضوا تقديم عروض أسعار جديدة أو إذا ظلت أسعارهم متساوية عين الملتزم المؤقت بطريقة القرعة بين أصحاب العروض المتساوية.

المادة ٣: شروط مشاركة العارضين :

- ٣١- يحق الاشتراك في هذه الصفقة لكل شخص معنوي تتوافر فيه الشروط التالية:
- ٣١١- يقدم العرض بصورة واضحة وجليّة جداً من دون أي شطب أو حك أو تطريش.
- ٣١٢- يصرح العارض في عرضه أنه اطلع على دفتر الشروط الخاص هذا والمستندات المتممة له وأخذ نسخة عنه ؛ وأنه يقبل الشروط المبينة فيه ويتعهد التقيد بها وتنفيذها جميعها من دون أي نوع من أنواع التحفظ أو الاستدراك وأنه يقدم عرضه على هذا الأساس ويلصق على التصريح طابع مالية بقيمة مليون ليرة لبنانية أو إيصال بتسديد قيمة الطابع تغطي المستندات كافة (صورة التصريح مرفقة بهذا الدفتر).
- ٣١٣- يرفض كل عرض يشتمل على أي تحقّظ أو استدراك.
- ٣١٤- يحدّد العارض في عرضه عنواناً واضحاً له ومكاناً لإقامته لكي يتم إبلاغه ما يجب إبلاغه إيّاه بالسرعة الممكنة.
- ٣٢- الشروط العامة الموحدة :

321 : الغلاف رقم (١) الوثائق والمستندات الإدارية :

- ٣٢١١- الملحق رقم (١) المرفق ربطاً "حصراً" (التصريح / تعهد)، معبأ وفقاً للأصول موقّعاً من المفوض بالتوقيع عن الشركة أو المؤسسة وفقاً للإذاعة التجارية أو المفوض إليه بالتوقيع في حال وجوده وممهوراً بخاتم الشركة أو المؤسسة وملصق عليه الطابع الأميرية المطلوبة معطلة وفقاً للأصول أو إيصال بتسديد قيمة الطابع ويتضمن التعهد تأكيد العارض لالتزامه بالسعر وبصلاحية العرض .
- ٣٢١٢- الملحق رقم (٢) المرفق ربطاً حصراً مستند تصريح النزاهة موقّعاً من المفوض بالتوقيع عن الشركة أو المؤسسة وفقاً للإذاعة التجارية أو المفوض إليه بالتوقيع في حال وجوده وممهوراً بخاتم الشركة أو المؤسسة.
- ٣٢١٣- بطاقة الهوية للمفوض بالتوقيع عن المؤسسة وفقاً للإذاعة التجارية وللمفوض إليه بالتوقيع في حال وجوده.
- ٣٢١٤- سجل عدلي للمفوض بالتوقيع وللمفوض إليه بالتوقيع في حال وجوده لا يعود تاريخه

رئيس مكتب التلزم	رئيس مصلحة التجهيز	رئيس الإدارة المركزية وكالة	المدير العام لقوى الأمن الداخلي
المقدم طارق حسب الله	العميد عاصم حماده	العميد سليم عبده	اللواء عماد عثمان

بموجب القرار التفويضي رقم

١١٣٨ تاريخ ١٠/١٣/٢٠٢٢

- لأكثر من ثلاثة أشهر من تاريخ جلسة فض العروض .
- ٣٢١٥- شهادة صادرة عن المحكمة الكائنة ضمن نطاق صلاحيتها الشركة أو المؤسسة التجارية تثبت أن هذه الاخيرة ليست في حالة الافلاس على ألا يعود تاريخها لأكثر من سنة من تاريخ جلسة فض العروض.
- ٣٢١٦- شهادة صادرة عن المحكمة الكائنة ضمن نطاق صلاحيتها الشركة أو المؤسسة التجارية تثبت أن هذه الاخيرة ليست في حالة التصفية القضائية على ألا يعود تاريخها لأكثر من سنة من تاريخ جلسة فض العروض .
- ٣٢١٧- إفادة شاملة صادرة عن السجل التجاري تبين المؤسسين والأعضاء والمساهمين أو الشركاء، المفوضين بالتوقيع، المدير، رأس المال، نشاط العارض والوقوعات الجارية صادرة عن العام الذي تجري فيه جلسة التلزم.
- ٣٢١٨- شهادة تسجيل شركة أو مؤسسة لدى وزارة المالية - مديرية الواردات.
- ٣٢١٩- براءة ذمة من الصندوق الوطني للضمان الإجتماعي " شاملة أو صالحة للإشتراك في المناقصات " صالحة بتاريخ جلسة التلزم صادرة عن المركز الكائنة ضمن نطاق صلاحيته الشركة أو المؤسسة المشتركة في التلزم تفيد بأنها قد سددت جميع إشتراكاتها . يجب أن تكون مسجلة في الصندوق وترفض كل إفادة يذكر عليها عبارة "شركة أو مؤسسة غير مسجلة".
- ٣٢١١٠- ضمان العرض المحدد في المادة (٦) من هذا الدفتر .
- ٣٢١١١- إذاعة تجارية تثبت أنها تتعاطى تجارة ما هو مطوب .
- ٣٢١١٢- الإيصال المسلّم له من قبل قلم مكتب التلزم دفع البديل المالي عن دفتر الشروط.
- ٣٢١١٣- شهادة تسجيل الشركة أو المؤسسة في مديرية الضريبة على القيمة المضافة إذا كان خاضعاً لها ، أو شهادة عدم التسجيل إذا لم يكون خاضعاً ، وفي هذه الحالة يلتزم الملتمزم بسعره وان أصبح مسجلاً في فترة التنفيذ .
- ٣٢١١٤- إفادة أو إيصال صادرة عن البلدية التي يقع المركز الرئيسي للشركة أو المؤسسة المشتركة في التلزم ، تفيد أنها سددت كامل الرسوم البلدية المتوجبة عليها ، على ألا يعود تاريخها لأكثر من سنة من تاريخ جلسة فض العروض.
- ٣٢١١٥- تصريح من العارض يبين فيه صاحب الحق الاقتصادي حتى آخر درجة ملكية بحسب النموذج م١٨ الصادر عن وزارة المالية. (كل شخص طبيعي يملك او يسيطر فعليا في المحصلة النهائية على النشاط الذي يمارسه العارض، بصورة مباشرة او غير مباشرة، سواء كان هذا العارض شخص طبيعي او معنوي).
- ٣٢١١٦- بطاقة الهوية او جواز السفر لصاحب (أصحاب) الحق الاقتصادي.
- ٣٢١١٧- سجل عدلي لصاحب (أصحاب) الحق الاقتصادي لا يعود تاريخه لأكثر من ثلاثة أشهر من تاريخ جلسة فض العروض.
- ٣٢١١٨- يفرض أن يحتوي الغلاف الأول حين تقديمه حكماً على :
- أ - الأوراق الأصلية للمستندات المطلوبة في البند /٣٢١/ ، باستثناء بطاقة الهوية التي يجب إبرازها أثناء جلسة التلزم .

رئيس مكتب التلزم	رئيس مصلحة التجهيز	رئيس الإدارة المركزية وكالة	المدير العام لقوى الأمن الداخلي
المقدم طارق حسب الله	العميد عاصم حماده	العميد سليم عبده	اللواء عماد عثمان
			بموجب القرار التفويضي رقم
			٢٠٢٢/١٠/١٣ تاريخ

ب - صورتين لكل مستند من المستندات المطلوبة في البند ٣٢١/ باستثناء الفقرات رقم (٣٢١٨-٣٢١٩ و٣٢١١١) المطلوب تقديم نسخ طبق الأصل عنها و (٣٢١١٢) النسخة الاصلية.
٣٢١١٩- يحق للمشارك أثناء الجلسة وبعد فض غلافات العروض إسترجاع أوراقه الأصلية للمستندات موضوع البند (أ) المشار إليه أعلاه.

322 : الغلاف رقم (٢) بيان الأسعار:

يُقدم العارض بياناً بالأسعار وفقاً للملحق رقم (٧) المرفق ربطاً حصراً معاً وفقاً للأصول (مع نسختين إضافيتين)، ممهورة بخاتم المؤسسة الرسمي ، موقَّع من قبل المفوض بالتوقيع وفقاً للإذاعة التجارية أو المفوض إليه بالتوقيع في حال وجوده ، وملصق عليه الطوابع الأميرية المطلوبة معطلة وفقاً للأصول أو إيصال بتسديد قيمة الطوابع ويتضمن السعر الافراي والإجمالي النهائي (بالعملة اللبنانية/ بالدولار الأميركي...) مدوناً بالأرقام والأحرف دون حك أو شطب أو تطريس أو زيادة كلمات غير موقَّع تجاهها.
يشمل السعر الضرائب والرسوم والمصاريف مهما كان نوعها، وفي حال خضوع الملتزم للضريبة على قيمة الضريبة المضافة عليه أن يقدم سعره مفصلاً مع السعر الافراي النهائي بما فيه الضريبة على القيمة المضافة. في حال الإختلاف بين الأرقام والأحرف يؤخذ بالسعر الإفراي المدون بالأحرف، ويرفض السعر غير المدون بالأحرف الكاملة والأرقام معاً.

المادة ٤: طلبات الاستيضاح (المادة ٢١ من قانون الشراء العام):

يحقّ للعارض تقديم طلب استيضاح خطّي في تكنة المقر العام – قرب اوتيل ديو – بناية نديم المعلم الطابق الخامس – مكتب التلزم حول دفتر الشروط خلال مهلة تنتهي قبل عشرة أيام من تاريخ تقديم العروض. على الادارة الإجابة خلال مهلة تنتهي قبل ستة أيام من الموعد النهائي لتقديم العروض. ويُرسَل الإيضاح خطيّاً، في الوقت عينه، من دون تحديد هويّة مُصدِر الطلب، إلى جميع العارضين الذين زوّدتهم الادارة بملفات التلزم، وتطبق أحكام المادة ٢١ من قانون الشراء العام في حال ارتأت الإدارة اجراء تعديلات على دفتر الشروط لأي سبب كان أو بمبادرة منها أم نتيجة لطلب استيضاح مقدم من احد العارضين، وفي كل ما يتعلق بعقد الإجتماعات مع العارضين ، كما يُمكن للادارة عند الاقتضاء، تحديد موعد معيّن للعارضين المحتملين لمعاينة الموقع.

المادة ٥: مدة صلاحية العرض (المادة ٢٢ من قانون الشراء العام):

٥١- يُحدد دفتر الشروط هذا مدة صلاحية العرض بـ ٩٠/ يوماً من التاريخ النهائي لتقديم العروض.
٥٢- يمكن للادارة أن تطلب من العارض ، قبل إنقضاء فترة صلاحية العرض ، أن يمدد تلك الفترة لمدة إضافية محددة . ويمكن للعارض رفض ذلك من دون مصادرة ضمان عرضه.
٥٣- على العارضين الذين يوافقون على تمديد فترة صلاحية عروضهم أن يمددوا فترة صلاحية ضمانات العروض، أو أن يُقدِّموا ضمانات عروض جديدة تُغطّي فترة تمديد صلاحية العروض. ويُعتبر العارض الذي لم يُمدد ضمان عرضه، أو الذي لم يقمّ ضمان عرضه جديد، أنه قد رَفَض طلب تمديد

رئيس مكتب التلزم رئيس مصلحة التجهيز رئيس الإدارة المركزية وكالة المدير العام لقوى الامن الداخلي
المقدم طارق حسب الله العميد عاصم حماده العميد سليم عبده اللواء عماد عثمان

بموجب القرار التفويضي رقم

١١٣٨ تاريخ ١٠/١٣/٢٠٢٢

فترة صلاحية عرضه.

٥٤- يمكن للعارض أن يعدّل عرضه أو أن يسحبه قبل الموعد النهائي لتقديم العروض دون مصادرة ضمان عرضه. ويكون التعديل أو طلب سحب العرض ساري المفعول عندما تتسلّمه الإدارة قبل الموعد النهائي لتقديم العروض.

٥٥- تمدد صلاحية العرض حكماً في حال تجميد الإجراءات لفترة محددة من قبل هيئة الاعتراضات وفق أحكام الفصل السابع من قانون الشراء العام، وذلك لفترة زمنية تعادل فترة تجميد الإجراءات. وعلى العارض تمديد فترة ضمان عرضه تبعاً لذلك.

المادة ٦: ضمان العرض وفقاً للملحق رقم (٣) حرفياً (المادة ٣٤ من قانون الشراء العام):

٦١- يُحدد قيمة ضمان العرض لهذه الصفقة بمبلغ //١,٠٠٠,٠٠٠,٠٠٠// ل.ل فقط مليار ليرة لبنانية.

٦٢- تُحدّد مدة صلاحية ضمان العرض /118/ يوم من التاريخ النهائي لتقديم العروض .

٦٣- يُعاد ضمان العرض إلى الملتزم عند تقديمه ضمان حسن التنفيذ، وإلى العارضين الذين لم يرسّ عليهم التلزم في مهلة أقصاها بدء نفاذ العقد.

المادة ٧: ضمان حسن التنفيذ وفقاً للملحق رقم (٤) (المادة ٣٥ من قانون الشراء العام):

٧١- تحدد قيمة ضمان حسن التنفيذ بنسبة ١٠٪ من قيمة العقد وذلك وفقاً للتالي : السعر الافرادي النهائي \times /١,٠٠٠/ عدد المتدربين \times ٦٥ \times ١٠٪ .

٧٢- يجب تقديم ضمان حسن التنفيذ خلال فترة لا تتجاوز //١٥// خمسة عشر يوماً من تاريخ نفاذ العقد وفي حال التخلف عن تقديم ضمان حسن التنفيذ، يُصدّر ضمان العرض.

٧٣- يبقى ضمان حسن التنفيذ مجمداً طوال مدة التلزم، ويُحسم منه مباشرةً وبدون سابق إنذار ما قد يترتب من غرامات أو مخالفات أو عطل أو ضرر يحدثه الملتزم إلى حين إيفائه بكامل الموجبات.

٧٤- يعاد ضمان حسن التنفيذ بعد إنقضاء مدة الإلتزام إذا لم يكن ثمة ما يحول دون ذلك .

المادة ٨: طريقة دفع الضمانات (المادة ٣٦ من قانون الشراء العام) :

٨١- يكون ضمان العرض كما ضمان حسن التنفيذ إمّا نقدياً يُدفع إلى صندوق الخزينة أو إلى صندوق سلطة التعاقد (صندوق إحتياط قوى الامن الداخلي)، وإما بموجب كتاب ضمان مصرفي صادر عن أحد المصارف المقبولة من مصرف لبنان ، ويقدم ضمان العرض بإسم وجبات للمتدربين في معهد قوى الامن الداخلي - عرمون لصالح (المديرية العامة لقوى الامن الداخلي - مكتب التلزم).

٨٢- لا يقبل الإستعاضة عن الضمانات بشيك مصرفي أو بإيصال مُعطى من الخزينة عائد لضمان صفقة سابقة حتى لو كان قد تقرر رد قيمته.

المادة ٩: تقديم العروض:

٩١- يوضع العرض ضمن غلافين مختومين يتضمن الأول الوثائق والمستندات المطلوبة في النبذة

رئيس مكتب التلزم	رئيس مصلحة التجهيز	رئيس الإدارة المركزية وكالة	المدير العام لقوى الأمن الداخلي
المقدم طارق حسب الله	العميد عاصم حماده	العميد سليم عبده	اللواء عماد عثمان

بموجب القرار التفويضي رقم

١١٣٨ تاريخ ١٣/١٠/٢٠٢٢

(٣٢١) من البند ٣٢٢/ من المادة الثالثة ، ويتضمن الثاني الغلاف رقم (٢) بيان الأسعار كما هو مطلوب في النبذة (٣٢٢) من البند (٣٢) من المادة الثالثة ، ويذكر على ظاهر كل غلاف :

– الغلاف رقم ()

– اسم العارض وختمه.

– محتوياته

– موضوع الصفقة

– تاريخ جلسة التلزم.

٩٢- يوضع الغلافان المنصوص عنهما في الفقرة (91) من هذه المادة ضمن غلاف ثالث موحد يتم الحصول عليه من قلم مكتب التلزم عند تقديم العرض على أن يختم بالشمع الأحمر بحضور مقدم الغلافين ولا يذكر على ظاهره سوى موضوع الصفقة والتاريخ المحدد لإجرائها ليكون بالأرقام على الشكل التالي: اليوم / الشهر / السنة / الساعة ، وذلك دون أية عبارة فارقة أو إشارة مميزة كإسم العارض أو صفته أو عنوانه، وذلك تحت طائلة رفض العرض، وتكون الكتابة على الغلاف الموحد بواسطة الحاسوب على ستيكرز بيضاء اللون تلتصق عليه عند تقديمه.

٩٣- ترسل العروض بواسطة البريد العام أو الخاص المغفل أو باليد مباشرة .

٩٤- يُحدد الموعد النهائي لتقديم العروض وفق ما ينص عليه الإعلان المتعلق بهذه الصفقة، والمنشور على المنصة الالكترونية المركزية لهيئة الشراء العام.

٩٥- تُرَوّد الادارة العارض بإيصال يُبيّن فيه رقمٌ تسلسليٌّ بالإضافة إلى تاريخ تسلّم العرض بالساعة واليوم والشهر والسنة.

٩٦- تُحافظ الادارة على أمن العرض وسلامته وسريته، وتكفل عدم الاطلاع على محتواه إلا بعد فتحه وفقاً للأصول.

٩٧- لا يُفْتَح أيُّ عرض تتسلّمه الادارة بعد الموعد النهائي لتقديم العروض، بل يُعاد مختوماً إلى العارض الذي قدّمه.

٩٨- لا يحقّ للعارض أن يقدم أكثر من عرض واحد تحت طائلة رفض كل عروضه.

المادة ١٠ : فتح وتقييم العروض:

١٠١- تَفْتَح العروض لجنة التلزم المنصوص عنها في المادة ١٠٠ من قانون الشراء العام حيث تتولى حصراً دراسة ملف التلزم وفتح وتقييم العروض وبالتالي تحديد العرض الأنسب، وذلك في جلسة علنية تعقد فور انتهاء مهلة تقديم العروض.

١٠٢- على رئيس اللجنة وعلى كلّ من أعضائها أن يتنحّى عن مهامه في اللجنة المذكورة في حال وقع بأيّ وضع من أوضاع تضارب المصالح أو توقّع الوقوع فيه، وذلك فور معرفته بهذا التضارب.

١٠٣- يمكن للجنة التلزم الاستعانة بخبراء من خارج أو داخل الإدارة للمساعدة على التقييم الفني والمالي عند الإقتضاء، وذلك بقرار من المرجع الصالح لدى الادارة. يخضع اختيار الخبراء من خارج

رئيس مكتب التلزم	رئيس مصلحة التجهيز	رئيس الإدارة المركزية وكالة	المدير العام لقوى الامن الداخلي
المقدم طارق حسب الله	العميد عاصم حماده	العميد سليم عبده	اللواء عماد عثمان

بموجب القرار التفويضي رقم

١١٣٨ تاريخ ١٠/١٣/٢٠٢٢

الإدارة إلى أحكام قانون الشراء العام.

١٠٤- يلتزم الخبراء السرية والحياد في عملهم ولا يحق لهم أن يقرّروا بإسم اللجنة أو أن يشاركوا في مداولاتها أو أن يفصحوا عنها علانية، ويمكن دعوتهم للاستماع والشرح من قبل الجهات المعنية. كما يتوجب على الخبراء تقديم تقرير خطي للجنة يُضمّ إلزامياً إلى محضر التلزم.

١٠٥- في حال التباين في الآراء بين أعضاء اللجنة، تؤخذ القرارات بأغلبية أعضائها ويُدوّن أيّ عضو مخالف أسباب مخالفته.

١٠٦- يحقّ لجميع المعارضين المشاركين في عملية التلزم أو لممثليهم المفوضين وفقاً للأصول، كما يحقّ للمراقب المندوب من قبل هيئة الشراء العام حضور جلسة فتح العروض.

١٠٧- تُفتح العروض بحسب الآلية التالية:

١٠٧١- يتم فض الغلاف الخارجي الموحد لكل عارض على حدة وعلان اسمه ضمن المشاركين في الصفقة، وذلك وفق ترتيب الأرقام التسلسلية المسجلة على الغلافات الخارجية والمسلمة للعارضين.

١٠٧٢- يتم فض الغلاف رقم (١) (الوثائق والمستندات الإدارية المنصوص عنها في المادة الثالثة) وفرز المستندات المطلوبة والتدقيق فيها تمهيداً لتحديد وإعلان أسماء المعارضين المقبولين شكلاً والمؤهلين للاشتراك في بيان مقارنة الأسعار.

١٠٧٣- يجري فض الغلاف رقم (٢) (بيان الأسعار) (على أساس صنف على حدة حسب ترتيبها) للمعارضين المقبولين شكلاً كل على حدة وجراء العمليات الحسابية اللازمة، وتدوين السعر الإجمالي لكل عارض بما فيه الضريبة على القيمة المضافة في حال كان العارض خاضعاً لها، تمهيداً لإجراء مقارنة وعلان اسم الملتزم المؤقت.

١٠٧٤- تُصحّح لجنة التلزم أيّ أخطاء حسابية محضة تكتشفها أثناء فحصها العروض المقدّمة وفقاً لأحكام دفتر الشروط، وتبلغ التصحيحات إلى العارض المعني بشكل فوري.

١٠٨- يمكن للجنة التلزم، في أيّ مرحلة من مراحل إجراءات التلزم، أن تطلب خطياً من العارض إيضاحات بشأن المعلومات المتعلقة بمؤهلاته أو بشأن عروضه، لمساعدتها في التأكد من المؤهلات أو فحص العروض المقدّمة وتقييمها.

١٠٩- تُسجّل وقائع فتح العروض خطياً في محضر يوقّع عليه رئيس وأعضاء لجنة التلزم، كما توضع لائحة بالحضور يوقّع عليها المشاركون من ممثلي الإدارة وهيئة الشراء العام، والمعارضين وممثليهم على أن يشكّل ذلك إثباتاً على حضورهم. تُدرج كل المعلومات والوثائق المتعلقة بوقائع الجلسة في سجلّ إجراءات الشراء المنصوص عليه في المادة ٩ من قانون الشراء العام.

١٠١٠- لا يمكن طلب إجراء أو السماح بإجراء أيّ تغيير جوهري في المعلومات المتعلقة بالمؤهلات أو بالعرض المقدّم، بما في ذلك التغييرات الرامية إلى جعل من ليس مؤهلاً من المعارضين مؤهلاً أو جعل عرض غير مستوفٍ للمتطلبات مستوفياً لها.

١٠١١- لا يمكن إجراء أيّ مفاوضات بين الإدارة أو لجنة التلزم والعارض بخصوص المعلومات المتعلقة

رئيس مكتب التلزم	رئيس مصلحة التجهيز	رئيس الإدارة المركزية وكالة	المدير العام لقوى الأمن الداخلي
المقدم طارق حسب الله	العميد عاصم حماده	العميد سليم عبده	اللواء عماد عثمان

بموجب القرار التفويضي رقم

١١٣٨ تاريخ ٢٠٢٢/١٠/١٣

بالمؤهلات أو بخصوص العروض المقدّمة، ولا يجوز إجراء أيّ تغيير في السعر إثر طلب استيضاح من أي عارض.

١٠١٢- تُدرج جميع المراسلات التي تجري بموجب هذه المادة في سجل إجراءات الشراء بحسب المادة ٩ من قانون الشراء العام.

١٠١٣- في حال كانت المعلومات أو المستندات المقدّمة في العرض ناقصة أو خاطئة أو في حال غياب وثيقة معيّنة، يجوز للجنة التلزم الطلب خطياً من العارض المعني توضيحات حول عرضه، أو طلب تقديم أو استكمال المعلومات أو الوثائق ذات الصلة خلال فترة زمنية محدّدة لا تتعدى نهار الجلسة، شرط أن تكون كافة المراسلات خطية واحترام مبادئ الشفافية والمساواة في المعاملة بين العارضين في طلبات التوضيح أو الاستكمال الخطية، ومع مراعاة أحكام الفقرة ٣ من البند الثاني من المادة ٢١ من قانون الشراء العام كما تعتبر البندين /٣٢١١٠/ (كتاب ضمان العرض) و /٣٢١١٢/ (إيصال دفع البديل المالي عن دفتر الشروط) من المادة الثالثة مستندين أساسيين وجوهريين وبالتالي لا يجوز تداركهما أو إستكمالهما نهار الجلسة.

المادة ١١ : استبعاد العارض:

تستبعد الادارة العارض من إجراءات التلزم بسبب عرضه منافع أو من جرّاء ميزة تنافسية غير منصفة أو بسبب تضارب المصالح وذلك في احدى الحالتين المنصوص عنهما في المادة الثامنة من قانون الشراء العام.

المادة ١٢ : حظر المفاوضات مع العارضين (المادة ٥٦ من قانون الشراء العام):

تُحظر المفاوضات بين الادارة أو لجنة التلزم وأي من العارضين بشأن العرض الذي قدّمه ذلك العارض.

المادة ١٣ : الأنظمة التفضيلية (المادة ١٦ من قانون الشراء العام):

خلافاً لأي نص آخر، يمكن إعطاء العروض المتضمنة سلعاً أو خدمات ذات منشأ وطني أفضلية بنسبة //١٠// عشرة بالمئة عن العروض المقدّمة لسلع أو خدمات أجنبية. تُعطى الأفضلية لمكوّنات العرض ذات المنشأ الوطني.

المادة ١٤ : رفع السرية المصرفية:

يُعتبر العارض فور تقديمه العرض مُلتزماً برفع السرية المصرفية عن الحساب المصرفي الذي يودع فيه أو ينتقل إليه أي مبلغ من المال العام المتعلق بهذا التلزم، سنداً للقرار رقم ١٧ تاريخ ٢٠٢٠/٥/١٢ الصادر عن مجلس الوزراء.

المادة ١٥ : إلغاء الشراء و/أو أي من إجراءاته:

يمكن للادارة أن تُلغي الشراء و/ أو أي من إجراءاته في أيّ وقت قبل إبلاغ الملتزم المؤقت إبرام

رئيس مكتب التلزم	رئيس مصلحة التجهيز	رئيس الإدارة المركزية وكالة	المدير العام لقوى الامن الداخلي
المقدم طارق حسب الله	العميد عاصم حماده	العميد سليم عبده	اللواء عماد عثمان
			بموجب القرار التفويضي رقم
			١١٣٨ تاريخ ٢٠٢٢/١٠/١٣

العقد، في الحالات التي نصّت عليها المادة ٢٥ من قانون الشراء العام.

المادة ١٦ : قواعد بشأن العروض المنخفضة الأسعار انخفاضاً غير عادياً :

يجوز للإدارة أن ترفض أيّ عرض إذا قرّرت أنّ السعر، مُقترناً بسائر العناصر المكوّنة لذلك العرض المقدم، مُنخفض انخفاضاً غير عاديّ قياساً إلى موضوع الشراء وقيّمته التقديرية وتُطبق أحكام المادة ٢٧ من قانون الشراء العام في هذا الشأن.

المادة ١٧ : قواعد قبول العرض الفائز (أو التلّزيم المؤقت) وبدء تنفيذ العقد:

- ١٧١- تقبل الإدارة العرض المقدم الفائز وفقاً لأحكام الفقرة (١) من المادة ٢٤ من قانون الشراء العام.
- ١٧٢- بعد التأكد من العرض الفائز تُبلغ الإدارة العارض الذي قدّم ذلك العرض، كما تنشر بالتزامن قرارها بشأن قبول العرض الفائز (التلّزيم المؤقت) والذي يدخل حيّز التنفيذ عند انتهاء فترة التجميد البالغة عشرة أيام عمل تبدأ من تاريخ النشر، الذي يجب أن يتضمّن على الأقلّ، المعلومات التالية :
 - ١٧٢١- إسم وعنوان العارض الذي قدّم العرض الفائز (الملتزم المؤقت)؛
 - ١٧٢٢- قيمة العرض، ويمكن إضافة ملخص لسائر خصائص العرض الفائز ومزاياه النسبية إذا كان العرض الفائز قد تمّ تأكيده على أساس السعر ومعايير أخرى؛
 - ١٧٢٣- مدة فترة التجميد بحسب هذه الفقرة.
- ١٧٣- فور انقضاء فترة التجميد، تقوم الإدارة بإبلاغ الملتزم المؤقت بوجوب توقيع العقد خلال مهلة لا تتعدّى //١٥// خمسة عشر يوماً.
- ١٧٤- يوقّع المرجع الصالح لدى الإدارة العقد خلال مهلة //١٥// خمسة عشر يوماً من تاريخ توقيع العقد من قِبَل الملتزم المؤقت. يمكن أن تُمدّد هذه المهلة إلى //٣٠// ثلاثين يوماً في حالات معيّنة تحدّد من قِبَل المرجع الصالح.
- ١٧٥- يبدأ نفاذ العقد عندما يوقّع الملتزم المؤقت والمرجع الصالح لدى سلطة التعاقد عليه.
- ١٧٦- لا تتخذ سلطة التعاقد ولا الملتزم المؤقت أيّ إجراءٍ يتعارض مع بدء نفاذ العقد أو مع تنفيذ الشراء خلال الفترة الزمنية الواقعة ما بين تبليغ العارض المعني بالتلّزيم المؤقت وتاريخ بدء نفاذ العقد.
- ١٧٧- في حال تمنّع الملتزم المؤقت عن توقيع العقد، تُصادر الإدارة ضمان عرضه. في هذه الحالة يمكن للإدارة أن تلغي الشراء أو أن تختار العرض الأفضل من بين العروض الأخرى الفائزة وفقاً للمعايير والاجراءات المحدّدة في هذا القانون وفي ملفات التلّزيم، والتي لا تزال صلاحيتها سارية المفعول. تُطبّق أحكام هذه المادة على هذا العرض بعد إجراء التعديلات اللازمة.

رئيس مكتب التلّزيم	رئيس مصلحة التجهيز	رئيس الإدارة المركزية وكالة	المدير العام لقوى الامن الداخلي
المقدم طارق حسب الله	العميد عاصم حماده	العميد سليم عبده	اللواء عماد عثمان
			بموجب القرار التفويضي رقم
			١١٣٨ تاريخ ٢٠٢٢/١٠/١٣

القسم الثاني

أحكام خاصة بالعقد وتنفيذ الإلتزام

المادة ١٨ : دفع الطوابع والرسوم :

- ١٨١- ان كافة الطوابع والرسوم التي تتوجب وفقاً للأنظمة والقوانين المرعية الإجراء الناتجة عن هذا الإلتزام هي على عاتق الملتزم بما فيها قيمة الضريبة على القيمة المضافة.
- ١٨٢- يُسَدّد الملتزم رسم الطابع المالي البالغ /٨/ بالألف وفقاً للقوانين النافذة المتعلقة بإستيفاء هذا الرسم.

المادة ١٩ : مدة الإلتزام :

- ١٩١- إن الإلتزام هو غب الطلب يبدأ في مهلة أقصاها خمسة عشر يوماً من تاريخ تبليغ الملتزم بدء الدورة

رئيس مكتب التلزييم	رئيس مصلحة التجهيز	رئيس الإدارة المركزية وكالة	المدير العام لقوى الأمن الداخلي
المقدم طارق حسب الله	العميد عاصم حماده	العميد سليم عبده	اللواء عماد عثمان
			بموجب القرار التفويضي رقم
			١١٣٨ تاريخ ١٣/١٠/٢٠٢٢

التدريبية في معهد قوى الامن الداخلي - عرمون من قبل وحدة الخدمات الاجتماعية وينتهي في ٣١ كانون أول عام ٢٠٢٥ إلا أنه إذا رغبت الإدارة بذلك فان العمل به يستمر بعد هذا التاريخ وبالشروط ذاتها وبنفس الأسعار لغاية ٢٠٢٦/٣/٣١ ويمكن تمديده لمدة ثلاثة اشهر إضافية لغاية ٢٠٢٦/٦/٣٠ .

١٩٢- في حال فشل عملية التلزم لاي سبب من الاسباب يمكن تمديد العمل لغاية ٢٠٢٦/١٢/٣١ .
١٩٣- في كلتا الحالتين يحق للإدارة التمديد دون أن تكون ملزمة بأي تبرير ، كما يحق لها فسخ الالتزام في مرحلة التمديد شرط إبلاغ الملتزم ذلك قبل ثلاثين يوماً" على الأقل دون أن يحق لهذا الأخير المطالبة بأي تعويض أو عطل أو ضرر من جراء هذا الفسخ .

المادة ٢٠: قيمة العقد وشروط تعديلها (المادة ٢٩ من قانون الشراء العام):

٢٠١- تكون البدلات المتفق عليها في العقد ثابتة ولا تقبل التعديل والمراجعة إلا عند إجازة ذلك أثناء تنفيذه ضمن ضوابط محدّدة وفقاً لشروط التعديل والمراجعة في الحالات الاستثنائية التي نصّت عليها المادة ٢٩ من قانون الشراء العام ، على الا تتخطى قيمة الإضافة ٢٠٪ من قيمة العقد الاساسي.
٢٠٢- تُراعى شروط الإعلان المنصوص عليها في المادة ٢٦ من قانون الشراء العام عند تعديل قيمة العقد.

المادة ٢١: تنفيذ العقد والاستلام (المادة ٣٢ من قانون الشراء العام) :

٢١١- يتم تحضير الوجبات في مطبخ مطعم عرمون العائد لقوى الامن الداخلي من المواد الغذائية المطابقة للمواصفات الفنية المعتمدة من قبل وزارة الاقتصاد والتجارة ، والمزود بأحدث التجهيزات من افران وبردات وغاز ومعدات حديثة على سبيل الامانة بالإضافة الى الاستفادة من الكهرباء مجاناً ، أما الغاز فعلى الملتزم تسليم الخزانات كما إستلمها ، كما عليه تقديم جدول قبل التنفيذ بـ ٤٨/ ساعة يبين البيانات الاساسية لكل عامل والخبرات المطلوبة كما عليه إصدار بوالص تأمين للعاملين في المطبخ على أن لا يقل عددهم عن اربعة بالإضافة الى تأمين اعمال النظافة وكل ما يلزم للمحافظة على الصحة العامة.
٢١٢- دفع رسم محطة تكرير المياه /٤٠٠٠/ليتر بالساعة وقيمته /٣,٠٠٠/\$ فقط ثلاثة الاف دولار اميركي.
٢١٣- تسليم الوجبات في معهد قوى الامن الداخلي - عرمون العائد لها التلزم في طناجر خاصة وبواسطة وسائل نقل مجهزة ومعدة خصيصاً لهذه الغاية ويجري التسليم في الاوقات المحددة للوجبات (ترويقة غذاء ، عشاء) ابتداء من مهلة أقصاها خمسة عشر يوماً من تاريخ تبليغ الملتزم بدء الدورة التدريبية في معهد قوى الامن الداخلي - عرمون .
٢١٤- تقديم الطعام لكل متدرب وذلك على ثلاث دفعات يومياً" وفقاً" للنموذج والمقادير المحددة في اللائحة المرفقة للوجبات الأسبوعية (الملحق رقم ٥) .
٢١٥- تأمين كميات من المواد الغذائية المطلوبة كافية على وجه التقدير لاستهلاك سبعة ايام باستثناء الخبز

رئيس مكتب التلزم	رئيس مصلحة التجهيز	رئيس الإدارة المركزية وكالة	المدير العام لقوى الأمن الداخلي
المقدم طارق حسب الله	العميد عاصم حماده	العميد سليم عبده	اللواء عماد عثمان
			بموجب القرار التفويضي رقم
			١١٣٨ تاريخ ٢٠٢٢/١٠/١٣

- الذي يؤمن على ضوء لائحة الوجبات الأسبوعية (ملحق رقم ٥) ، وذلك بناء على طلب الإدارة.
- ٢١٦- التقيد التام بنوع الوجبة المطلوب تقديمها يومياً للمتدربين ووفقاً لما هو محدد في الملحق رقم (٥) وعدم تعديل نوعها من قبل الملتزم خارج هذا الملحق تحت أي سبب من الأسباب وتحت طائلة عدم صرف قيمة هذه الوجبة .
- ٢١٧- تقديم الوجبات المطبوخة ساخنة للمتدربين.
- ٢١٨- مراعات القوانين والأنظمة والتعليمات العسكرية الإدارية والمسلكية المختصة بالمتدربين.
- ٢١٩- تأمين الوجبات للمتدربين بالتنسيق مع لجنة الاستلام.
- ٢١١٠- تسليم المطبخ مع جميع الادوات والتجهيزات الموجودة فيه كما إستلمها عند البدء بتنفيذ هذا الاتفاق (صالحة للإستعمال).
- ٢١١١- تستلم المواد المطلوبة لجنة الاستلام المنصوص عليها في المادة ١٠١ من قانون الشراء العام ومن أبرز مهامها :
- التأكد من حسن تنفيذ الاتفاقية.
- التأكد من تقديم الوجبات وفقاً للمواعيد المتفق عليها والاصناف المذكورة في الجداول الموقعة بين الطرفين.
- التأكد من هوية العمال الحاضرين يومياً بحسب جدول ينظم من الملتزم مسبقاً لضبط القيود.
- التأكد من تاريخ صلاحية البضاعة التي يحضرها الملتزم الى مستودع المطعم .
- إجراء فحوصات مخبرية فجائية على عدة اصناف كل ما دعت الحاجة للتأكد من الجودة والنوعية على أن تكون كلفة الفحوصات على عاتق الملتزم.
- الإشراف على النظافة العامة وحسن استخدام أدوات ومعدات وتجهيزات المطبخ على أن يصار الى تحميل الملتزم مسؤولية أي عطل قد ينتج عن سوء إستعمال أي عتاد من أعتدة المطبخ.
- ٢١١٢- يجري الاستلام وفقاً لأحكام المادة ١٠١ من قانون الشراء العام.

المادة ٢٢: التعاقد الثانوي (المادة ٣٠ من قانون الشراء العام):

- ٢٢١- يجب على الملتزم الأساسي أن يتولى بنفسه تنفيذ العقد ويبقى مسؤولاً تجاه سلطة التعاقد عن تنفيذ جميع بنوده وشروطه، ويمنع عليه تلزيم كامل موجباته التعاقدية لغيره.

المادة ٢٣: الحوادث والمسؤوليات :

- ٢٣١- يتحمل الملتزم المسؤولية الكاملة عن كافة المخاطر والحوادث التي قد تصيب الغير والعاملين تحت إمرته طيلة فترة تنفيذ الالتزام ، كما يعتبر مسؤولاً عن كافة الأضرار التي تلحق بمنشآت الإدارة من جراء وأثناء تنفيذ الالتزام وعليه إتخاذ كافة التدابير لمنع حدوثها.
- ٢٣٢- على الملتزم تصليح كل عطل وضرر يلحق بمنشآت الإدارة ينتج عن الأعمال التي يقوم بها.
- ٢٣٣- وفي حال المخالفة تقوم الإدارة بإتخاذ الإجراءات اللازمة وعلى نفقته وتحسم الأكلاف من قيمة ضمان حسن التنفيذ.

رئيس مكتب التلزم	رئيس مصلحة التجهيز	رئيس الإدارة المركزية وكالة	المدير العام لقوى الأمن الداخلي
المقدم طارق حسب الله	العميد عاصم حماده	العميد سليم عبده	اللواء عماد عثمان
			بموجب القرار التفويضي رقم
			١١٣٨ تاريخ ١٠/١٣/٢٠٢٢

المادة ٢٤ : دفع قيمة العقد (المادة ٣٧ من قانون الشراء العام) :

- ٢٤١- تصرف الحقوق المستحقة للملتزمين من موازنة قوى الأمن الداخلي (السجون) بموجب حوالة دفع أو نقداً (سلفة) بالليرة اللبنانية.
- ٢٤٢- يعتمد سعر صرف العملة الأجنبية بالليرة اللبنانية وفقاً للسعر المعتمد من قبل مصرف لبنان في حال كان العرض بالعملة الاجنبية.
- ٢٤٣- يعتمد في محاسبة الملتزم شهرياً عن كمية الوجبات التي سلمها وذلك على أساس سعر الوجبة الذي رسا على أساسه في عملية التلزم .
- ٢٤٤- عند تصفية قيمة الوجبات المستلمة على الملتزم تقديم ما يلي :
- براءة ذمة من الصندوق الوطني للضمان الإجتماعي .
- فاتورة قانونية .

المادة ٢٥ : الغرامات (المادة ٣٨ من قانون الشراء العام) :

- ٢٥١- يتوجب على الملتزم التقيد بالمهل المحددة في العقد تحت طائلة دفع الغرامات المحددة فيه.
- ٢٥٢- تُفرض الغرامات بشكلٍ حكمي على الملتزم بمجرّد مخالفته أحكام العقد دون حاجة لإثبات الضرر.
- ٢٥٣- إذا أقدم الملتزم على ترك الإلتزام بدون مسبب شرعي أو خالف مجموعة الشروط هذه أو بعض أحكامها أو تمنع عن إستبدال المواد المرفوضة من قبل لجنة الإستلام وكل ما يدخل في هذا السياق مما قد يؤدي الى إعاقة أو عدم تسليم هذه المواد ، ينذر من قبل اللجنة فورياً بوجوب التقيد بكامل الموجبات ضمن مهلة لا تتعدى أربع وعشرون ساعة . إذا لم يقم الملتزم بتنفيذ ما طلب منه خلال المهلة المحددة أعلاه تحتسب غرامة تأخير نسبتها (٢,٥٪) من قيمة كتاب ضمان حسن التنفيذ عن كل يوم تأخير في تقديم الوجبات ويعتبر كسر النهار نهاراً كاملاً . وعلى رئيس اللجنة الإفادة تسلسلاً وبرقياً المديرية العامة لقوى الامن الداخلي – شعبة الشؤون الادارية ، كما تؤمن لجنة الإستلام إعاشة المتدربين فوراً على حساب الملتزم.
- ٢٥٤- يحسب الوقت الخاضع للغرامة ابتداء من اليوم الذي تنتهي فيه المهلة القصوى المحددة اصلاً لتسليم المواد وحتى اليوم الذي يسبق مباشرة اليوم الذي يتم فيه الملتزم التزاماته.
- ٢٥٥- تُطبق أحكام المادة ٣٣ من قانون الشراء العام في هذا الشأن. وفي جميع الأحوال يُصادر ضمان حسن التنفيذ مؤقتاً الى حين تصفية التلزم.

المادة ٢٦ : أسباب انتهاء العقد ونتائجه (المادة ٣٣ من قانون الشراء العام) :

٢٦١-النكول :

يُعتبر الملتزم ناكلاً إذا خالف شروط تنفيذ العقد أو أحكام دفتر الشروط هذا، وبعد إنذاره رسمياً بوجوب التقيد بكافة موجباته من قبل سلطة التعاقد، وذلك ضمن مهلة تتراوح بين خمسة أيام كحدٍ أدنى وخمسة عشر يوماً كحدٍ أقصى، وانقضاء المهلة هذه دون أن يقوم الملتزم بما طُلب إليه. وإذا اعتُبر الملتزم ناكلاً، يُفسخ العقد حكماً دون الحاجة إلى أيّ إنذار وتطبق الإجراءات المنصوص عليها في البند (أولاً)

رئيس مكتب التلزم	رئيس مصلحة التجهيز	رئيس الإدارة المركزية وكالة	المدير العام لقوى الأمن الداخلي
المقدم طارق حسب الله	العميد عاصم حماده	العميد سليم عبده	اللواء عماد عثمان

بموجب القرار التفويضي رقم

١١٣٨ تاريخ ١٠/١٣/٢٠٢٢

من الفقرة الرابعة من المادة ٣٣ من قانون الشراء العام.

٢٦٢- الإنهاء

٢٦٢١- ينتهي العقد حكماً دون الحاجة إلى أيّ إنذار في الحالتين التاليتين:

أ- عند وفاة الملتزم إذا كان شخصاً طبيعياً، إلا إذا وافقت سلطة التعاقد على طلب مواصلة التنفيذ من قبل الورثة.

ب- إذا أصبح الملتزم مُفلساً أو مُعسراً أو حُلّت الشركة، وتُطبّق عندئذ الإجراءات المنصوص عليها في الفقرة الثانية من البند الرابع من المادة ٣٣ من قانون الشراء العام.

٢٦٢٢- يجوز لسلطة التعاقد إنهاء العقد إذا تعذر على الملتزم القيام بأيّ من إلتزاماته التعاقدية بنتيجة القوة القاهرة.

٢٦٣- الفسخ

٢٦٣١- يُفسخ العقد حكماً دون الحاجة إلى أيّ إنذار في أيّ من الحالات التالية:

أ- إذا صدرَ بحقّ الملتزم حكمٌ نهائيّ بارتكاب أيّ جرم من جرائم الفساد أو التواطؤ أو الإحتيال أو الغش أو تبييض الأموال أو تمويل الإرهاب أو تضارب المصالح أو التزوير أو الإفلاس الإحتيالي، وفقاً للقوانين المرعية الاجراء؛

ب- إذا تحققت أيّ حالة من الحالات المذكورة في المادة ٨ من قانون الشراء العام.

ت- في حال فقدان أهلية الملتزم.

٢٦٣٢- إذا فُسخ العقد لأحد الأسباب المذكورة في الفقرة الأولى من هذا البند تُطبّق الإجراءات المنصوص عليها في الفقرة الأولى من البند الرابع من هذه المادة.

٢٦٤- نتائج انتهاء العقد:

٢٦٤١- في حال تطبيق إحدى حالات النكول أو الفسخ المحددة في المادة ٣٣ من قانون الشراء العام، أو في حال تحققت حالة إفلاس الملتزم أو إعساره، أو في حال وفاة الملتزم وعدم متابعة التنفيذ من قبل الورثة، تُتبع فوراً، خلافاً لأيّ نص آخر أحكام الفقرة رابعاً من المادة ٣٣ من قانون الشراء العام.

٢٦٤٢- لا يترتب أيّ تعويض عن الخدمات المُقدّمة أو الأشغال المنفّذة من قبل من يثبت قيامه بأيّ من الجرائم المنصوص عليها في الفقرة الفرعية "أ" من الفقرة الأولى من «ثالثاً» من المادة ٣٣ من قانون الشراء العام.

٢٦٤٣- يُنشر قرار انتهاء العقد وأسبابه على الموقع الإلكتروني لسلطة التعاقد إن وُجد وعلى المنصة الإلكترونية المركزية لدى هيئة الشراء العام.

المدير العام لقوى الأمن الداخلي

رئيس الإدارة المركزية وكالة

رئيس مصلحة التجهيز

رئيس مكتب التلزم

اللواء عماد عثمان

العميد سليم عبده

العميد عاصم حماده

المقدم طارق حسب الله

بموجب القرار التفويضي رقم

١١٣٨ تاريخ ٢٠٢٢/١٠/١٣

المادة ٢٧: لا يحق للملتزم مطالبة الإدارة برفع السعر أو طلب التعويض مهما طرأ من زيادة أو نقصان لعدد المتدربين او دورات التدريب لأي سبب من الأسباب.

المادة ٢٨: إذا جرى تعديل النصوص العمومية المتعلقة بالمقايير التي تتألف منها الإعاشة اليومية المقدمة للمتدربين وجب على الملتزم أن يقبل بهذه التغييرات وتدفع له الإدارة ثمن المواد الزائدة بنفس نسبة سعر الإلتزام .

المادة ٢٩: يعتبر الإلتزام ملغاً حكماً" عند ابلاغ الملتزم إنتهاء الدورات التدريبية او عند عدم إجراء أي منها في معهد قوى الامن الداخلي - عرمون ولا يمكن ان يطلب أي تعويضات مهما كان نوعها.

المادة ٣٠: تعديل الأسعار:

في حال زيادة أو نقصان أسعار المواد التي تتألف منها الوجبات بنسبة ٢٥٪ (خمسة وعشرون بالمائة) وما فوق من سعر السوق المحلي يفرض ما يلي :

٣٠١- على الملتزم الذي يطلب دفع الزيادة إن يتقدم بكتاب خلال مهلة عشرة أيام من حصول الحدث مرفقاً بالمستندات اللازمة التي تثبت إرتفاع الأسعار إلى الحد المطلوب .

٣٠٢- يحق للإدارة أن تطبق الحسم المناسب عند هبوط الأسعار في السوق المحلي فور تحققها من وصولها إلى الحد المشار إليه أعلاه (أي ٢٥ % وما فوق) .

٣٠٣- يعود للمدير العام لقوى الأمن الداخلي حق البت بهذا الأمر وفقاً لما تقتضيه الحاجة .

٣٠٤- فور إتخاذ قرار بالموافقة على زيادة الأسعار تنظم لجنة الإستلام شهرياً " محضر إستلام بالفروقات المستحقة للمتعهد على أساس السعر الأدنى المستدرج من قبل الإدارة ومتوسط الأسعار في السوق المحلي بتاريخ جلسة التلزم ، ويصدق من قبل المدير العام لقوى الأمن الداخلي.

المادة ٣١: الاقتطاع من الضمان (المادة ٣٩ من قانون الشراء العام) :

إذا ترتب على الملتزم في سياق التنفيذ مبلغ ما، تطبيقاً لأحكام وشروط العقد، حقاً لسطة التعاقد اقتطاع هذا المبلغ من ضمان حسن التنفيذ ودعوة الملتزم إلى إكمال المبلغ ضمن مدة معينة، فإذا لم يفعل اعتُبر ناكلاً وفقاً لأحكام الفقرة (أولاً) من المادة ٣٣ من قانون الشراء العام.

المادة ٣٢: الإقصاء (المادة ٤٠ من قانون الشراء العام) :

تطبق أحكام الإقصاء على الملتزم الذي يعتبر ناكلاً أو الذي يصدر بحقه حكم قضائي وفقاً لما نصت عليه المادة ٤٠ من قانون الشراء العام.

رئيس مكتب التلزم	رئيس مصلحة التجهيز	رئيس الإدارة المركزية وكالة	المدير العام لقوى الأمن الداخلي
المقدم طارق حسب الله	العميد عاصم حماده	العميد سليم عبده	اللواء عماد عثمان
			بموجب القرار التفويضي رقم
			١١٣٨ تاريخ ١٠/١٣/٢٠٢٢

المادة ٣٣ : القوّة القاهرة :

إذا حالت ظروف استثنائية وخارجة عن ارادة الملتزم دون التسليم في المدة المُحددة، يتوجب عليه ان يعرضها فوراً وبصورة خطية على الإدارة والتي يعود لها وحدها الحق بتقدير الظروف لجهة قبولها أو رفضها وعلى الملتزم الرضوخ لقرارها في هذا الشأن.

المادة ٣٤ : النزاهة :

تُطبّق أحكام المادة ١١٠ من قانون الشراء العام.

المادة ٣٥ : الشكوى والإعتراض :

يحقّ لكلّ ذي صفة ومصلحة، بما في ذلك هيئة الشراء العام، الاعتراض على أيّ إجراء أو قرار صريح أو ضمني تتّخذهُ أو تُعتمده أو تُطبّقه أيّ من الجهات المعنيّة بالشراء في المرحلة السابقة لنفاذ العقد، ويكون مخالفاً لأحكام قانون الشراء العام والمبادئ العامة المتعلقة بالشراء العام، وتُطبق أحكام الفصل السابع من قانون الشراء العام في هذا الشأن، على ان تتبع إجراءات الاعتراض المعمول بها لدى مجلس شورى الدولة لحين تشكيل هيئة الاعتراضات المنصوص عنها في قانون الشراء العام.

المادة ٣٦ : القضاء الصالح:

إن القضاء اللبناني وحده هو المرجع الصالح للنظر في كل خلاف يمكن أن يحصل بين الإدارة والملتزم من جراء تنفيذ هذا الإلتزام.

المادة ٣٧ : المواصفات الفنية:

في حال وجود اختلاف بين المواصفات الفنية موضوع الملحق رقم (٧) المرفق بهذا الدفتر والمواصفات الفنية المعتمدة من قبل وزارة الاقتصاد والتجارة تعتمد المواصفات الفنية الصادرة عن الوزارة المذكورة.

رئيس مكتب التلزيّم	رئيس مصلحة التجهيز	رئيس الإدارة المركزية وكالة	المدير العام لقوى الأمن الداخلي
المقدم طارق حسب الله	العميد عاصم حماده	العميد سليم عبده	اللواء عماد عثمان
			بموجب القرار التفويضي رقم
			١١٣٨ تاريخ ١٠/١٣/٢٠٢٢

الملحق رقم (١)

تصريح / تعهد للإشتراك بعملية تلزيم وجبات للمتدربين في معهد قوى الامن الداخلي - عرمون بطريقة المناقصة العمومية

أنا الموقع ادناه.....
الممثل بالتوقيع عن مؤسسة/شركة.....
المتخذ لي محل اقامة.....
منطقة..... حي..... شارع.....
ملك..... رقم الهاتف..... مكتب.....
فاكس..... البريد الالكتروني.....

اعترف بانني اطلعت على دفتر الشروط المتضمن التعهد، الشروط الادارية والفنية الخاصة للاشتراك في هذا التلزيم التي تسلمت نسخة عنها .

واصرح انني وبعد الاطلاع على هذه المستندات التي لا يمكن باي حال الادعاء بتجاهلها وعلى تفاصيل الاعمال المطلوبة وانني اتعهد بقبول كافة الشروط المبينة فيها وبمدة صلاحية العرض المحددة بموجب المادة الخامسة من دفتر الشروط هذا وبالالتقيد بها وتنفيذها كاملة دون أي نوع من انواع التحفظ او الاستدراك. وأنني تقدمت لهذا الإلتزام للإشتراك بالبند رقم (١).

كما اصرح بانني وضعت الاسعار وقبلت الاحكام المدرجة في دفتر الشروط هذا آخذاً بعين الاعتبار كل شروط التلزيم ومصاعب تنفيذه في حال وجوده.

كما أتعهد برفع السرية المصرفية عن الحساب المصرفي الذي يودع فيه أو ينتقل إليه أي مبلغ من المال العام، وذلك لمصلحة الإدارة في كل عقد من أي نوع كان، يتناول مالاَ عاماً.

بيروت في : / / ٢٠٢٥
التوقيع :
الخاتم الرسمي :
طابع مالي بقيمة : / ١,٠٠٠,٠٠٠ / ل.ل.

المُلحق رقم (٢)

رئيس مكتب التلزيم	رئيس مصلحة التجهيز	رئيس الإدارة المركزية وكالة	المدير العام لقوى الأمن الداخلي
المقدم طارق حسب الله	العميد عاصم حماده	العميد سليم عبده	اللواء عماد عثمان
			بموجب القرار التفويضي رقم
			١١٣٨ تاريخ ١٠/١٣/٢٠٢٢

تصريح النزاهة للإشتراك بعملية تلزيم وجبات للمتدربين في معهد قوى الامن الداخلي - عرمون بطريقة المناقصة العمومية

الجهة المتعاقدة: المديرية العامة لقوى الامن الداخلي – الادارة المركزية – مصلحة التجهيز – مكتب التلزيم
اسم العارض / المفوض بالتوقيع عن الشركة:
إسم الشركة :

نحن الموقعون أدناه نؤكد ما يلي:

١. ليس لنا، أو لموظفينا، أو شركائنا، أو وكلائنا، أو المساهمين، أو المستشارين، أو أقاربهم، أي علاقات قد تؤدي إلى تضارب في المصالح بموضوع هذه الصفقة.
٢. سنقوم بإبلاغ هيئة الشراء العام والجهة المتعاقدة في حال حصول أو اكتشاف تضارب في المصالح.
٣. لم ولن نقوم، ولا أي من موظفينا، أو شركائنا، أو وكلائنا، أو المساهمين، أو المستشارين، أو أقاربهم، بممارسات احتيالية أو فاسدة، أو قسرية أو مُعرّقة في ما يخص عرضنا أو اقتراحنا.
٤. لم نقدم، ولا أي من شركائنا، أو وكلائنا، أو المساهمين، أو المستشارين، أو أقاربهم، على دفع أي مبالغ للعاملين، أو الشركاء، أو للموظفين المشاركين بعملية الشراء بالنيابة عن الجهة المتعاقدة، أو لأي كان.
٥. في حال مخالفتنا لهذا التصريح والتعهد، لن نكون مؤهلين للمشاركة في أي صفقة عمومية أيأ كان موضوعها ونقبل سلفاً بأي تدبير إقصاء يُؤخذ بحقنا ونتعهد بملء إرادتنا بعدم المنازعة بشأنه.
إن أي معلومات كاذبة تُعرضنا للملاحقة القضائية من قبل المراجع المختصة.

بيروت في : / / ٢٠٢٥

التوقيع :

الخاتم الرسمي :

الملحق رقم (٣)

كتاب ضمان العرض

رئيس مكتب التلزيم	رئيس مصلحة التجهيز	رئيس الإدارة المركزية وكالة	المدير العام لقوى الأمن الداخلي
المقدم طارق حسب الله	العميد عاصم حماده	العميد سليم عبده	اللواء عماد عثمان
			بموجب القرار التفويضي رقم
			١١٣٨ تاريخ ٢٠٢٢/١٠/١٣

مصرف

لجانِب المديرية العامة لقوى الامن الداخلي - مكتب التلْزيم

الموضوع : كتاب ضمان العرض لصالحكم بقيمة // فقط، بناء للأمر السيد.....

وذلك للإشتراك في تلْزيم وجبات للمتدربين في معهد قوى الامن الداخلي - عرمون بطريقة المناقصة العمومية.

ان مصرف مركزه.....، الممثل بالسيد الموقع

عنه أدناه وذلك بصفته، وبناء للأمر السيد (او السادة أو

الشركة)،

يتعهد بصورة شخصية غير قابلة للنقض او للرجوع عنها بأن يدفع نقداً وفوراً دون أي قيد او شرط أي مبلغ تطالبونه به حتى حدود (تحديد القيمة والعمله بالارقام والاحرف) نقداً وذلك عند اول طلب منكم بموجب كتاب صادر وموقع منكم دون أي موجب لبيان اسباب هذه المطالبة.

وعليه يقر مصرفنا صراحة بأن كتاب الضمان هذا قائم بذاته ومستقل كلياً عن أي ارتباط او عقد بينكم وبين الأمر السيد (او السادة او الشركة) وبانه لا يحق لمصرفنا في أي حال من الاحوال ولا في أي وقت كان الامتناع او تأجيل تأدية أي مبلغ قد تطالبوننا به بالاستناد الى كتاب الضمان هذا . كما يتنازل مصرفنا مسبقاً عن أي حق في المناقشة او في الاعتراض على طلب الدفع الذي يصدر عنكم او عن أي مسؤول لديكم ، او حتى ان يقبل أي اعتراض قد يصدر عن السيد (او السادة او الشركة) او عن غيره (او غيرهم او غيرها) بشأن دفع المبلغ اليكم بناء لطلبكم.

يبقى كتاب الضمان هذا معمولاً به لغاية وبنهاية هذه المهلة يتجدد مفعوله تلقائياً الى ان تعيدوه الينا او الى ان تبلغونا اعفاءنا منه.

ان كل قيمة تدفع من مصرفنا بالاستناد الى كتاب الضمان هذا بناء لطلبكم، يخفض المبلغ الاقصى المحدد فيه بذات المقدار.

يخضع كتاب الضمان هذا للقوانين اللبنانية ولصلاحيات المحاكم المختصة في لبنان.

وتنفيذاً منا لهذا الموجب نتخذ لنا محل اقامة في مركز مؤسستنا في

المكان :

الصفة :

الاسم :

التوقيع:

الملحق رقم (٤)

كتاب حسن التنفيذ

مصرف

لجانِب المديرية العامة لقوى الامن الداخلي - مكتب عقد وتصفية النفقات

المدير العام لقوى الأمن الداخلي

رئيس الإدارة المركزية وكالة

رئيس مصلحة التجهيز

رئيس مكتب التلْزيم

اللواء عماد عثمان

العميد سليم عبده

العميد عاصم حماده

المقدم طارق حسب الله

بموجب القرار التفويضي رقم

١١٣٨ تاريخ ١٠/١٣/٢٠٢٢

الموضوع : كتاب حسن التنفيذ لصالحكم بقيمة // فقط، بناء للأمر السيد.....

وذلك ضماناً لحسن تنفيذ وجبات للمتدربين في معهد قوى الامن الداخلي - عرمون .

ان مصرف مركزه.....، الممثل بالسيد الموقع
عنه أدناه وذلك بصفته، وبناء للأمر السيد (او السادة أو
الشركة)،

يتعهد بصورة شخصية غير قابلة للنقض او للرجوع عنها بأن يدفع نقداً وفوراً دون أي قيد او شرط أي مبلغ تطالبونه به حتى حدود (تحديد القيمة والعمل بالارقام والاحرف) نقداً وذلك عند اول طلب منكم بموجب كتاب صادر وموقع منكم دون أي موجب لبيان اسباب هذه المطالبة.

وعليه يقر مصرفنا صراحة بأن كتاب الضمان هذا قائم بذاته ومستقل كلياً عن أي ارتباط او عقد بينكم وبين الأمر السيد (او السادة او الشركة) وبانه لا يحق لمصرفنا في أي حال من الاحوال ولا في أي وقت كان الامتناع او تأجيل تأدية أي مبلغ قد تطالبوننا به بالاستناد الى كتاب الضمان هذا . كما يتنازل مصرفنا مسبقاً عن أي حق في المناقشة او في الاعتراض على طلب الدفع الذي يصدر عنكم او عن أي مسؤول لديكم ، او حتى ان يقبل أي اعتراض قد يصدر عن السيد (او السادة او الشركة) او عن غيره (او غيرهم او غيرها) بشأن دفع المبلغ اليكم بناء لطلبكم.

يبقى كتاب الضمان هذا معمولاً به لغاية وبنهاية هذه المهلة يتجدد مفعوله تلقائياً الى ان تعيدوه الينا او الى ان تبلغونا افعالنا منه.

ان كل قيمة تدفع من مصرفنا بالاستناد الى كتاب الضمان هذا بناء لطلبكم، يخفض المبلغ الاقصى المحدد فيه بذات المقدار.

يخضع كتاب الضمان هذا للقوانين اللبنانية ولصلاحيات المحاكم المختصة في لبنان.

وتنفيذاً منا لهذا الموجب نتخذ لنا محل اقامة في مركز مؤسستنا في

المكان :

الصفة :

الاسم :

التوقيع:

المدير العام لقوى الأمن الداخلي

اللواء عماد عثمان

بموجب القرار التفويضي رقم

١١٣٨ تاريخ ١٠/١٣/٢٠٢٢

رئيس الإدارة المركزية وكالة

العميد سليم عبده

رئيس مصلحة التجهيز

العميد عاصم حماده

رئيس مكتب التلزم

المقدم طارق حسب الله

الملحق رقم (٥) برنامج الطعام الأسبوعي مع المعايير لكل وجبة

متسلسل	الترويقة	الغذاء	العشاء
.١	لبنة + شاي	مجدرة	مرتديلا
.٢	جبنة دوبل كريم + شاي	بازيلا ورز	طون
.٣	بييض مسلوق + شاي	رز مع دجاج	حلوم
.٤	جبنة حلوم + شاي	فاصوليا ورز	لبنة
.٥	مرتديلا + شاي	برغل مع بندورة	جبنة دوبل كريم
.٦	منقوشة + شاي	معكرونة باللحمة	مرتديلا
.٧	كرواسان + شاي	دجاج مع بطاطا	طون

"تابع" الملحق رقم (٥)

رئيس مكتب التلزييم رئيس مصلحة التجهيز رئيس الإدارة المركزية وكالة المدير العام لقوى الأمن الداخلي

المقدم طارق حسب الله العميد عاصم حماده العميد سليم عبده اللواء عماد عثمان

بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ ٢٠٢٢/١٠/١٣

ترويقة		
الكمية	الصف	متسلسل
١٠٠ غ	لبنة	.١
١٣٥ غ	خبز	
٢٥ غ	زيتون	
١٠٠ غ	جبنة دوبل كريم	.٢
١٣٥ غ	خبز	
٢٥ غ	زيتون	
٢	بيض مسلوق	.٣
١٣٥ غ	خبز	
١٠٠ غ	جبنة حلوم	
١٣٥ غ	خبز	.٤
٢٥ غ	زيتون	
١٠٠ غ	مرتديلا	
١٣٥ غ	خبز	.٥
٥٠ غ	كبيس	
٢ حبات وسط	مناقيش زعتر	
٢٥ غ	زيتون	٦
٢ حبات	كرواسان	

"تابع" الملحق رقم (٥)

رئيس مكتب التلزييم رئيس مصلحة التجهيز رئيس الإدارة المركزية وكالة المدير العام لقوى الامن الداخلي

المقدم طارق حسب الله العميد عاصم حماده العميد سليم عبده اللواء عماد عثمان

بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ ٢٠٢٢/١٠/١٣

غذاء			
الكمية	المحتويات	الصف	متسلسل
١٥٠ غ	عدس	مجدرة	.١
٣٠ غ	ارز		
٤٠ غ	بصل		
٥٠ غ	زيت		
١٣٥ غ	خبز		
٣٠٠ غ	بازيلا	بازيلا مع ارز ولحمة	.٢
٥٠ غ	لحمة		
٢٠ غ	رب البندورة		
٣٠ غ	بصل		
١٠٠ غ	ارز		
٢٠ غ	شعيرية		
١٣٥ غ	خبز		
٥٠ غ	زيت		
٥٠ غ	كزبرة خضرا		
١٠٠ غ	جزر		
١٠٠ غ	صدر دجاج	ارز مع دجاج	.٣
٥٠ غ	لحمة مفرومة		
١٠٠ غ	ارز		
٥٠ غ	زيت		
١٣٥ غ	خبز		
١٥٠ غ	فاصوليا	فاصوليا وارز	.٤
١٠٠ غ	ارز		

رئيس مكتب التلزييم رئيس مصلحة التجهيز رئيس الإدارة المركزية وكالة المدير العام لقوى الأمن الداخلي

المقدم طارق حسب الله العميد عاصم حماده العميد سليم عبده اللواء عماد عثمان

بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ ٢٠٢٢/١٠/١٣

غ ٥٠	لحمة		
غ ٣٠	بصل		
غ ١٥	ثوم		
غ ٢٠	شعيرية		
غ ٢٠	رب البندورة		
غ ٥٠	زيت		
غ ١٣٥	خبز		
غ ٥٠	كزبرة خضرا		
غ ١٥٠	برغل	برغل مع بندورة	٥
غ ١٥٠	بندورة		
غ ٣٠	بصل		
غ ١٥	ثوم		
غ ١٣٥	خبز		

"تابع" الملحق رقم (٥)

المدير العام لقوى الأمن الداخلي
اللواء عماد عثمان
بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ
٢٠٢٢/١٠/١٣

رئيس الإدارة المركزية وكالة
العميد سليم عبده

رئيس مصلحة التجهيز
العميد عاصم حماده

رئيس مكتب التلريم
المقدم طارق حسب الله

غذاء			
الكمية	المحتويات	الصف	متسلسل
١٥ غ	معكرونة	معكرونة باللحمة	٦.
٥٠ غ	لحمة		
٣٠ غ	بصل		
٥٠ غ	بندورة		
٢٠ غ	رب البندورة		
٥٠ غ	زيت		
١٣٥ غ	خبز		
٣٣٣ غ	دجاج فخذ كامل		
٣٠٠ غ	بطاطا طبيعية		
٣٠ غ	حامض		
١٥ غ	ثوم		
٥٠ غ	زيت		
١٣٥ غ	خبز		

"تابع" الملحق رقم (٥)

عشاء

رئيس مكتب التلزييم رئيس مصلحة التجهيز رئيس الإدارة المركزية وكالة المدير العام لقوى الأمن الداخلي

المقدم طارق حسب الله العميد عاصم حماده العميد سليم عبده اللواء عماد عثمان

بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ ٢٠٢٢/١٠/١٣

الكمية	الصنف	متسلسل
١٠٠ غ	مرتديلا	.١
١٣٥ غ	خبز	
٥٠ غ	كبيس	
١٨٥ غ تقريباً عدد ١	طون	.٢
١٣٥ غ	خبز	
١٠٠ غ	جبنة حلوم	.٣
١٣٥ غ	خبز	
٢٥ غ	زيتون	
١٠٠ غ	لبنة	.٤
١٣٥ غ	خبز	
٢٥ غ	زيتون	
١٠٠ غ	جبنة دوبل كريم	.٥
١٣٥ غ	خبز	
٢٥ غ	زيتون	

ملاحظة:

- ١- يقدم يومياً كمية /١٠٠/ غرام من الفواكه الموسمية .
- ٢- توضع لوازم الطبخ الضرورية من (ملح، حامض، بهارات، بصل، ثوم، رب بندورة) حسب حاجة الطبخة .
- ٣- إلزامي تقديم /١٥/ غرام زيت زيتون و /١٥/ غرام زيت أو سمن نباتي يومياً مع الطبخ .
- ٤- ان كل متدرب بحاجة الى قنينة مياه ٢ ليتر يومياً على الاقل.
- ٥- سلطة ملفوف (ملفوف/زيت/حامض جونال)

"تابع" الملحق رقم (٥)

الجدول الموسمي للخضار والفواكه		برتقال
حتى ٤/١٥	من ١٠/١	

رئيس مكتب التلزييم رئيس مصلحة التجهيز رئيس الإدارة المركزية وكالة المدير العام لقوى الأمن الداخلي

المقدم طارق حسب الله العميد عاصم حماده العميد سليم عبده اللواء عماد عثمان

بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ ٢٠٢٢/١٠/١٣

عنب	من ٨/١	حتى ١٠/٣٠
موز	جميع الفصول	
تفاح كولدن وستاركن	من ٩/٢١	حتى ٦/٢٠ من العام الذي يلي
تفاح مختلف	من ٦/٢١	حتى ٩/٢٠
سلق	من ١٠/١	حتى ٥/١٥
سبانخ	من ١٠/١	حتى ٥/١٥
قرنبيط	من ١٠/١	حتى ٤/١٥
لوبياء	من ٦/١	حتى ١١/٢٠
كوسا	من ٤/١٥	حتى ١١/١٥
باذنجان	من ٤/١٥	حتى ١٢/١
بندورة	جميع الفصول	
ملفوف	جميع الفصول	
أما بالنسبة لباقي الأصناف المبينة في الملحق رقم (٥) خلال جميع الفصول		

الملحق رقم (٦) المخصص لعرض الأسعار لتلزييم وجبات للمتدربين في معهد قوى الامن الداخلي - عرمون

رئيس مكتب التلزييم رئيس مصلحة التجهيز رئيس الإدارة المركزية وكالة المدير العام لقوى الأمن الداخلي

المقدم طارق حسب الله العميد عاصم حماده العميد سليم عبده اللواء عماد عثمان

بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ ٢٠٢٢/١٠/١٣

م	نوع الوجبة	العدد التقريبي للمتدربين		السعر الافراضي		TVA	السعر الافراضي النهائي	السعر الاجمالي النهائي لوجبة اليوم بكامله	
		كحد ادنى	كحد اقصى	بالارقام	بالاحرف			بالارقام	بالاحرف
١	ترويقة								
	غذاء								
	عشاء								

بيروت في / ٢٥/ ٢٠٢٥

إسم وشهرة مقدم العرض :

.....

التوقيع :

طابع مالي بقيمة /٢٠,٠٠٠/ ل.ل

المدير العام لقوى الأمن الداخلي

اللواء عماد عثمان

بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ

٢٠٢٢/١٠/١٣

رئيس الإدارة المركزية وكالة

العميد سليم عبده

رئيس مصلحة التجهيز

العميد عاصم حماده

رئيس مكتب التلزييم

المقدم طارق حسب الله

الملحق رقم (٧) الفصل السابع

دقيق القمح والخبز العربي والكعك والخميرة

يحتوي هذا الفصل على المواصفات الفنية العائدة للمواد التالية :

- دقيق القمح
- الخبز العربي الأبيض
- الخميرة الرطبة المستعملة للخبز
- الخميرة الناشفة
- الكعك

الدقيق المستعمل لصنع الخبز

وهو دقيق القمح (إستخراج ٨٢٪ إثنان وثمانون بالمئة) :

١- **التعريف** : إن هدف هذه المواصفات القياسية هو تحديد دقيق القمح المعد لصنع الخبز العربي مع الخصائص الأساسية لهذا الدقيق .

٢- الخصائص الأساسية :

- ٢١- يجب أن يكون الطحين والمواد المضافة إليه سليماً وصالحاً للإستهلاك البشري .
- ٢٢- يجب أن يكون الطحين خالياً من :
 - الرائحة والطعم غير الطبيعيين .
 - الحشرات الحية والميتة وأجزائها وبيوضها .
 - أي دقيق غير دقيق القمح .
 - الأعشاب على إختلاف أشكالها .
 - الغبار (وهو يقاس بنسبة الرماد الذي لا يذوب بحمض الكلور المائي الذي لا يجب أن يتجاوز ٠,١٪ على أساس الوزن الجاف) (أساسي يتم أجزاءه في المختبر) .
 - التعفن والنشاط الجرثومي .

٣- المواصفات التحليلية :

أهمية الفحص	الحد الأقصى المسموح	نوع الفحص
أساسي	١٥,٥٪ حداً أقصى	الرطوبة
أساسي	٠,٢٨٪ حداً أقصى	الحموضة على أساس العينة الجافة

رئيس مكتب التلزييم رئيس مصلحة التجهيز رئيس الإدارة المركزية وكالة المدير العام لقوى الأمن الداخلي
المقدم طارق حسب الله العميد عاصم حماده العميد سليم عبده اللواء عماد عثمان
بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ
٢٠٢٢/١٠/١٣

		ومقلمة كحمض لبني ACIDE LACTIQUE
ثانوي	بين /٠,٦/ و /٠,٨/ %	الرماد على أساس العينة الجافة
أساسي	١١٪ حداً أدنى	الجلوتن - على أساس العينة الجافة
أساسي	٠,١٪ حداً أعلى (على أساس الوزن الجاف)	الرماد غير الذواب في حمض الكلور المائي

٤- المضافات المسموحة :

أهمية الفحص	الحد الأقصى المسموح	نوع الفحص
ثانوي	/٢٠٠/ ملغ / كلغ حداً أقصى	حمض الأسكوربيك وأملاحه القلوية
ثانوي	نسبة إستنسابية	المالت الذي يحتوي على أنزيمات وعلى مالتوز لتحسين عملية التخمير
ثانوي	/٩٠/ ملغ / كلغ حداً أقصى	ملح السيستين الكلوري CHLORHYDRATE de L- CYSTEINE
ثانوي	/٢٥٠٠/ ملغ / كلغ حداً أقصى	فوسفات الكالسيوم الأحادي Ca ² PO ₄
ثانوي	/٢٠٠٠/ ملغ / كلغ حداً أقصى	الليستين LECTIHINE
ثانوي	/٦٠/ ملغ / كلغ حداً أقصى	بروكسيد البنزويل PEROXYDE de BENZOYLE
أساسي	صفر حداً أقصى	برومات - Br

٥- سموم سرطانية فطرية :

أهمية الفحص	الحد الأقصى المسموح	نوع الفحص
أساسي	/٥/ أجزاء من مليار حداً أقصى	AFLATOXINES (وهي سموم تتسبب بسرطان في الكبد)

الخبز العربي اللبناني الأبيض

رئيس مكتب التلزم رئيس مصلحة التجهيز رئيس الإدارة المركزية وكالة المدير العام لقوى الأمن الداخلي
المقدم طارق حسب الله العميد عاصم حماده العميد سليم عبده اللواء عماد عثمان
بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ ٢٠٢٢/١٠/١٣

١- **النوع** : خبز عربي لبناني من الصنف الأبيض يتميز برغيف شكله شبه دائري يتشكل من طبقتين متلاحمتي الأطراف ومنفصلتين من الداخل لا تتعدى سماكته ٣/٣ مم وهو ناتج عن خلط دقيق القمح والماء والملح والخميرة والتي تم عجنها وتخميرها جيدا" وخبزها عند درجة حرارة مناسبة .

٢- **المميزات التركيبية** :

- ٢١- يكون لون الخبز العربي مائلا" إلى السمرة الفاتحة المذهبة ، متناسقا" ، ناعما" ، دون إنتفاخات أو شقوق أو تمزقات ناتجة عن نقص في السكر أو إدخال مواد غريبة على الطحين .
٢٢- يكون الخبز المقدم من دقيق القمح الصافي : المطاحن اللبنانية ، حديث الطحن من صنف (طحين زيرو) .
٢٣- يستلم الخبز بعد خبزه بمدة تتراوح ما بين (١٠ - ١٢) ساعة على الأكثر .

٣- **الشروط العامة** : يجب أن تتوفر في الخبز العربي اللبناني الأبيض الشروط العامة التالية :

- ٣١- أن يكون الدقيق المستعمل مطابقا" للمواصفات القياسية اللبنانية .
٣٢- أن يكون الملح والخميرة والمواد الأخرى المستعملة مطابقة للمواصفات القياسية اللبنانية .
٣٣- أن يكون خاليا" من الطعم المر أو أي طعم أو رائحة غريبين .
٣٤- أن يكون خاليا" من التكتلات ككتل الدقيق أو الملح والذي يدل على عدم الخلط الجيد لمكونات العجين .
٣٥- أن يكون خاليا" من المواد الغريبة والأتربة والرمال والحشرات بأنواعها وأجزائها وإفرازاتها وبويضاتها .
٣٦- أن تكون الخميرة المستعملة في صناعة الخبز محفوظة في مكان بارد بعيدا" عن مصادر التلوث ومن سلالة نقية من جنس " سكارومييسيس سيرفيسيا " أو جنس " كانديدا بوتيليس " أو خليط منهما وخالية من أي شوائب .
٣٧- أن تكون مقاييس الرغيف كما يلي :

الوزن	/١٥٠/	غرام	تقريبا"
الشعاع	/١٦/	سنتم	تقريبا"
القطر	/٣٢/	سنتم	تقريبا"

٤- **العناصر التحليلية - الكيمائية** : (يجرى الفحص من قبل لجان الإستلام دوريا" مرة كل شهر) .

رئيس مكتب التلزييم رئيس مصلحة التجهيز رئيس الإدارة المركزية وكالة المدير العام لقوى الأمن الداخلي
المقدم طارق حسب الله العميد عاصم حماده العميد سليم عبده اللواء عماد عثمان
بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ
٢٠٢٢/١٠/١٣

أهمية الفحص	الحد الأقصى المسموح	نوع الفحص
أساسي	٢٣٪ حداً أقصى	الرطوبة
ثانوي	٢,٧٥٪ حداً أقصى	الصفوة لدرجة قصوى (٥٦٠ درجة مئوية) بما فيها ملح الطعام CENDRES TOTALES
أساسي	٠,١٪ حداً أقصى على أساس الوزن الجاف	رماد غير ذواب في حمض الكلوريديك
أساسي	NEGATIF	مركبات البرومات BROMATES
أساسي	NEGATIF	أملاح الأمونيوم NH4+

٤١- يسمح بإضافة المواد التالية :

٤١١- السكر .

٤١٢- (ACIDE PROPIONIQUE ET SES SELS ANTIFONGIQUES) لمقاومة العفن بنسبة لا تتعدى ٠,٣٪ (ثانوي) .

٥- شروط السلامة الصحية : (يجرى الفحص في مختبر جرثومي مرة كل شهر من قبل لجان الإستلام) .

أهمية الفحص	الحد الأقصى المسموح	نوع الفحص
أساسي	0 / g	MYCELLES

٦- شروط خاصة بالمتعهد :

٦١- يتوجب على متعهد مادة الخبز العربي أن يكون صاحب فرن مرخص أو لديه شهادة إستثمار فرن .

٦٢- يحق للإدارة مراقبة صنع الخبز في فرن المتعهد أو في الفرن الذي يستثمره وفقاً لنصوص دفاقر الشروط الإدارية العامة والخاصة .

٦٣- يحق للإدارة أيضاً أخذ عينات ساعة تثناء من الدقيق المستعمل في تصنيع الخبز بغية إجراء التحاليل الكيميائية للتأكد من أنها مطابقة مع المواصفات .

٧- الفرن : يشترط في الفرن أن يكون حديثاً "ألياً" وتطبق فيه الإحتياطات الصحية التي تفرضها القوانين اللبنانية المرعية للإجراء .

٨- النقل : ينقل الخبز العربي من فرن المتعهد إلى النظارات والسجون حيث مقر لجان التغذية بوسائل المتعهد الخاصة والمجهزة برفوف توضع عليها ربطات الخبز منعاً للإلتصاق .

الفصل الثاني

رئيس مكتب التلزم

رئيس مصلحة التجهيز

رئيس الإدارة المركزية وكالة

المدير العام لقوى الأمن الداخلي

المقدم طارق حسب الله

العميد عاصم حماده

العميد سليم عبده

اللواء عماد عثمان

بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ

٢٠٢٢/١٠/١٣

الحبوب اليابسة

أ - الحبوب اليابسة الكاملة غير المقشورة وهي :

- الفاصوليا
- العدس
- البازيلا
- الحمص
- الفول
- اللوبياء مسلات

١- المواصفات العامة : يشترط بالحبوب اليابسة الكاملة :

- ١١- أن تكون من محصول آخر موسم .
 - ١٢- أن تكون كاملة غير مقشورة ، سليمة خالية من الأجرام التي لا يجب أن تزيد عن النسب المسموحة والتي تشمل :
 - الحبوب التي بدأت تنبت .
 - المواد والحبوب الغريبة والبص .
 - الحبوب المتكسرة .
 - ١٣- خالية من العيوب التي يجب أن تزيد عن النسب المذكورة أدناه في شروط كل صنف على حده.
 - ١٤- أن تكون رائحتها جيدة سواء عند إستلامها أو عند نقعها في الماء الغالي مقدمة لطهيها ، خالية من الروائح الغريبة .
 - ١٥- خالية من السوس والتعفن الظاهر .
 - ١٦- سريعة النضوج عند الطبخ ، بحيث لا يستغرق نضوجها أكثر من ساعتين على النار ، جيدة الطعم .
- ٢- الشروط التحليلية :
- ٢١- الرطوبة :

النوع	المحتوى الأقصى للرطوبة	أهمية الفحص
الفاصوليا	١٨ %	أساسي
العدس	١٥ %	أساسي
البازلاء	١٥ %	أساسي
الحمص	١٤ %	أساسي
اللوبياء مسلات	١٥ %	أساسي
الفول	١٥ %	أساسي

٢٢- نسبة العيوب : يدقق بها عند اللزوم

العيوب	الحدود الأقصى المسموحة	أهمية الفحص
--------	------------------------	-------------

رئيس مكتب التلزييم

رئيس مصلحة التجهيز

رئيس الإدارة المركزية وكالة

المدير العام لقوى الأمن الداخلي

المقدم طارق حسب الله

العميد عاصم حماده

العميد سليم عبده

اللواء عماد عثمان

بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ

٢٠٢٢/١٠/١٣

ثانوي	٧ %	البذور ذات العيوب البسيطة (تجاعيد نتونات ...)
ثانوي	١ % (ما عدا الفول ٢٪)	البذور ذات العيوب الجسيمة (تبقع ...)
ثانوي	٠,١ %	الحشرات الميتة وأجزاؤها
ثانوي	١ %	حبوب بدأت تنبت (حبوب غريبة - حبوب مكسرة ...)
ثانوي	١ %	بحص

٣- شروط السلامة الصحية :

٣١- سموم فطرية سرطانية :

أهمية الفحص	الحد الأقصى المسموح	نوع الفحص
أساسي	٥/ أجزاء من مليار حدا" أقصى	AFLATOXINES (وهي سموم تتسبب بسرطان في الكبد)

٣٢- المعادن الثقيلة :

أهمية الفحص	الحد الأقصى المسموح به	النوع
أساسي	٠,٥ مغ / كغ	Pb رصاص
أساسي	٠,٢ مغ / كغ	AS زرنيخ
أساسي	٢٠٠ مغ / كغ	Sn قصدير

٣٣- خالية من المواد الزراعية الممنوعة وألا تزيد كميات المتبقيات من المبيدات الزراعية عن الحد الأقصى المسموح به في دستور الغذاء وفي المواصفات القياسية اللبنانية (ثانوي) .

٤- تذكر مطبوعة مباشرة أو لصقا" على الأكياس المعلومات الآتية :

- نوع الحبوب وصنفها (الصنف يذكر عند اللزوم) .
- اسم الموضب وعنوانه .
- الوزن الصافي .
- تاريخ التوضيب .
- تاريخ إنتهاء الصلاحية .

٥- العدس :

- يكون مطابقا" للمواصفات العامة للحبوب اليابسة الكاملة .
- يقبل النوعان : الكبير والصغير الحجم ، من اللونين : الأبيض والأحمر .
- خالي من المزج والخلط (أحمر وأبيض) .

٦- الفاصوليا :

- مطابقة للمواصفات العامة للحبوب اليابسة الكاملة .

المدير العام لقوى الأمن الداخلي

رئيس الإدارة المركزية وكالة

رئيس مصلحة التجهيز

رئيس مكتب التلزييم

اللواء عماد عثمان

العميد سليم عبده

العميد عاصم حماده

المقدم طارق حسب الله

بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ

٢٠٢٢/١٠/١٣

- تقبل الأنواع التالية الصنوبرية البيضاء ، والصنوبرية الحمراء (والمزيلة) على أن تكون حبوبها متوسطة الحجم .
- يجب أ، لا تتعدى نسبة الحبوب الصغيرة الحجم ، قياساً: على معدل حجمها العادي لكل صنف الـ ٥٪ (فحص أساسي بواسطة النظر من قبل لجنة الاستلام) .

٧- الفول :

- مطابق للمواصفات العامة للحبوب اليابسة الكاملة .
- تكون حبوبه متوسطة الحجم بالنسبة لمعدل حجمها العادي .

٨- البازيلا اليابسة : مطابقة للمواصفات العامة للحبوب اليابسة .

٩- اللوبياء مسلات : مطابقة للمواصفات العامة للحبوب اليابسة .

١٠- الحمص :

- يكون مطابقاً للمواصفات العامة للحبوب اليابسة الكاملة .
- يكون من النوع الفحلي .

ج - الأرز

المدير العام لقوى الأمن الداخلي	رئيس الإدارة المركزية وكالة	رئيس مصلحة التجهيز	رئيس مكتب التلزييم
اللواء عماد عثمان	العميد سليم عبده	العميد عاصم حماده	المقدم طارق حسب الله
بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ			
٢٠٢٢/١٠/١٣			

١- **المجال** : تهدف هذه المواصفات القياسية إلى تحديد المتطلبات والشروط الواجب توافرها في الأرز المقشور والأرز المضروب والأرز المعامل (المسلوq) ، المعد للإستهلاك البشري المباشر ، والمعبا أو المباع بالمفروق (فلت) مباشرة إلى المستهلك .

٢- **التعاريف** : **يجب توضيح نوع الأرز المطلوب فى دفتر شروط التلزم وفقاً للتعاريف أدناه :**

- ٢١- **الأرز** : هو الحبوب الكاملة أو المكسرة الناتجة عن نبات الأرز .
- ٢٢- **الأرز الشعير** : هو الأرز الذي لم تنزع قشرته الخارجية وهو **غير قابل للتلزم من قبل الجيش**
- ٢٣- **الأرز المقشور (الأرز الأسمر)** : هو الأرز الذي نزع عنه فقط القشرة الخارجية . (وهو قابل للتلزم) .
- ٢٤- **الأرز المضروب (الأرز الأبيض)** : هو الأرز المقشور الذي نزع عنه كل أو بعض طبقات النخالة والجنين بواسطة الضرب ، **وهو قابل للتلزم** .
- ٢٥- **الأرز المعامل (المسلوq)** أي ذات الحبوب الطويلة التي تبقى منفصلة عن بعضها بعد طبخها بشكل واضح لا تتلاصق : هو أرز مقشور أو مضروب ، ناتج عن عملية نقل حبوب الأرز الشعير أو الأرز المقشور في الماء ثم تعريضها لمعاملة حرارية ليصبح كل نشاء الحبة جيلائينيا" ، تم تحفيها **وهو قابل للتلزم** .
- ٢٦- **الأرز الملمع (الدبق)** : هو الناتج من أصناف مميزة من الأرز ذات الحبوب البيضاء وغير الشفافة ويميل إلى التلاصق بعد الطبخ **وهو قابل للتلزم** .
- ٢٧- **المواد الغريبة** : تشمل المواد العضوية كالمقشور والبذور الغريبة وأجزاء القش إلخ ... ، والمواد غير العضوية كالحجارة والرمل والغبار إلخ ...
- ٢٨- **الأجزاء المكسرة** : تشمل أجزاء حبوب الأرز التي تمر عبر منخل ذو فتحات دائرية قطرها ١,٤ / ملم .
- ٢٩- **الحبوب التالفة بالحرارة** : هي الحبوب الكاملة أو المكسرة التي تغير لونها نتيجة تعرضها للحرارة ، وتشمل أيضا" الحبوب الصفراء الكاملة والمكسرة . تعتبر حبوب الأرز المعامل (المسلوq) المتواجدة في دفعة من حبوب الأرز غير المعامل ، جزءا" من هذا النوع من العيوب .
- ٢١٠- **الحبوب التالفة** : هي الحبوب الكاملة أو المكسرة التي تظهر عليها علامات تلف واضحة سببها الرطوبة أو الحشرات أو الأمراض أو أسباب أخرى ، ولا تشمل الحبوب التالفة بالحرارة .
- ٢١١- **الحبوب غير الناضجة** : هي الحبوب الكاملة أو المكسرة غير الناضجة وغير المكتملة النمو .
- ٢١٢- **الحبوب الجيرية** : هي الحبوب الكاملة أو المكسرة ، بإستثناء الأرز الملمع (الدبق) ، التي تكون ثلاثة أرباع مساحتها على الأقل ، بلون أبيض غير شفاف .
- ٢١٣- **الحبوب الحمراء** : هي الحبوب الكاملة أو المكسرة التي تكون أكثر من ربع مساحتها بلون أحمر ، وذلك فيما عدا الحبوب التالفة بالحرارة .
- ٢١٤- **الحبوب المضلعة بالأحمر** : هي الحبوب الكاملة أو المكسرة التي تحمل عروقا" حمراء يعادل أو يتجاوز طولها نصف طول الحبة الكاملة على ألا تتجاوز المساحة التي تغطيها هذه العروق ربع المساحة الإجمالية للحبة .

رئيس مكتب التلزم

رئيس مصلحة التجهيز

رئيس الإدارة المركزية وكالة

المدير العام لقوى الأمن الداخلي

المقدم طارق حسب الله

العميد عاصم حماده

العميد سليم عبده

اللواء عماد عثمان

بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ

٢٠٢٢/١٠/١٣

٢١٥- الحبوب السوداء: هي الحبوب الكاملة أو المكسرة من الأرز المعامل (المسلوق) ، التي يكون أكثر من ربع مساحتها بلون بني داكن أسود .

٣- الخصائص العامة : يجب أن تتوافر في الأرز المتطلبات العامة التالية :

- أن يكون سليماً وملائماً للإستهلاك البشري .
- أن يكون خلواً من أية رائحة أو نكهة غريبين .
- أن يكون خلواً من الحشرات الحية في جميع أطوارها .
- أن تتراوح طول حبته بين ٥,٥/ ملم و ٦,٦/ ملم .

٤- الخصائص التحليلية :

٤١- يجب أن تتوافر في الأرز المتطلبات التحليلية التالية :

أهمية الفحص	الحد المسموح به	النوع
أساسي	١٤٪ حداً أقصى	الرطوبة
ثانوي	٠,١٪ حداً أقصى	الشوائب من أصل حيواني بما فيها الحشرات الميتة
ثانوي	٠,١٪ حداً أقصى	الأجزاء المكسرة
المواد الغريبة العضوية		
ثانوي	١,٥٪	الأرز المقشور
	٠,٥٪	الأرز المضروب
	١,٥٪	الأرز المقشور المعامل
	٠,٥٪	الأرز المضروب المعامل
المواد غير العضوية		
ثانوي	٠,١٪	الأرز المقشور
	٠,١٪	الأرز المضروب
	٠,١٪	الأرز المقشور المعامل
	٠,١٪	الأرز المضروب المعامل

٤٢- ألا تزيد كمية العيوب على الحدود الموضحة في الجدول رقم (١) أدناه (ثانوي يجري عند اللزوم :

الأرز المضروب المعامل %	الأرز المقشور المعامل %	الأرز المضروب %	الأرز المقشور %	العيوب
٦,٠	* ٨,٠	٣,٠	* ٤,٠	الحبوب التالفة بالحرارة
٣,٠	٤,٠	٣,٠	٤,٠	الحبوب التالفة
٢,٠	١٢,٠	٢,٠	١٢,٠	الحبوب غير الناضجة
-	-	١١,٠	* ١١,٠	الحبوب الجيرية
٤,٠	١٢,٠	٤,٠	١٢,٠	الحبوب الحمراء
٨,٠	-	٨,٠	-	الحبوب المضلعة بالأحمر

المدير العام لقوى الأمن الداخلي

رئيس الإدارة المركزية وكالة

رئيس مصلحة التجهيز

رئيس مكتب التلزييم

اللواء عماد عثمان

العميد سليم عبده

العميد عاصم حماده

المقدم طارق حسب الله

بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ

٢٠٢٢/١٠/١٣

٢,٠	٤,٠ *	-	-	الحبوب المعاملة السوداء
الأنواع الأخرى من حبوب الأرز				
٠,٣	٢,٥	٠,٣	٢,٥	الأرز الشعير
١,٠	-	١,٠	-	الأرز المقشور
٢,٠	٢,٠	-	-	الأرز المضروب
١,٠	١,٠	١,٠	١,٠	الأرز الملعب (الدبق)

٥- الملوثات :

أهمية الفحص	الحد الأقصى المسموح به	المعدن
أساسي	٠,٢ مغ / كغ	زرنيخ AS
أساسي	٠,٥ مغ / كغ	رصاص Pb

يجب ألا تزيد كمية متبقيات المبيدات على الحدود الموضحة في " دستور الغذاء " وفي مواصفات مؤسسة المقاييس والمواصفات اللبنانية - لبيّنور (ثانوي) .

٦- المتطلبات الصحية : يجب أن يكون المنتج :

- خلوا" من الأحياء المجهرية بكميات قد تشكل خطرا" على الصحة (ثانوي) .
- خلوا: من الطفيليات بكميات قد تشكل خطرا" على الصحة (ثانوي) .
- خلوا" من المواد الصادرة عن الأحياء المجهرية ، بما فيها الفطريات ، بكميات قد تشكل خطرا" على الصحة (ثانوي) .

٧- التعبئة والتخزين والنقل : يجب عند التعبئة والتخزين والنقل ، مراعاة ما يلي :

- أن يعبأ الأرز في عبوات مناسبة لتحفظ خصائص المنتج الصحية والغذائية والحسية والتكنولوجية.
- أن تكون العبوات ومواد التغليف المستعملة مصنوعة من مواد غير ضارة وملائمة للإستعمال ، وألا تنتقل إلى المنتج أية مادة سامة أو رائحة أو نكهة غير مرغوب بها .
- في حال تعبئة الأرز في أكياس ، يجب أن تكون نظيفة ، متينة ومقفلة بشكل جيد .
- يجب أن يتم النقل بطريقة تحافظ على المنتج من التلوث والتلف .

٨- بطاقة المعلومات البيانية (مطبوعة مباشرة أو لصقا" : يجب أن يدوّن على الأكياس المعدة للإستهلاك المباشر ما يلي :

- إسم المنتج ، وفق ما جاء في البند ٢/ .
- المواد المضافة .
- إسم وعنوان الموضب .
- الوزن القائم .
- رقم الدفعة ، وفي حال تعذر ذلك يعتمد تاريخ التعبئة .
- تاريخ التعبئة وتاريخ إنتهاء مدة الصلاح .

ب - الحبوب اليابسة المقشورة المكسرة

وهي البرغل الخشن والبرغل الناعم

رئيس مكتب التلزييم رئيس مصلحة التجهيز رئيس الإدارة المركزية وكالة المدير العام لقوى الأمن الداخلي
المقدم طارق حسب الله العميد عاصم حماده العميد سليم عبده اللواء عماد عثمان
بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ ٢٠٢٢/١٠/١٣

١- المواصفات العامة :

- ١١- من محصول آخر الموسم .
١٢- سليمة خالية من الأجرام التي لا يجب أن تتعدى نسبة ١٪ ويقصد بالأجرام البحص والقشور والحشرات وأجزاؤها والحبوب الغريبة والحبوب ذات اللون الغريب .
١٣- جيدة الرائحة سواء عند إستلامها أو عند نقعها في الماء تمهيدا " لطبخها وخالية من الروائح الغريبة .
١٤- سريعة النضوج عند الطبخ بحيث لا يستغرق نضوجها أكثر من ساعتين على النار .
١٥- جيدة الطعم .
١٦- خالية من السوس والتعفن الظاهر .

٢- الشروط التحليلية : الرطوبة : ١٣٪ حدا" أقصى (أساسي) .

٣- شروط السلامة الصحية :

٣١- المعادن الثقيلة :

النوع	الحد الأقصى المسموح به	أهمية الفحص
رصاص Pb	٠,٥ مغ / كغ	أساسي
زرنيخ AS	٠,٢ مغ / كغ	أساسي
قصدير Sn	٢٠٠ مغ / كغ	أساسي

٣٢- سموم فطرية سرطانية :

النوع	الحد الأقصى المسموح به	أهمية الفحص
AFLATOXINES (وهي سموم تتسبب بسرطان في الكبد)	٥/ أجزاء من مليار حدا" أقصى	أساسي

٤- التوضيب : (مماثل للحبوب اليابسة الكاملة غير المقشورة) .

٥- البرغل الخشن :

- يكون مطابقا" للمواصفات العامة للحبوب اليابسة المقشورة المكسرة .
- يقبل من اللونين : الأبيض والأسمر .
- خالٍ من القشر المطحون (الرويشة) .
- جيد الرائحة .
- لا يزيد حجم الحبة الواحدة عن حجم ثلث حبة القمح .

٦- البرغل الناعم :

- يكون مطابقا" للمواصفات العامة للحبوب اليابسة .

المدير العام لقوى الأمن الداخلي

رئيس مصلحة التجهيز

رئيس مكتب التلزييم

المقدم طارق حسب الله

اللواء عماد عثمان

العميد سليم عبده

العميد عاصم حماده

المقدم طارق حسب الله

بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ

٢٠٢٢/١٠/١٣

- يقبل من اللونين : الأبيض والأسمر .
- خالي من القشر المطحون (الرويشة) .
- جيد الرائحة .
- خالي من الحبات الصغيرة جدا" القريبة بحجها لحبة الملح .

المعجنات الغذائية

المدير العام لقوى الأمن الداخلي	رئيس مصلحة التجهيز	رئيس مكتب التلزييم
اللواء عماد عثمان	العميد عاصم حماده	المقدم طارق حسب الله
بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ	العميد سليم عبده	
٢٠٢٢/١٠/١٣		

١- **عموميات** : تحضر هذه المادة من سميد القمح القاني (دوروم) المتداول تجاريا" والماء الصالح للشرب .

- ١١- **الشكل** : يجب أن يتوافق شكل المعجنات الغذائية مع التسميات المناسبة وفقا" لما يلي :
- ١١١- المعكرونة : تكون على شكل أنبوب .
- ١١٢- الشعيرية : تكون على شكل مسطح أو قضبان وتقبل بكافة أشكالها على أن لا يزيد عرفها أو قطرها عن /١,٥/ ملم .
- ١١٣- السباغيتي : تكون علة شكل قضبان لا يقل قطرها عن /١,٥/ ملم ولا يزيد على /٢,٨/ ملم .
- ١١٤- النوي العادي : تكون على شكل شريط مسطح وهي لا تحتوي على بيض .
- ١١٥- النوي بالبيض : تكون على شكل شريط مسطح وهي تحتوي على بيض .
- ١١٦- الفارفال : هي معجنات غذائية مطحونة أو محببة أو مفتتة .
- ١١٧- معجنات مرقية الشكل : تكون على شكل مرفق أنبوبي يتراوح طوله الإجمالي ما بين /١٩/ و /٢٨/ ملم
- ١١٨- لألي سباغيتي : تكون على شكل قطع صغيرة لا يزيد طولها على /٣,٢/ ملم .
- ١١٩- حلقات معكرونة : تكون على شكل قطع صغيرة لا يزيد طولها على /٣,٢/ ملم .
- ١٢٠- لألي معكرونة : تكون على شكل قطع صغيرة لا يزيد كل من طولها وقطرها على /٣,٢/ ملم .
- ١٢١- معجنات غذائية على شكل حبات الأرز : تكون مشكلة هلى هيئة حبوب الأرز .

٢- **شروط عامة** :

- ٢١- يسمح بإضافة المواد التالية إلى المعجنات الغذائية وذلك عند تصنيعها :
- ٢١١- الملح (كلور الصوديوم) .
- ٢١٢- البيض .
- ٢١٣- الغلوتين .
- ٢١٤- الحليب (كامل الدسم أو مسحوب الدسم) .
- ٢١٥- الخضار الطازجة .
- ٢١٦- عصارات أو خلاصات الخضار .
- ٢١٧- المنكهات .
- ٢١٨- حامض الأسكوربيك كمادة مضادة للتأكسد .
- ٢٢- لا يسمح بتلوين المعجنات الغذائية بأية مادة ملونة حتى لو كانت نباتية كما أنه لا يجوز إضافة أية مادة كيميائية إليها ، عدا حامض الأسكوربيك .

٣- **المظهر الخارجي** : يكون للمعجنات الغذائية الخصائص الخارجية التالية :

- ٣١- لونها فاتح متجانس خالية من التبقعات والأخاديد .
- ٣٢- سطحها أملس ومتناسك دون شقوق أو كسور أو تشوه .
- ٣٣- خالية تماما" من العفونة أو بقايا الحشرات أو المواد الغريبة الأخرى .
- ٣٤- خالية تماما" من المواد الملونة .

رئيس مكتب التلزم

رئيس مصلحة التجهيز

رئيس الإدارة المركزية وكالة

المدير العام لقوى الأمن الداخلي

المقدم طارق حسب الله

العميد عاصم حماده

العميد سليم عبده

اللواء عماد عثمان

بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ

٢٠٢٢/١٠/١٣

٣٥- رائحتها ذكية وطعمها طيب ومستحب عند الطبخ دون مرارة أو حموضة أو تزنج .

٤- التصنيف : تتوافق أصناف المعجنات الغذائية مع التسميات التالية :

- ٤١- معجنات غذائية سادة : تخصص هذه التسمية للمعجنات المصنوعة من سميد القمح القاسي والماء والملح فقط .
- ٤٢- معجنات غذائية بالبيض : تخصص هذه التسمية للمعجنات التي تحتوي على الأقل /٤٠/ غرام من البيض الكامل أو صفار البيض لكل كلغ من السميد أو الوزن المماثل من مسحوق البيض الكامل أو صفاره .
- ٤٣- معجنات غذائية بالغلوتين : تخصص هذه التسمية للمعجنات التي تحتوي على ما لا يقل عن ٢٠٪ من المركبات الأزوتية من الغلوتين .
- ٤٤- معجنات غذائية بالحليب : تخصص هذه التسمية للمعجنات التي أستعمل في تصنيعها الحليب الكامل الدسم أو المسحوب الدسم شرط أن تكون نوعية ونسبة الحليب المستعمل في هذه المعجنات مدونة على غلافها .
- ٤٥- معجنات غذائية بالخضار : تخصص هذه التسمية للمعجنات المضاف إليها عصارة الخضار أو خلاصتها أو المنكهات .

الفلفل الحار المطحون (البهار)

١- التعريف : الفلفل الحار المطحون هو المادة الناتجة عن طحن الثمار الكاملة للفلفل الحار دون إضافة أية مادة ويكون لونه بين الأحمر والأحمر البرتقالي .

رئيس مكتب التلزييم رئيس مصلحة التجهيز رئيس الإدارة المركزية وكالة المدير العام لقوى الأمن الداخلي

المقدم طارق حسب الله العميد عاصم حماده العميد سليم عبده اللواء عماد عثمان

بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ

٢٠٢٢/١٠/١٣

- ٢- **خصائص عامة** : يجب أن يتوافر في الفلفل الحار ما يلي :
- ٢١- تكون رائحته مميزة تسبب العطاس ولكنها ليست كريهة .
- ٢٢- يكون طعمه لاذعا " حارا " وثابتا " .
- ٢٣- يكون متجانس النعومة ، خاليا" من الأجزاء الخشنة ، بحيث يمر (٩٥٪ منه خلال منخل مقياس فتحاته /٥٠٠/ ميكرومتر .
- ٢٤- يكون نظيفا" خاليا" من العفن والحشرات الحية أو الميتة وبقايا وآثار القوارض أو أية مادة غريبة سواء كانت الظاهرة للعين المجردة أو بعد التكبير .

٣- **الخصائص الكيميائية** :

أهمية الفحص	الحد المسموح	نوع الفحص
أساسي	١١,٠٠٪ كحد أعلى	الرطوبة على حرارة ١١٠ درجة مئوية
أساسي	١٠,٠٠٪ كحد أعلى	الرماد الكلي على /٥٥٠/ درجة مئوية على أساس وزن العينة الجافة
ثانوي	١,٦٠٪ كحد أعلى	الرماد غير الحلول في حمض كلور الماء على أساس وزن العينة الجافة
ثانوي	١٥,٠٠٪ كحد أدنى	المستخلص الأثيري غير الطيار على أساس وزن العينة الجافة
ثانوي	٢,٠٠٪ كحد أدنى	النتروجين (N) على أساس وزن العينة الجافة
ثانوي	٢٨٪ كحد أعلى	نسبة الألياف الخام على أساس وزن العينة الجافة

- ٤- **خصائص السلامة الصحية** : فحص جرثومي (أساسي) : خال من الجراثيم الضارة وخاصة
SPORES OF ANAEROBIC BACTERIA (0 / g)

الفلفل الحلو المطحون (البهار)

- ١- **التعريف** : الفلفل الحلو المطحون هو المادة الناتجة عن طحن الثمار الكاملة للفلفل الحلو دون إضافة أي مادة إليه ويكون لونه بني غامق .
- ٢- **خصائص عامة** : يجب أن يتوافر في الفلفل الحلو ما يلي :

رئيس مكتب التلزييم رئيس مصلحة التجهيز رئيس الإدارة المركزية وكالة المدير العام لقوى الأمن الداخلي

المقدم طارق حسب الله العميد عاصم حماده العميد سليم عبده اللواء عماد عثمان

بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ ٢٠٢٢/١٠/١٣

- ٢١- يكون للفلل الحلو نكهة وطعم جيدان وعطريان ويجب أن يخلو من أية نكهة أو طعم غريبين بما فيها الترنخ والعفونة .
- ٢٢- يكون نظيفا" وخاليا" من العفن والحشرات الحية أو الميتة وأجزاؤها غير ملوثا" ببقايا القوارض سواء كانت ظاهرة للعين المجردة أو بعد التكبير .
- ٢٣- يكون متجانس خاليا" من الجزئيات الخشنة بحيث تمر جميع جزئياته من منخل مقياس فتحاته ٢٥٠/ ميكرومتر .

٣- الخصائص الكيميائية :

نوع الفحص	الحد المسموح به	أهمية الفحص
الرطوبة على حرارة ١١٠ درجة مئوية	١٢,٠٠٪ كحد أعلى	أساسي
الرماد الكلي على /٥٥٠/ درجة مئوية على أساس وزن العينة الجافة	٤,٥٠٪ كحد أعلى	أساسي
الرماد غير المحلول بالحمض كلور الماء على أساس وزن العينة الجافة	٠,٤٠٪ كحد أعلى	ثانوي
مستخلص الأثير غير الطيار على أساس وزن العينة الجافة	٨,٥٠٪ كحد أعلى	ثانوي
الألياف الخام على أساس وزن العينة الجافة	٢٧,٥٠٪ كحد أعلى	ثانوي
الزيوت الطيارة على أساس وزن العينة الجافة	٢٠٨ ملم / ١٠٠ غرام كحد أدنى	ثانوي

٤- خصائص السلامة الصحية : فحص جرثومي (أساسي) : خال من الجراثيم الضارة وخاصة SPORES OF ANAEROBIC BACTERIA (0 / g)

الحلاوة

١- المجال : تحدد هذه المواصفة القياسية المتطلبات والخصائص الواجب توافرها في الحلاوة والعروفة أيضا" بالحلاوة الطحينية أو السكرية ولا تطبق هذه المواصفة على الحلاوة الخالية من السكر .

٢- التعريف :

رئيس مكتب التلزم رئيس مصلحة التجهيز رئيس الإدارة المركزية وكالة المدير العام لقوى الأمن الداخلي

المقدم طارق حسب الله العميد عاصم حماده العميد سليم عبده اللواء عماد عثمان

بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ ٢٠٢٢/١٠/١٣

- ٢١- الحلاوة : هي المنتج الغذائي الناتج عن المعاملة الحرارية للكسر المكرر (السكروروز) أو للسكروروز المضاف إليه القطر الكلوكوز بكميات محددة مع مادة إستحلاب (كمستخلص عرق الحلاوة أو بدائله الملائمة للإستهلاك البشري) والمضاف إليه الأحماض العضوية ، ثم خلط المزيج المطبوخ الناتج مع الطحينة ، ويمكن إضافة المواد والقلوبات إليها .
- ٢٢- مستخلص عرق الحلاوة : يقصد بمستخلص عرق الحلاوة (أو شرش الحلاوة أو العسلج) المادة الناتجة عن غلي جذور نبات عرق الحلاوة .

٣- المتطلبات والخصائص:

- ٣١- المتطلبات الفيزيائية : يجب أن يتوافر في الحلاوة ما يلي :
- أن تكون الطحينة المستعملة في صناعة الحلاوة مطابقة لمواصفات الجيش .
 - يستعمل السكر الأبيض والقطر الكلوكوز فقط كمواد محلية سكرية ولا يسمح بإستعمال المحليات الإصطناعية .
 - أن يكون السكر الأبيض مطابق لمواصفات الجيش .
 - أن تكون ذات قوام متجانس سهل التفتت والقطع ذات لون رمادي يتخللها بعض فقائيع الهواء الصغيرة .
 - أن تكون القلوبات المضافة إليها نظيفة وخالية من الترنخ والشوائب والقشور الصلبة .
 - أن تكون خالية من المواد المائلة كالنشاء والدقيق .
 - أن تكون خالية من المواد الدهنية أو الزيتية غير تلك الموجودة في السمس .
 - يجب أن تتوافق المواد المضافة كالمستحلبات والأحماض العضوية بطبيعتها ومقاديرها وشروط إستعمالها مع متطلبات دستور الغذاء .
- ٣٢- المتطلبات الكيميائية : يجب أن تتوفر الحلاوة الخصائص الكيميائية الواردة في الجدول (١) :

الجدول رقم (١) : المتطلبات الكيميائية للحلاوة

أهمية الفحص	المحتوى	الخصائص
ثانوي	٣٪ حدا" أعلى AOAC	الرطوبة
أساسي	٢٥٪ حدا" أدنى AOAC	المواد الدهنية (زيت السمس)
ثانوي	٢,٥٪ حدا" أعلى AOAC	الرماد
أساسي	٤٥٪ حدا" أدنى AOAC	المواد السكرية الإجمالية
أساسي	٢٪ حدا" أقصى AOAC	الحموضة (حمض الليمون)

- ٣٣- الملوثات : يجب ألا تزيد كمية الملوثات في الحلاوة على الحدود في الجدول (٢) :
- الجدول رقم (٢) : الحد الأقصى للملوثات

أهمية الفحص	الحد الأقصى المسموح به	العناصر
أساسي	١ مغ / كغ AOAC	الزرنيخ As

رئيس مكتب التلزييم رئيس مصلحة التجهيز رئيس الإدارة المركزية وكالة المدير العام لقوى الأمن الداخلي

المقدم طارق حسب الله العميد عاصم حماده العميد سليم عبده اللواء عماد عثمان

بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ ٢٠٢٢/١٠/١٣

أساسي	١ مغ / كغ	الرصاص Pb
أساسي	٢٥ مغ / كغ	النحاس Cu
أساسي	١٠٠ مغ / كغ AOAC	ثنائي أكسيد الكبريت SO2

٣٤ - المتطلبات الصحية :

٣٤١ - المواصفات الجرثومية :

أهمية الفحص	الحد الأقصى المسموح به	النوع
أساسي	10 / g	COLIFORMES
أساسي	0 / g	COLIFORMES FECAUX (E.COLI)
أساسي	0 / 25 g	SALMONELLES

٣٤٢ - سموم فطرية سرطانية :

أهمية الفحص	الحد الأقصى المسموح به	النوع
أساسي	٥/ أجزاء من مليار P..P.B. 5	AFLATOXINES

٣٤٣ - يجب أن تتوافق كمية الخمائر والفطريات مع الحدود المبينة في الجدول أدناه :

جدول الخمائر والفطريات

الخمائر والفطريات	الخصائص الفطرية
٥	n
٢	C
١٠٠	M
١٠٠٠	M

عدد العينات = N
الحد الأقصى لعدد العينات المسموح فيها بأن يكون المحتوى الجرثومي أكبر من m وأقل من M = c
الحد الأدنى للمحتوى الجرثومي = m
الحد الأقصى للمحتوى الجرثومي = M

٤ - التعبئة والتخزين والنقل :

- تعبأ الحلاوة في عبوات جافة ونظيفة وسليمة مصنوعة من مواد لا تؤثر في خصائص المنتج على أن تكون سعتها بين ٤/ و ٨/ كيلو .
- تخزن العبوات في مخازن جيدة التهوية وبعيدة عن مصادر الحرارة والرطوبة وعوامل التلوث ومستوفية لسائر الشروط الصحية .

رئيس مكتب التلزم رئيس مصلحة التجهيز رئيس الإدارة المركزية وكالة المدير العام لقوى الأمن الداخلي
المقدم طارق حسب الله العميد عاصم حماده العميد سليم عبده اللواء عماد عثمان

بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ

٢٠٢٢/١٠/١٣

- يتم النقل بطريقة تحمي المنتج من التلوث والتلف .
- ٥- **بطاقة المعلومات البيانية** : مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية اللبنانية لصاقات المواد الغذائية المعبأة مسبقاً" يجب أن يدوّن على العبوات ما يلي :
- إسم المنتج أي " الحلاوة " ، ويجوز إضافة كلمة الطحينية أو السكرية إلى إسم المنتج .
- الوزن الصافي .
- قائمة المكونات الأساسية والمضافات وفق الترتيب التنازلي لنسبها .
- رقم الدفعة ، وفي حال تعذر ذلك يعتمد تاريخ الإنتاج .
- تاريخ الإنتاج وتاريخ إنتهاء مدة الصلاح .
- إسم وعنوان المنتج و / أو المستورد وعلامته التجارية إن وجدت .
- بلد المنشأ .

زيت الزيتون البكر

- ١- **التعريف** : يقصد بزيت الزيتون البكر المادة الغذائية الزيتية المستخرجة من لب ثمار شجرة الزيتون عن طريق العصر بالوسائل الآلية الضاغطة في ظروف بيئية ملائمة وخصوصاً " الحرارية منها بحيث

رئيس مكتب التلزييم	رئيس مصلحة التجهيز	رئيس الإدارة المركزية وكالة	المدير العام لقوى الأمن الداخلي
المقدم طارق حسب الله	العميد عاصم حماده	العميد سليم عبده	اللواء عماد عثمان
بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ			
٢٠٢٢/١٠/١٣			

لا تؤدي إلى أي تغيير في تركيب الزيت الأساسي والتي لم تخضع لأية عملية تكرير بإستثناء الترسخ لتفتيتها من الشوائب وهو صالح للإستهلاك كما هو .

٢- **المظهر** : يكون زيت الزيتون البكر رانقا" عند حرارة /٢٥/ درجة س قليل التغبيش وخاليا" من الزنخ وكما تكون له رائحة وطعم طبيعيان مميزان . أما لونه فيتراوح بين الأصفر والضارب إلى الأخضر .

٣- **الخصائص التحليلية** :

٣١- **الخصائص المميزة** : النسب المئوية للمكونات الشحمية بطريقة
CHROMATOGRAPHIE en PHASE GAZEUSE (فحص أساسي) .

أهمية الفحص	النسبة المسموحة	النوع
ثانوي	آثار منخفضة جدا" TRACES	ACIDE LAURIQUE C12:0
ثانوي	< 0.1%	ACIDE MYRISTIQUE C14:0
أساسي	7.5 - 20%	ACIDE PALMITIQUE C16:0
أساسي	0.3 - 3.5%	ACIDE PALMITOLEIQUE C16:1
ثانوي	< 0.5%	ACIDE HEPTADECANOIQUE C17:0
ثانوي	< 0.6%	ACIDE HEPTADECENOIQUE C17:1
أساسي	0.5 - 5%	ACIDE STEARIQUE C18:0
أساسي	55 - 83%	ACIDE OLEIQUE C18:1
أساسي	3.5 - 21%	ACIDE LINOLEIQUE C18:2
أساسي	< 1.5%	ACIDE LINOLENIQUE C18:3
أساسي	< 0.8%	ACIDE ARACHIDEIQUE C20:0
أساسي	< 0.3%	ACIDE BEHENIQUE C22:0
أساسي	آثار منخفضة جدا" TRACES	ACIDE ERUCIQUE C22:1
أساسي	< 1%	ACIDE LIGNOCERIQUE C24 :0

٣٢- **الخصائص النوعية** :

أهمية الفحص	النسبة المسموحة	النوع
-------------	-----------------	-------

رئيس مكتب التلزم رئيس مصلحة التجهيز رئيس الإدارة المركزية وكالة المدير العام لقوى الأمن الداخلي
المقدم طارق حسب الله العميد عاصم حماده العميد سليم عبده اللواء عماد عثمان
بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ
٢٠٢٢/١٠/١٣

ثانوي	٠,٩١٠ - ٠,٩١٦	الثقل النوعي على /٢٠/ درجة مئوية
ثانوي	١,٤٦٧٧ - ١,٤٧٠٥	قربينة الإنكسار على /٢٠/ درجة
ثانوي	١,٤٦٠٠ - ١,٤٩٤٠	قربينة الإنكسار على /٤٠/ درجة
أساسي	١٨٤ - ١٩٦	رقم التصبن
أساسي	٧٥ - ٩٤	الرقم البيودي WIJS
ثانوي	/١٥/ غرام / كلغ حدا" أقصى	المواد غير الصبونة
ثانوي	سلبى	الكشف على زيت جفت الزيتون
ثانوي	سلبى	الكشف على زيت القطن (HALFEN)
ثانوي	سلبى	الكشف على زيت الشاي
ثانوي	سلبى	الكشف على زيت المسم (VILAVECHIA)
ثانوي	سلبى	الكشف على زيوت من نوع HUILES SEMI - SICATIVES
أساسي	٣,٣٪ حدا" أعلى AOAC	الحموضة (حمض الزيت)
أساسي	20 Meq / Kg	INDICE DE PEROXYDE رقم البيروكسيد
ثانوي	٣,٥ حدا" أعلى	درجة الأندثار النوعي في الأشعة فوق البنفسجية تحت موجة بطول ٢٣٢ نانومتر
ثانوي	٠,٣ حدا" أعلى	درجة الأندثار النوعي في الأشعة فوق البنفسجية تحت موجة بطول ٢٧٠ نانومتر
ثانوي	٠,٢ حدا" أعلى	المواد البخورة تحت حرارة /١٠٥/ درجات مئوية
ثانوي	١٠٠٠ / ملغ اللتر حدا" أعلى	الشوائب الغير حلولة

٣٣- تحليل الملوثات :

أهمية الفحص	النسبة المسموحة	النوع
أساسي	٠,١ مغ / كلغ (جزء بالمليار) حدا" أقصى (ISO)	النحاس Cu
ثانوي	١,٥ مغ / كلغ (جزء بالمليار) حدا" أقصى (ISO)	الحديد Fe
أساسي	٠,١ مغ / كلغ (جزء بالمليار) حدا" أقصى (ISO)	الرصاص Pb
أساسي	٠,١ مغ / كلغ (جزء بالمليار) حدا" أقصى (AOAC)	زرنيخ As

٤- التصنيف : يصنف زيت الزيتون وفقاً لحموضته :

- خضير : للزيت الذي لا تزيد نسبة الحوامض الشحمية الطليقة فيه على ١,٥٪ كحمض الزيت .
- فاخر : للزيت الذي لا تزيد نسبة الحوامض الشحمية الطليقة فيه على ٣٪ كحمض الزيت .
- باب أول : للزيت الذي لا تزيد نسبة الحوامض الشحمية الطليقة فيه على ٤,٥٪ كحمض الزيت.

٥- التوضيب :

رئيس مكتب التلزييم رئيس مصلحة التجهيز رئيس الإدارة المركزية وكالة المدير العام لقوى الأمن الداخلي
المقدم طارق حسب الله العميد عاصم حماده العميد سليم عبده اللواء عماد عثمان

بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ

٢٠٢٢/١٠/١٣

- تطبق على هذه المادة الشروط العامة العائدة لصفائح المواد المحللة وتوضب ضمن صفائح معدنية سعة ٥ - ١٨ كلغ .
- يقبل زيت الزيتون من الموسم الجديد ويرفض الزيت من الموسم السابق .
- يحدد الموسم الصالح لإستلام زيت الزيتون خلال : تشرين الأول - تشرين الثاني وكانون الأول من كل عام.

زيت جوز الهند (سمنة نباتية)

- ١- **التعريف** : يقصد بموضوع هذه المواصفات القياسية المادة الدهنية المستخرجة من لب جوز الهند المجفف والمعدة للإستهلاك البشري عن طريق التكرير والتخمير .

رئيس مكتب التلزييم	رئيس مصلحة التجهيز	رئيس الإدارة المركزية وكالة	المدير العام لقوى الأمن الداخلي
المقدم طارق حسب الله	العميد عاصم حماده	العميد سليم عبده	اللواء عماد عثمان
بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ ٢٠٢٢/١٠/١٣			

٢- **المظهرة:** يكون زيت جوز الهند المكرر أبيض اللون إذا كان صلباً وخالي اللون أو مائلاً إلى الصفرة إذا كان سائلاً كما يكون خالياً من أي طعم أو رائحة غريبين

٣- **الخصائص التحليلية:**

٣١- المتعلقة بالخصوصية:

أهمية الفحص	النسبة المسموحة	النوع
ثانوي	٠,٩٠٨ - ٠,٩٢١	الثقل النوعي على /٤٠/ درجة مئوية
ثانوي	١,٤٤٨ - ١,٤٥٠	قرينة الإنكسار على /٤٠/ درجة
أساسي	٢٤٨ - ٢٥٦	رقم التصبن
أساسي	٦ - ١١	الرقم اليودي WIJS
ثانوي	/١٥/ غرام / كلغ حداً أقصى	المواد غير الصبونة
ثانوي	٦ - ٥,٨	Indice de REICHERT رقم REICHERT
ثانوي	١٣ - ١٨	Indice de REICHERT رقم POLENSKE
أساسي	٠,٣٪ حداً أقصى AOAC	الحموضة (حمض الزيت)
أساسي	10 Meq / Kg	INDICE DE PEROXYDE رقم البيروكسيد
ثانوي	٠,٢٪ حداً أعلى	الرطوبة والمواد الطيارة عن حرارة /١٠٥/ درجة س
ثانوي	/٤٠/ درجة س حداً أقصى	نقطة الإنصهار

٣٢- **تحليل الحوامض الشحمية بطريقة CHROMATOGRAPHIE EN PHASE GAZEUSE:**

أهمية الفحص	النسبة المسموحة	النوع
ثانوي	0.4 - 0.6%	C6:0
أساسي	5 - 10%	C8:0
أساسي	4.5 - 8%	C10:0
أساسي	43 - 51%	ACIDE LAURIQUE C12:0
أساسي	16 - 21%	ACIDE MYRISTIQUE C14:0
أساسي	7.5 - 10%	ACIDE PALMITIQUE C16:0
أساسي	2 - 4%	ACIDE STEARIQUE C18:0
أساسي	5 - 10%	ACIDE OLEIQUE C18:1
أساسي	1 - 2.5%	ACIDE LINOLEIQUE C18:2
أساسي	0.5 - 1%	ACIDE LINOLENIQUE C18:3
ثانوي	<0.5%	ACIDE LIGNOCERIQUE C24:1

رئيس مكتب التلزم

رئيس مصلحة التجهيز

رئيس الإدارة المركزية وكالة

المدير العام لقوى الأمن الداخلي

المقدم طارق حسب الله

العميد عاصم حماده

العميد سليم عبده

اللواء عماد عثمان

بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ

٢٠٢٢/١٠/١٣

٣٣- الملوثات :

أهمية الفحص	المحتوى الأقصى المسموح	العناصر
أساسي	٠,١ مغ / كلغ (ISO)	النحاس Cu
ثانوي	١,٥ مغ / كلغ (AOAC)	الحديد Fe
أساسي	٠,١ مغ / كلغ (ISO)	الرصاص Pb
أساسي	٠,١ مغ / كلغ (AOAC)	الزرنيخ As

٤- **التوضيب** : يستلم زيت جوز الهند ضمن مستوعبات وزنها الأقصى /٢٥/ كلغ معدنية مطابقة للشروط العامة لعبوات ومستوعبات المواد المحللة .

المرييات

١- **المجال** : تهدف هذه المواصفات القياسية إلى تحديد المتطلبات والشروط الواجب توافرها في المربي .

٢- **التعريف** :

رئيس مكتب التلزييم رئيس مصلحة التجهيز رئيس الإدارة المركزية وكالة المدير العام لقوى الأمن الداخلي
المقدم طارق حسب الله العميد عاصم حماده العميد سليم عبده اللواء عماد عثمان
بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ
٢٠٢٢/١٠/١٣

- ٢١- المربي : هو المنتج المحضر من نوع واحد من الثمار الكاملة أو المقطعة ، أو من لب ثمار مع أو بدون العصير ، الممزوج بمحلي كربوهيدراتي (بما فيه السكروز والديكستروز والسكر المحول وشراب السكر المحول والفروكتوز وشراب الجلوكوز وشراب الجلوكوز المجفف) ، والذي تمت معالجته للحصول على قوام وتركيز مناسبين .
- ٢٢- الثمار : هي أنواع الفواكه والخضار الطازجة أو المجمدة أو المعلبة أو المركزة أو التي خضعت لأية تصنيع أو حفظ أخرى بهدف ملاءمتها لتحضير المربيات .
- ٢٣- لب الثمار : هي الأجزاء الصالحة للاستهلاك في الثمرة ، المهروسة أو المقطعة إلى أجزاء وغير المحولة إلى هريس .

٣- التصنيف : يصنف المربي إلى فئتين وفقاً لكمية الثمار التي يحتويها وعند التلزم يجب توضيح الصنف المطلوب على دفتر شروط التلزم .

- الفئة أ : يجب ألا يقل المحتوى الأساسي للثمار (في المربي) عن ٤٥٪ وزناً في المنتج النهائي دون السكريات والمواد الأخرى المضافة ، وذلك فيما عدا الثمار التالية :
- | | | |
|------------------------|-----|---|
| المشمش الأسود والسفرجل | ٣٥٪ | * |
| والنكتارين | | * |
| الزنجبيل | ٢٥٪ | * |
| البلاذر الأميركي | ٢٣٪ | * |
| الغريناديل | ٨٪ | * |
- الفئة ب : يجب ألا يقل المحتوى الأساسي للثمار (في المربي) (في الجيلي) عن ٣٣٪ وزناً في المنتج النهائي دون السكريات والمواد الأخرى المضافة ، وذلك فيما عدا الثمار التالية :
- | | | |
|------------------------|-----|---|
| المشمش الأسود والسفرجل | ٢٥٪ | * |
| والنكتارين | | * |
| الزنجبيل | ١٥٪ | * |
| البلاذر الأميركي | ١٦٪ | * |
| الغريناديل | ٦٪ | * |

٤- المتطلبات والخصائص :

- ٤١- الإشتراطات العامة : يجب أن تتوفر في المنتج النهائي الشروط العامة التالية:
- يجب أن يكون لزوجاً وذات قوام شبه صلب أن يكون له اللون والنكهة والطبعان الخاصان بالثمار المستعملة ، مع الأخذ بعين الاعتبار إمكانية تصحيح النكهة واللون بإضافة بعض المواد المسموح بها.
- لا تعتبر البذور التي تشكل مكوناً طبيعياً للثمرة من العيوب ، إلا إذا تم عرض المنتج تحت صنف " خلو من البذور " .

٤٢- الشروط الفيزيكية والكيميائية :

رئيس مكتب التلزم	رئيس مصلحة التجهيز	رئيس الإدارة المركزية وكالة	المدير العام لقوى الأمن الداخلي
المقدم طارق حسب الله	العميد عاصم حماده	العميد سليم عبده	اللواء عماد عثمان
بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ			
٢٠٢٢/١٠/١٣			

النوع	الحد الأقصى المسموح به	أهمية الفحص
مواد ذوابة في الماء	٦٦ - ٧٧٪	أساسي
مجموع المواد السكرية (سوكروز)	٦٠ - ٦٨٪	أساسي
الحموضة	١٪ حداً أعلى	أساسي
الرماد	٠,٠٥٪ حداً أعلى	ثانوي

٤٣- العيوب المسموح بها : يجب ألا يزيد عدد العيوب في المربيات على الحدود الموضحة في الجدول الوارد أدناه وذلك لعينة قدرها ٤٥٠ غ :

نوع الفحص	الحد الأقصى المسموح به	أهمية الفحص
المواد النباتية الغريبة غير الضارة وهي المواد النباتية الخاصة بالثمار السمتعلة كالأوراق والأعناق والسوق التي يزيد طولها على /١٠/ ملم ، ووريقات الكأس التي تزيد مساحتها الإجمالية على /٥/ ملم ٢	٢ (عدداً)	أساسي
النواة أو البذور وهي النواة أو البذور الكاملة في الثمار التي تزال منها البذور عادة كالكرز ، أو أجزاء النواة التي يقارب حجمها نصف النوى	١ (عدداً)	أساسي
أجزاء النوى وهي أجزاء النوى التي يقل حجمها عن حجم نصف النوى ، والتي يزيد وزنها على /٥/ مغ	٢ (عدداً)	ثانوي
مواد ذوابة في الماء	٦٦ - ٧٧٪	أساسي
مجموع المواد السكرية (سوكروز)	٦٠ - ٦٨٪	أساسي
الحموضة	١٪ حداً أعلى	أساسي
الرماد	٠,٠٥٪ حداً أعلى	ثانوي
الثمار التالفة وهي أجزاء الثمار المبقعة أو المتغيرة اللون أو المتضررة بسبب مرض أو أي سبب آخر يسيء إلى خصائصها المادية	٥ (عدداً)	أساسي
الشوائب المعدنية		
مربيات الفريز	٠,٠٤٪ (وزنياً)	ثانوي
المربيات الأخرى	٠,٠١٪ (وزنياً)	ثانوي

٥- المتطلبات الصحية : يجب أن يكون المنتج :

- خالية من الأحياء المجهرية بكميات قد تشكل خطراً على الصحة .
- خالية من الطفيليات التي قد تشكل خطراً على الصحة .
- خالية من المواد الصادرة عن الأحياء المجهرية بكميات قد تشكل خطراً على الصحة .

نوع الجراثيم	المحتوى الأقصى المسموح	أهمية الفحص
--------------	------------------------	-------------

رئيس مكتب التلزم رئيس مصلحة التجهيز رئيس الإدارة المركزية وكالة المدير العام لقوى الأمن الداخلي

المقدم طارق حسب الله العميد عاصم حماده العميد سليم عبده اللواء عماد عثمان

بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ

٢٠٢٢/١٠/١٣

أساسي	0 / g	GERMES ANAEROBLES à 46 Degrés C
أساسي	10 / g	GERMES AEROBLES TOTAUX à 30 Degrés C
أساسي	0 / g	COLIFORMES FECAUX (E. COLI)
أساسي	0 / 25 g	SALMONELLES

٦- **الملوثات المعدنية** : يجب أن لا تزيد كمية الملوثات المعدنية على الحدود الموضحة أدناه :

أهمية الفحص	الحد الأقصى المسموح به	العناصر
أساسي	٢٥ مغ / كلغ AOAC	القصدير Sn
أساسي	١ مغ / كلغ AOAC	الرصاص Pb

٧- **المضافات المسموح بها وفقاً** "لدستور الغذاء ولمواصفات المؤسسة اللبنانية للمقاييس والمواصفات

ليبونور :

٧١- **الملونات** :

E102	E110	E124	E127
E132	E133	E150	E140
	E160F	E161G	

٧٢- **المواد الحافظة** :

E200	E201	E202	E211	E214
	E216	E218	E220	E227

٧٣- **المواد المسمكة** :

٧٤- **مواد ضابطة للحموضة** :
البكتين E440

E334	E270	E325	E326	E330
E331	E332	E335	E336	E337

٧٥- **مواد مضادة للرغوة** :

E471

ملاحظة : تجري فحوصات عند اللزوم للتأكد من مطابقة النسب مع المعايير الدولية والمحلية .

٨- **التعبئة** : يجب أن يراعى تعبئة المنتج ما يلي :

- أن تكون العبوات المستعملة صحية ونظيفة ولا تتفاعل مع المنتج ، وفي حال كانت من المعدن ، يجب أن تكون مطلية من الداخل بمادة اللكر وخلوا" من كافة العيوب الميكانيكية والصدأ .
- ألا يقل ما يشغله حجم المنتج المعبأ عن ٩٠٪ من سعة العبوة من الماء المقطر عند حرارة ٢٠ / درجة س (أساسي يجري في المختبر) .
- أن يكون الضغط الداخلي للعبوة في المنتج المبستر حرارياً" والمعبأ في عبوات الزجاج والمعدن ، أقل من الضغط الخارجي .
- أن تكون سعة العبوة حوالي ٨٥٠ / غرام وزن صافي .

٩- **التخزين والنقل** : يجب أن تخزن العبوات في مخازن :

رئيس مكتب التلزم	رئيس مصلحة التجهيز	رئيس الإدارة المركزية وكالة	المدير العام لقوى الأمن الداخلي
المقدم طارق حسب الله	العميد عاصم حماده	العميد سليم عبده	اللواء عماد عثمان

بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ

٢٠٢٢/١٠/١٣

- جيدة التهوية بعيدة عن مصادر الحرارة والرطوبة وعوامل التلوث.
- مستوفية لسائر الشروط الصحية .
- يجب أن يتم النقل بطريقة تحمي المنتج من التلوث والتلف .

١٠- بطاقة المعلومات البيانية : يجب أن يدون على العبوات ما يلي :

- ١٠١- إسم المنتج مع مراعاة ما يلي :
- ذكر نوع الثمار المستعملة على أن تذكر الثمار المستعملة في قائمة المكونات مرتبة ترتيباً تنازلياً وفقاً لوزنها .
- إمكانية استعمال تسمية المربي إكسترا أو مربي يحتوي على نسبة مرتفعة من الفواكه ، للمنتجات المطابقة لخصائص " الفئة أ " الموضحة أعلاه .
- ذكر النسبة المئوية للثمار المستعملة في المنتج النهائي .
- ذكر النسبة المئوية للسكر في المنتج النهائي .
- ذكر عبارة " يحفظ في مكان بارد بعد فتح العبوة " ، وفي حال قلّ محتوى المواد الصلبة الحلوة عن ٦٤٪ .
- قائمة المكونات مرتبة ترتيباً تنازلياً وفق نسبها ، وفي حال إضافة حمض الأسكوربيك للحفاظ على اللون ، يجب ذكره في قائمة المكونات على أساس حمض الأسكوربيك .
- مضافات الغذاء في حال استعمالها .
- الوزن الصافي .
- رقم الدفعة ، وفي حال تعذر ذلك يعتمد تاريخ الإنتاج .
- تاريخ الإنتاج وتاريخ إنتهاء مدة الصلاح بالليتوغراف أو بأحرف بارزة من الداخل إلى الخارج .
- إسم المنتج و / أو المستورد أو صاحب العلامة التجارية وعنوانه .
- بلد المنشأ .
- يجب أن يكون تاريخ الصنع عن التسليم لا يتعدى ٦/ أشهر ، وأن تكون الفاكهة من آخر موسم .

الطحينة

١- **التعريف :** الطحينة هي المادة المحضرة إنطلاقاً من حبوب السمسم وذلك عن طريق التقشير والتحميص والطحن .

٢- **الخصائص الحاسية - المذاقة - البصرية :** يجب أن يتوافر في الطحينة ما يلي :

- أن تكون خالية من الروائح الغريبة والتزنخ والعفن .
- أن تكون عذبة الطعم يشتم منها رائحة السمسم وأن تكون ذات نكهة مميزة للطحينة .
- أن تكون خالية من الشوائب والمواد الغريبة .
- أن تكون متجانسة اللون والقوام وغير متعجّنة وخالية من التكتل .
- أن تكون خالية من أي زيوت أخرى ما عدا زيت السمسم فقط .

رئيس مكتب التلزييم رئيس مصلحة التجهيز رئيس الإدارة المركزية وكالة المدير العام لقوى الأمن الداخلي

المقدم طارق حسب الله العميد عاصم حماده العميد سليم عبده اللواء عماد عثمان

بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ

٢٠٢٢/١٠/١٣

٣- الخصائص المميزة :
٣١- الخصائص المميزة :

النوع	الحد الأقصى المسموح به	أهمية الفحص
المواد الذهنية	٤٨ % حداً أدنى	أساسي
البروتين	٢٥ % حداً أدنى	أساسي
الرطوبة	١ % حداً أقصى	ثانوي
رقم التصبن	١٨٧ - ١٩٥	أساسي
الرقم اليودي WIJS	١٠٤ - ١٢٠	أساسي
الرماد الإجمالي	٣ % حداً أقصى	أساسي
الكشف على زيت السمسم (طريقة VILA VECHIA)	إيجابي	ثانوي
الكشف عن تواجد النشاء والدقيق	سلبي	أساسي
الحموضة (حمض الزيت)	١,٤ % حداً أقصى	أساسي
رقم البروكسيد (Peroxide test)	١٠ Meq/kg حداً أقصى	أساسي
ثاني أكسيد التيتانوم TiO2	٠,٠٢ % حداً أقصى	أساسي

٣٢- نسبة الحوامض الشحمية المحللة بطريقة الـ GAZEUSE CHROMATOGRAPHE EN PHASE (أساسي بكامله) .

النسبة المسموحة Quantité Maximale admise	نوع الحامض الشحمي Acide Gras à analyser
< 0.1 %	C< 14
< 0.5 %	C< 14:0
7- 12 %	C< 16:0
< 0.5 %	C< 16:1
3.6 - 6 %	C< 18:0
35 - 50 %	C< 18:1
3.5 - 50 %	C< 18:2
< 1 %	C< 18:3
< 1 %	C< 20:0
< 0.5 %	C< 20:1
< 0.5 %	C< 22:0

٣٤- تحليل الملوثات :

العناصر	الحد الأقصى المسموح به	أهمية الفحص
الرصاص Pb	٠,٣ ملغ / كلغ حداً أقصى	أساسي
الزرنيخ As	٠,١ ملغ / كلغ حداً أقصى	أساسي

رئيس مكتب التلزم رئيس مصلحة التجهيز رئيس الإدارة المركزية وكالة المدير العام لقوى الأمن الداخلي
المقدم طارق حسب الله العميد عاصم حماده العميد سليم عبده اللواء عماد عثمان
بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ
٢٠٢٢/١٠/١٣

٤- خصائص السلامة الصحية :

النوع	الحد الأقصى المسموح به	أهمية الفحص
SALMONELLES	0 / 25 g	أساسي
COLIFORMES FECAUX (Escherichia Coli)	0 / g	أساسي
STREPTOCOQUES FECAUX	0 / g	أساسي

٥- سموم فطرية سرطانية :

النوع	الحد الأقصى المسموح به	أهمية الفحص
AFLATOXINES	٥/ أجزاء من المليار P..P.B. 5	أساسي

٦- مختلف :

- ٦١- لا يجب أن يتعدى تاريخ الصنع أكثر من ثلاثة أشهر كحد أقصى عند الإستلام .
- ٦٢- تطبق على هذه المادة الشروط العامة العائدة لصفائح المواد المحللة وطريقة ختمها على أن توضع ضمن صفائح معدنية أو بلاستيكية سعتها ٣/ كيلو - ٦/ كلغ وفقاً لطلب المستفيد .

زيت الصويا

١- التعريف : تتناول هذه المواصفة القياسية الزيت المستخرج من حبوب الصويا بالعصر أو بالحلالات العضوية والمعد للأكل .

٢- الخصائص الحسية : يكون الزيت موضوع هذه المواصفات القياسية رائق اللون على ٢٥/ درجة مئوية وطبيعي الطعم والرائحة وخال من الزنخ .

٣- الخصائص التحليلية :

٣١- الخصائص المميزة والخصائص النوعية :

النوع	النسبة المسموحة	أهمية الفحص
-------	-----------------	-------------

رئيس مكتب التلزم رئيس مصلحة التجهيز رئيس الإدارة المركزية وكالة المدير العام لقوى الأمن الداخلي

المقدم طارق حسب الله العميد عاصم حماده العميد سليم عبده اللواء عماد عثمان

بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ ٢٠٢٢/١٠/١٣

ثانوي	١,٤٧٠ - ١,٤٦٦	قرينة الإنكسار على /٤٠/ درجة
أساسي	١٩٥ - ١٨٩	رقم التصبن
أساسي	١٤٣ - ١٢٠	الرقم اليودي WIJS
ثانوي	/١٥/ غرام / كلغ حدا" أقصى	المواد غير الصبونة
أساسي	٠,٣ حدا" أقصى AOAC	الحموضة (حمض الزيت)
أساسي	10 Meq / Kg	INDICE DE PEROXYDE رقم البيروكسيد
ثانوي	٠,٩٢٥ - ٠,٩١٩	الثقل النوعي على حرارة /٢٠/ درجة مئوية
ثانوي	٠,٢ حدا" أعلى	المواد البخورة تحت حرارة /١٠٥/ درجات مئوية
ثانوي	٠,٠٥ حدا" أعلى	الشوائب غير الحلولة في الأثير

النسب المئوية للأحماض الشحمية المحللة بطريقة : CHROMATOGRAPHE EN PHASE GAZEUSE

أهمية الفحص	النسبة المسموحة	النوع
ثانوي	< 0.1 %	C < 14
ثانوي	< 0.5 %	ACIDE MYRISTIQUE C14:0
أساسي	7 - 14 %	ACIDE PALMITIQUE C16:0
أساسي	< 0.5 %	ACIDE PALMITOLEIQUE C16:1
أساسي	3 - 5.5 %	ACIDE STEARIQUE C18:0
أساسي	18 - 26 %	ACIDE OLEIQUE C18:1
أساسي	50 - 57 %	ACIDE LINOLEIQUE C18:2
أساسي	5.5 - 10 %	ACIDE LINOLENIQUE C18:3
أساسي	< 0.6 %	ACIDE ARACHIDEIQUE C20:0
أساسي	< 0.5 %	ACIDE BEHENIQUE C20:1
أساسي	< 0.5 %	ACIDE ERUCIQUE C22:0
ثانوي	< 0.5 %	ACIDE LIGNOCERIQUE C24:0

٣٢- تحليل الملوثات :

أهمية الفحص	المحتوى الأقصى المسموح	العناصر
أساسي	٠,١ مغ / كلغ (ISO)	النحاس Cu
أساسي	٠,١ مغ / كلغ (ISO)	الرصاص Pb
أساسي	٠,١ مغ / كلغ (ISO)	الزرنيخ As

٤- **مختلف** : تطبق على هذه المادة الشروط العامة العائدة لصفائح المواد المحللة وطريقة ختمها وتوضب ضمن صفائح معدنية سعتها /٣/ - /١٨/ كلغ للمعبأ محليا" وضمن عبوات بلاستيكية أو معدنية للمعبأ في الخارج .

رئيس مكتب التلزم رئيس مصلحة التجهيز رئيس الإدارة المركزية وكالة المدير العام لقوى الأمن الداخلي
المقدم طارق حسب الله العميد عاصم حماده العميد سليم عبده اللواء عماد عثمان
بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ
٢٠٢٢/١٠/١٣

الملح الناعم ويدعى ملح المائدة المكرر المزود باليود

١- مجال التطبيق : تهدف هذه المواصفة القياسية إلى تحديد المتطلبات والخصائص الواجب توافرها في الملح وتعني هذه المواصفة القياسية بملح المائدة المكرر المزود باليود .

٢- التعريف :
٢١- الملح : يقصد بالملح موضوع هذه المواصفة القياسية المنتج البلوري المكون أساساً من مركب كلور الصوديوم والمستحصل من ماء البحر أو البحيرات المالحة أو من رواسب الملح الصخر (الملح الصخري) تحت سطح الأرض أو من ماء الملح الطبيعي بعد أن يجري تكريره حتى يصبح ملائماً للإستهلاك البشري ، وهو لا يتضمن الملح المستحصل عليه كمنتج جانبي (كيميائي) في الصناعة الكيميائية .

رئيس مكتب التلزم	رئيس مصلحة التجهيز	رئيس الإدارة المركزية وكالة	المدير العام لقوى الأمن الداخلي
المقدم طارق حسب الله	العميد عاصم حماده	العميد سليم عبده	اللواء عماد عثمان
			بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ
			٢٠٢٢/١٠/١٣

٢٢- ملح المائدة المكرر المزود باليود : هو الملح المتبلور بواسطة عملية التبخر ، بدرجة نقاوة عالية ، وقد أضيفت إليه مادة اليود لتفادي أمراض الغدة الدرقية .

٣- المتطلبات والخصائص : يكون الملح كمادة أولية تصنع منها أصناف ملح الطعام على شكل مسحوق محبب أو بلورات جامدة لونها أبيض لأكتل فيها ولا شوائب ولا أثر للتلوث بالرمل أو بأي مادة ترابية غريبة أخرى ، كما تكون عديمة الرائحة وخالية من المرارة تعطي عند حلها بالماء المقطر (١٠ غ + ٩٠ مل ماء) محلولاً " رائقاً" لا لون له متعادلاً .

٣١- المتطلبات الفيزيائية : يكون لأصناف الملح المعني بهذه المواصفة القياسية التدرج الحجمي (لأحجام بلوراته) وفق ما يلي :

٣١١- ملح المائدة المكرر المزود باليود : يجب ألا يقل عن ٩٥٪ وزنياً محتوي حبيباته التي تمر عبر منخل ضلع فتحاته /٨٤٠/ ميكرومتراً ولا يزيد على ١٠٪ وزنياً محتوي الحبيبات التي تمر عبر منخل ضلع فتحاته /٢١٠/ ميكرومتراً أما محتوي الحبيبات العالقة على منخل ضلع فتحاته /٤٢٠/ ميكرومتراً فيجب ألا يزيد على ٦٥٪ وزنياً (ثانوي) .

٣٢- المتطلبات الكيميائية : يكون للفئات المصنفة من الملح المعني بهذه المواصفة القياسية الدلائل التالية : (معبراً عنها على أساس كتلة (وزن) العينة الجافة والخلو من المضافات باستثناء محتوي الرطوبة) .

ملح المائدة المكرر المزود باليود

النوع	النسبة المسموحة	أهمية الفحص
كلوريد الصوديوم بشكل (NaCl)	٩٩,٦ % حداً ادنى	أساسي
الرطوبة عند حرارة /١١٠/ درجة مئوية	٠,١ % حداً اعلى	ثانوي
المواد غير الحلولة في الماء	٠,٠٢ % حداً اعلى	أساسي
الكبريتات بشكل (SO4--)	٠,٢٥ % حداً اعلى	ثانوي
الكالسيوم بشكل (Ca++)	٠,١٠ % حداً اعلى	ثانوي
المغنيزيوم بشكل (Mg++)	٠,٠١ % حداً اعلى	ثانوي
الحديد بشكل (Fe++)	٠,٠٠١ % حداً اعلى	ثانوي
القلوية معبراً عنها بشكل (Na2CO3)	٠,٠٣ % حداً اعلى	ثانوي
النترات - NO3	لا شيء	ثانوي

رئيس مكتب التلزم

رئيس مصلحة التجهيز

رئيس الإدارة المركزية وكالة

المدير العام لقوى الأمن الداخلي

المقدم طارق حسب الله

العميد عاصم حماده

العميد سليم عبده

اللواء عماد عثمان

بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ

٢٠٢٢/١٠/١٣

ثانوي	لا شيء	النترت NO2
أساسي	١٣٥ مغ / كلغ ± ١٠٪ أو ١٠٠ مغ / كلغ ± ١٠٪	KIO3 OU KI
ثانوي	١٠٠٠ مغ / كلغ	كربونات الصوديوم Na2.CO3
ثانوي	١٠٠٠ مغ / كلغ	هيبوسولفيت الصوديوم Na2S2O3

٣٣- مواد مضافة :

٣٣١- عوامل التأكسدة (ثانوي) :

- كربونات الكالسيوم .
- كربونات المغنيزيوم .
- أكسيد المغنيزيوم .
- فسفات ثلاثي الكالسيوم ٢٠ غ / كلغ حداً أعلى .
- ثنائي (ثاني) أكسيد السليسيوم غير المتبلور (منفردة أو مجمعة) .
- سليكات الكالسيوم .
- سليكات المغنيزيوم .
- سليكات الألمنيوم والصوديوم المركب .
- سليكات الألمنيوم و الكالسيوم والصوديوم المركب .

٣٣٢- عوامل التأكسدة الصادة للماء (ثانوي) :

- مرسبات الألمنيوم أو الكالسيوم أو المغنيزيوم أو البوتاسيوم أو الصوديوم ٢٠ غ / كلغ .
- نخيالات الألمنيوم أو الكالسيوم أو المغنيزيوم أو البوتاسيوم أو الصوديوم حداً أعلى .
- سيتارت الألمنيوم أو الكالسيوم أو المغنيزيوم أو البوتاسيوم أو الصوديوم (منفردة أو مجمعة) .

٣٤- الملوثات المعدنية : يجب ألا تحتوي أصناف الملح المعني بهذه المواصفة القياسية ملوثات تضر بصحة المستهلك ، ويجب بصورة خاصة ألا يتعدى وجود الملوثات المبينة أدناه المستويات القصوى المحددة لها:

النوع	النسبة المسموحة	أهمية الفحص
النحاس Cu	٢ مغ / كلغ حداً أقصى (ISO)	أساسي
الرصاص Pb	١ مغ / كلغ حداً أقصى AOAC	أساسي
زرنيخ As	٠,٥ مغ / كلغ حداً أقصى AOAC	أساسي
زئبق Hg	٠,٥ مغ / كلغ حداً أقصى AOAC	أساسي
كاديوم Cd	٠,٢ مغ / كلغ حداً أقصى AOAC	أساسي
نيترات - NO3	صفر مغ / كلغ حداً أقصى	أساسي
نيتريت NO2	صفر مغ / كلغ حداً أقصى	أساسي

رئيس مكتب التلزم

رئيس مصلحة التجهيز

رئيس الإدارة المركزية وكالة

المدير العام لقوى الأمن الداخلي

المقدم طارق حسب الله

العميد عاصم حماده

العميد سليم عبده

اللواء عماد عثمان

بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ

٢٠٢٢/١٠/١٣

٤- **التعبئة والتخزين** : يعبأ الملح المعني بهذه المواصفة القياسية في عبوات صحية مناسبة على أن تكون محكمة الإغلاق وتحفظه من التلوث والرطوبة يجب ألا يتسبب تركيب مواد التعبئة بأي تأثير مؤذ أو ضار على طعم الملح ورائحته كما يجب ألا يدخل هذا التركيب إلى المادة المعبأة (الملح) أي مادة مضرّة بالصحة .

٥- **بطاقة المعلومات البيانية** : مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية اللبنانية " لصاقات المواد الغذائية " يجب أن تحمل العبوات المعلومات البيانية التالية :

- التسمية التي تحدد السلعة والصفى أي " ملح المائدة المكرر المزود باليود " أو ملح ميود .
- يمكن الإشارة على البطاقة البيانية إلى مصدر الملح .
- إسم المنتج و / أو المستودع وعلامته التجارية المميزة إن وجدت .
- الوزن الصافي .
- تاريخ الإنتاج و / أو التعبئة والتاريخ الذي تعتبر بعده السلعة غير ملائمة للإستهلاك .
- رقم الدفعة (المجموعة المعدة للتسليم) .
- العبارة " صنع في " (حيث يذكر بلد المنشأ) .

الشاي الأسود الخشن

١- خصائص عامة :

- ١١- يجب أن يكون ورق الشاي المخمر ذات لون بني محمر دون أثر عليه للفساد أو الحريق .
- ١٢- سائل الشاي الساخن يجب أن يكون صافي المظهر لونه أحمر نحاسي ذو رائحة ونكهة نكيتان ، خال من الروائح الغريبة أو الكريهة غير مضاف إليه أي مواد ملونة إصطناعية (فحص أساسي من قبل اللجنة)

٢- الخصائص التحليلية :

أهمية الفحص	الحد المسموح به	نوع الفحص
أساسي	٨ % حداً أقصى	نسبة الرطوبة
ثانوي	٣ % حداً أقصى	نسبة الأغصان والورق البالي من الشاي (الطحل)
ثانوي	١ - ٣ %	نسبة الكافيين (Caféine)
أساسي	٤,٥ - ١٧ %	نسبة المواد الدابغة (TANINS)

رئيس مكتب التلزييم

رئيس مصلحة التجهيز

رئيس الإدارة المركزية وكالة

المدير العام لقوى الأمن الداخلي

المقدم طارق حسب الله

العميد عاصم حماده

العميد سليم عبده

اللواء عماد عثمان

بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ

٢٠٢٢/١٠/١٣

ثانوي	لا شيء	نسبة المواد الغريبة
-------	--------	---------------------

٣- التوضيب :

- ٣١- يسلم الشاي في صناديقه الأصلية المصنوعة من الخشب أو الكرتون وموضب ضمن أوراق من الرصاص أو الزنك أو الألمنيوم أو التوتيا محكمة لإغلاق جيدا" لتحاشي الفساد والرائحة الغريبة على أن لا يتجاوز وزنه الصافي /١٠/ كلغ حدا" أقصى .
- ٣٢- يجب أن يظهر تاريخ الصنع وإنهاء الصلاحية مطبوعا" على الصندوق من الخارج وأن لا يتعدى تاريخ الصنع مدة سنة واحدة حدا" أقصى عند الإستلام .

٤- خصائص السلامة الصحية : فحص جرثومي (أساسي) .

SPORES OF ANAEROBIC BACTERIA : NEGATIVE

البطاطا الكاملة النضوج والصالحة للخرن والتبريد

- ١- الأنواع : كافة الأنواع المعدة للخرن والمبردة ذات قشرة سميكة نسبيا" .

٢- مواصفات المادة :

- ٢١- سليمة من الآفات الزراعية أو آثارها .
- ٢٢- نظيفة جامدة الملمس خالية من العيوب الخارجية أو الداخلية التي قد تؤثر على مظهرها (الشقوق - الجروح - أثار العقص ... الذبلان أو التحجر - اللون الأخضر - عيب شديد المظهر - البقع السمراء الخارجية - أو الإسوداد الداخلي أو أي عيب آخر - البقع الداكنة الناتجة عن حرارة زائدة - الجرب - التدرنات الثانوية) .
- ٢٣- خالية من آثار الإصابة بالصقيع .
- ٢٤- خالية من أي ضرر رطوبة زائدة .
- ٢٥- خالية من أي طعم أو رائحة غريبين .
- ٢٦- غير مغسولة في الفترة بين القلع والتسليم .
- ٢٧- غير مفرخة (مصمخة) .

رئيس مكتب التلزييم

رئيس مصلحة التجهيز

رئيس الإدارة المركزية وكالة

المدير العام لقوى الأمن الداخلي

المقدم طارق حسب الله

العميد عاصم حماده

العميد سليم عبده

اللواء عماد عثمان

بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ

٢٠٢٢/١٠/١٣

٣- شروط الحجم :

- ٣١- رؤوسها من الحجم الكبير أو المتوسط بحيث لا يقل قطر الرأس عن ٦/ سم .
٣٢- تقبل نسبة ٥٪ فقط من الرؤوس التي تقل عن ٦/ سم .

٤- التوضيب :

- ٤١- في كافة الصناديق والأكياس .

البصل اليابس

- ١- الأنواع : يقبل بكافة أنواعه .

٢- مواصفات المادة :

- ٢١- كاملا " خاليا" من أي نمو خضري .
٢٢- تام النضج والجفاف غير ضامر .
٢٣- سليما " خاليا" من أي إهتراء أو عيب .
٢٤- نظيفا " خاليا" من أي مادة غريبة ظاهرة .
٢٥- محتفظا " بقشرته الخارجية .
٢٦- خاليا" من أي رطوبة زائدة .
٢٧- خاليا: من أي طعم أو رائحة غريبتين .
٢٨- أن يكون عنقه مقطوعا" وأن لا يزيد طوله عن ٤/ سم إلا في حالة توضيب البصل على شكل مشكاك .

٣- شروط الحجم :

- ٣١- البصل اليابس الأحمر .

- ٣١١- يقبل الحجم الكبير والمتوسط .

رئيس مكتب التلزييم رئيس مصلحة التجهيز رئيس الإدارة المركزية وكالة المدير العام لقوى الأمن الداخلي
المقدم طارق حسب الله العميد عاصم حماده العميد سليم عبده اللواء عماد عثمان

بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ

٢٠٢٢/١٠/١٣

- ٣٢- البصل اليابس الأبيض .
٣٢١- يقبل من الحجم الكبير والمتوسط .

٤- التوضيب :

- ٤١- تقبل في كافة الصناديق والأكياس.
٤٢- نسبة التسامح ١٠٪ من الحجم الصغير بإستثناء الإهتراء والأمراض التي تجعله غير صالح للأكل .

الجزر

- ١- الأنواع : كافة الأنواع .

٢- مواصفات المادة :

- ٢١- كاملاً .
٢٢- سليماً خالياً من أي إهتراء أو عيب يجعله غير صالح للإستهلاك .
٢٣- نظيفاً خالياً من أي مادة غريبة ظاهرة .
٢٤- جامد الملمس غير متفرع .
٢٥- خالياً من الجذور الثنائية غير مخشب اللب وغير متقدم جداً في النضج .
٢٦- خالياً من أي رطوبة خارجية ظاهرة .
٢٧- خالياً من أي طعم أو رائحة غريبين .
٢٨- دون أوراق (أي مقطوعة على مستوى العنق) .
٢٩- خالياً من أي آفة أو آثارها .

ملاحظة : يسمح للجان التغذية أن تستلم الجزر مع أوراقه على أن يحسم وزن الأوراق من الوزن الإجمالي .

رئيس مكتب التلزييم	رئيس مصلحة التجهيز	رئيس الإدارة المركزية وكالة	المدير العام لقوى الأمن الداخلي
المقدم طارق حسب الله	العميد عاصم حماده	العميد سليم عبده	اللواء عماد عثمان
			بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ
			٢٠٢٢/١٠/١٣

٣- شروط السلامة الصحية : كما ورد أعلاه بالنسبة للشروط العامة للسلامة الصحية للخضار والفاكهة .

٤- التوضيب :

- ٤١- كافة أنواع الصناديق وأكياس الخيش .
- ٤٢- نسبة التسامح ٥٪ من المواصفات .

الموز

١- الأنواع : كافة الأنواع .

٢- مواصفات المادة :

- ٢١- ناضجا" مانلا" إلى الإخضرار .
- ٢٢- طري اللب - غير محطب ومضروب (أي لا يوجد فيه عرق طولي أسود في وسط الموزة) رقيق القشرة وقشرته غير مضلعة بشكل صريح .
- ٢٣- خاليا" من الإهتراء أو العيب .
- ٢٤- خاليا" من أي طعم أو رائحة غريبين .
- ٢٥- خاليا" من أي حشرات أو أمراض أو آثارها .
- ٢٦- قصير الجذع على أن لا يتعدى طول القرمية /١٠/ سم .
- ٢٧- متوسط الحجم لا يقل وزن الحبة عن /٧٥/ غرام للبلدي .
- ٢٨- يقدم بأقراطه الطبيعية أو أمشاط موضوعة ضمن أقفاص أو صناديق تؤمن حماية البضاعة في الحالتين .
- ٢٩- يقبل الموز الصومالي بذات الشروط على أن لا يتجاوز وزن الحبة /٢٥٠/ غرام .
- ٣٠- نسبة التسامح ٥٪ من الأوزان والمواصفات .

رئيس مكتب التلزم

رئيس مصلحة التجهيز

رئيس الإدارة المركزية وكالة

المدير العام لقوى الأمن الداخلي

المقدم طارق حسب الله

العميد عاصم حماده

العميد سليم عبده

اللواء عماد عثمان

بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ

٢٠٢٢/١٠/١٣

الثوم اليابس

- ١- مواصفات المادة :
- ١١- يقدم مع ساقه أو بدونه .
 - ١٢- الرأس ممتلئ بالحب السليم المتوسط أم الكبير الحجم .
 - ١٣- غير مصمّخ أو متّبت (مثلش) .
 - ١٤- يقبل بكافة أنواعه .

المدير العام لقوى الأمن الداخلي
اللواء عماد عثمان
بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ
٢٠٢٢/١٠/١٣

رئيس الإدارة المركزية وكالة
العميد سليم عبده

رئيس مصلحة التجهيز
العميد عاصم حماده

رئيس مكتب التلزييم
المقدم طارق حسب الله

الليمون الحامض

١- مواصفات المادة :

- ١١- ذات نمو كافٍ يسمح لها بغزارة العصير .
- ١٢- سليمة خالية من أي إهتراء أو عيب يجعلها غير صالحة للإستهلاك .
- ١٣- خالية من أي حشرات أو فطريات أو أمراض أو آثارها .
- ١٤- خالية من أي رطوبة خارجية غير طبيعية .
- ١٥- خالية من أي طعم أو رائحة غريبين .
- ١٦- نظيفة خالية من أي مادة غريبة ظاهرة .
- ١٧- رقيقة القشرة غزيرة العصير .
- ١٨- خالية من أي ضرر أو تلف سطحي يسببه الصقيع .
- ١٩- صفراء أو خضراء اللون أو مائلة اللون بين الإثنين لكن ليس لونا " أخضرا " داكنا" .

٢- شروط السلامة الصحية : كما ورد أعلاه بالنسبة للشروط العامة للسلامة الصحية للخضار والفاكهة .

٣- التوضيب :

رئيس مكتب التلزييم	رئيس مصلحة التجهيز	رئيس الإدارة المركزية وكالة	المدير العام لقوى الأمن الداخلي
المقدم طارق حسب الله	العميد عاصم حماده	العميد سليم عبده	اللواء عماد عثمان

بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ ٢٠٢٢/١٠/١٣

- ٣١- في صناديق تؤمن الحماية للبضاعة في التحميل والتفريغ .
٣٢- نسبة التسامح ٥٪ من المواصفات بإستثناء الإهتراء الذي يجعلها غير صالحة للأكل .

المفوف

١- مواصفات المادة :

- ١١- كاملا .
١٢- سليما" غير مصابا" بأي إهتراء أو عيب .
١٣- نظرا" طازج المظهر نظيفا" خاليا" من الأتربة أو غيرها من المواد الغريبة الظاهرة .
١٤- خاليا" من الحشرات أو الأمراض أو من آثارها .
١٥- غير متقدم في النضج وغير مشقق .
١٦- في حالة ظهور العنقود الزهري يجب ألا يكون اللون الخارجي أبيضاً صريحا" .
١٧- خال من الجروح وخاصة الناتجة عن البرد .
١٨- خال من أي رطوبة خارجية زائدة .
١٩- خال من أي طعم أو رائحة غريبتين .
٢٠- سليم الأوراق متماسك في إتفافه .
٢١- لا يزيد طول الساق عن ٤/ سم .

٢- شروط السلامة الصحية : كما ورد أعلاه بالنسبة للشروط العامة للسلامة الصحية للخضار والفاكهة .

رئيس مكتب التلزيـم	رئيس مصلحة التجهيز	رئيس الإدارة المركزية وكالة	المدير العام لقوى الأمن الداخلي
المقدم طارق حسب الله	العميد عاصم حماده	العميد سليم عبده	اللواء عماد عثمان
			بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ
			٢٠٢٢/١٠/١٣

٣- التوضيب :

- ٣٠- في صناديق على أنواعها (كرتون - خشب - بلاستيك ...) وفي أكياس من النايلون المثقوب أو أكياس خيش .
٣١- نسبة التسامح ٥٪ من المواصفات المذكورة أعلاه .

البازيلا الخضراء

١- الأنواع : كافة الأنواع .

٢- مواصفات المادة :

- ٢١- كاملة .
٢٢- سليمة من أي إهتراء أو عيب .
٢٣- نظيفة خالية من الأتربة أو أي مواد غريبة ظاهرة .
٢٤- خالية من الحشرات أو الأمراض أو من آثارها .
٢٥- غير مفرطة في النضج .
٢٦- طازجة المظهر خالية من أي طعم أو رائحة غريبتين .
٢٧- يجب أن تكون الحبيبات داخل القرن خالية من الحشرات وسليمة التكوين .
٢٨- لم تغسل بين فترة القطاف والتوزيع .

٣- شروط السلامة الصحية : كما ورد أعلاه بالنسبة للشروط العامة للسلامة الصحية للخضار والفاكهة .

٤- التوضيب :

رئيس مكتب التلزيـم	رئيس مصلحة التجهيز	رئيس الإدارة المركزية وكالة	المدير العام لقوى الأمن الداخلي
المقدم طارق حسب الله	العميد عاصم حماده	العميد سليم عبده	اللواء عماد عثمان

بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ ٢٠٢٢/١٠/١٣

- ٤١- كافة أنواع الصناديق والأكياس من النايلون المثقوب أو الخيش .
٤٢- نسبة التسامح ٥٪ من المواصفات .

البندورة

١- الأنواع : كافة الأنواع .

٢- مواصفات المادة :

- ٢١- كاملة وإن لا يقل قطرها عن /٥/ سنتم وإن لا تزيد نسبة البندورة التي يبلغ قطرها بين /٥/ و /٦/ سنتم عن ٢٠٪ من الكمية والباقي أكبر من ذلك .
٢٢- سليمة من أي إهتراء أو عيب .
٢٣- نظيفة خالية أي مادة غريبة .
٢٤- خالية من أي حشرات أو آفات أو آثارها .
٢٥- طازجة المظهر .
٢٦- خالية من أي رطوبة خارجية غير طبيعية .
٢٧- خالية من أي طعم أو رائحة غريبتين .
٢٨- من النوع الجيد ناضجة صالحة للأكل .
٢٩- تقبل عندما تكون خضراء وقلبها أحمر .
٣٠- يقبل المشقق منها بسبب التحميل أو التوضيب أو النقل عندما تبقى نسبته بحدود ٥٪ .
٣١- يقبل نسبة ٥٪ من البندورة الحمراء الناضجة و / أو من البندورة الخضراء .

رئيس مكتب التلزييم

رئيس مصلحة التجهيز

رئيس الإدارة المركزية وكالة

المدير العام لقوى الأمن الداخلي

المقدم طارق حسب الله

العميد عاصم حماده

العميد سليم عبده

اللواء عماد عثمان

بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ

٢٠٢٢/١٠/١٣

٣- شروط السلامة الصحية : كما ورد أعلاه بالنسبة للشروط العامة للسلامة الصحية للخضار والفاكهة .

٤- التوضيب :

٤١- في أقفاص من كافة الأنواع التي تؤمن حماية البندورة أثناء التحميل والتفريغ .

البانجان

١- الأنواع : كافة الأنواع المتوفرة .

٢- مواصفات المادة :

- ٢١- كاملة محتفظة بعنقها وكأسها .
- ٢٢- سليمة خالية من أي إهتراء أو عيب يجعلها غير صالحة للإستهلاك .
- ٢٣- نظيفة خالية من أي مادة غريبة ظاهرة .
- ٢٤- طازجة غضة غير لينة أو ذابلة .
- ٢٥- على درجة معتدلة من النضج .
- ٢٦- مكتملة النمو دون أن تكون بذورها صلبة أو لئها ليفيا" أو منحشبا" .
- ٢٧- خالية من أية آفة أو آثارها .
- ٢٨- خالية من أي رطوبة خارجية زائدة .
- ٢٩- خالية من أي طعم أو رائحة غريبيتين وخالية من المرور .
- ٣٠- ممثلة ذات سطح أملس خاليا" من الجروح والنقر الخارجية .
- ٣١- خالية من حروق الشمس .

٣- شروط السلامة الصحية : كما ورد أعلاه بالنسبة للشروط العامة للسلامة الصحية للخضار والفاكهة .

رئيس مكتب التلزيـم

رئيس مصلحة التجهيز

رئيس الإدارة المركزية وكالة

المدير العام لقوى الأمن الداخلي

المقدم طارق حسب الله

العميد عاصم حماده

العميد سليم عبده

اللواء عماد عثمان

بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ

٢٠٢٢/١٠/١٣

٤- شروط الحجم بالنسبة لبازنجان الحشى :

٤١- يقبل النوع الطويل على أن لا يتعدى طول الحبة الواحدة /١٥/ سم .

٥- التوضيب :

٥١- في كافة الصناديق شرط أن تؤمن حمايتها .

٥٢- نسبة التسامح ٥٪ من المواصفات .

الكوسى

١- الأنواع :

١١- كوسى للحشى .

١٢- كوسى للخرط .

٢- مواصفات المادة :

٢١- كوسى للخرط :

٢١١- كاملة محتفظة بعنقها طرية البذور وفي مرحلة النضوج الكامل .

٢١٢- سليمة غير مصابة بأي إهتراء أو عيب يجعلها غير صالحة للإستهلاك .

٢١٣- نظيفة خالية من أي مادة غريبة ظاهرة .

٢١٤- طازجة ذات لون طبيعي غير ذابلة خالية من أي حشرات أو آفات أو آثار أضرارها .

٢١٥- سليمة التكوين والمظهر خالية من التجاوير والشقوق والجروح .

٢١٦- خالية من أي رطوبة خارجية زائدة .

٢١٧- خالية من أي طعم أو رائحة غريبتين .

٢١٨- أن لا يتعدى وزنها الـ /٤٥٠/ غرام حداً أقصى .

٢١٩- أن لا يتعدى طولها /٣٠/ سم .

٢٢- كوسى للحشى :

رئيس مكتب التلزييم

رئيس مصلحة التجهيز

رئيس الإدارة المركزية وكالة

المدير العام لقوى الأمن الداخلي

المقدم طارق حسب الله

العميد عاصم حماده

العميد سليم عبده

اللواء عماد عثمان

بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ

٢٠٢٢/١٠/١٣

٢٢١- نفس مواصفات الكوسى للخرط بإستثناء الحجم بحيث يجب أن تكون متوسطة الحجم وطولها ما بين ٧/ سم و ١٥/ سم .

٢- شروط السلامة الصحية : كما ورد أعلاه بالنسبة للشروط العامة للسلامة الصحية للخضار والفاكهة .

٣- التوضيب :

- ٤١- في أرقام مختلفة شرط أن تؤمن حماية البضاعة .
٤٢- نسبة التسامح ١٠٪ بالنسبة للمواصفات بإستثناء الإهتراء أو الأمراض التي تجعلها غير صالحة للأكل .

اللوبياء الخضراء

١- الأنواع :

- ١١- لوبياء خضراء بادرية .
١٢- لوبياء مبرومة .
١٣- لوبياء قصاص .
١٤- أي صنف مشابه .

٢- مواصفات المادة :

- ٢١- كاملة ومتجانسة الشكل مع قبول بعض العيوب الناتجة عن القطاف شرط أن تصيب الساق فقط .
٢٢- سليمة غير مصابة بأية إهتراء أو عيب يجعلها غير صالحة للإستهلاك .
٢٣- نظيفة خالية من أي مادة غريبة ظاهرة ومن الخيوط والسيور .
٢٤- خالية من الحشرات والأمراض وأثارها
٢٥- طازجة المظهر .
٢٦- على حال من النمو يسمح لها تحمل عمليات التحميل والشحن والتفريغ .
٢٧- أن لا تغسل بين فترة قطافها وتسليمها إلى لجان التغذية .
٢٨- خالية من الرطوبة الخارجية الظاهرة .

رئيس مكتب التلزم

رئيس مصلحة التجهيز

رئيس الإدارة المركزية وكالة

المدير العام لقوى الامن الداخلي

المقدم طارق حسب الله

العميد عاصم حماده

العميد سليم عبده

اللواء عماد عثمان

بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ

٢٠٢٢/١٠/١٣

- ٢٩- خالية من أي طعم أو رائحة غريبتيين .
٣٠- خالية من الطبقة الداخلية القاسية ، طرية وتنكسر بسهولة .
٣١- طرية البذور ومن الأفضل أن تكون ممتلئة بالبذور .
- ٣- شروط السلامة الصحية : كما ورد أعلاه بالنسبة للشروط العامة للسلامة الصحية للخضار والفاكهة .
- ٤- شروط الحجم بالنسبة :
٤١- يجب أن لا يتعدى العرض الأكبر للقرن ١,٢ / سم (أساسي) .
- ٥- التوضيب :
٥١- في صناديق من الكرتون أو من البلاستيك أو الخشب أو الفلين الأبيض .
٥٢- نسبة التسامح ٣٪ من المواصفات أعلاه بإستثناء ما هو مصاب بالإهتراء أو أمراض تجعلها غير صالحة للأكل .

السلق

- ١- الأنواع : كافة الأنواع .
- ٢- مواصفات المادة :
٢١- طازجة .
٢٢- كاملة الأوراق .
٢٣- خالية الإصفرار - نضرة - طرية .
٢٤- خالية من الحشرات (بزاق - دودة خيطة ...) .
٢٥- خالية من العفونة والإهتراء .
٢٦- خالية من أي طعم أو رائحة غريبتيين .
- ٣- شروط السلامة الصحية : كما ورد أعلاه بالنسبة للشروط العامة للسلامة الصحية للخضار والفاكهة .
- ٤- التوضيب :
٤١- كافة أشكال التوضيب .
٤٢- نسبة التسامح ٥٪ من المواصفات .

رئيس مكتب التلزم	رئيس مصلحة التجهيز	رئيس الإدارة المركزية وكالة	المدير العام لقوى الأمن الداخلي
المقدم طارق حسب الله	العميد عاصم حماده	العميد سليم عبده	اللواء عماد عثمان
بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ			
٢٠٢٢/١٠/١٣			

السيانخ

١- الأنواع : تقبل بكافة أنواعها.

٢- مواصفات المادة :

- ٢١- سليما" غير مصاب بالإهتراء أو أمراض تجعله غير صالح للإستهلاك .
- ٢٢- نظيفا" خاليا" من أي مادة غريبة ظاهرة .
- ٢٣- طازج المظهر خاليا" من الحشرات أو الأمراض أو من آثارها (الدودة الخياطة) .
- ٢٤- خاليا" من العنق الزهري .
- ٢٥- خاليا" من أي رطوبة خارجية غير طبيعية .
- ٢٦- خليا" من أي طعم أو رائحة غريبتين .
- ٢٧- قليل الضلوع كثير الأوراق الخضراء الخالية من اليباس والإصفرار .

٣- شروط السلامة الصحية : كما ورد أعلاه بالنسبة للشروط العامة للسلامة الصحية للخضار والفاكهة .

٤- شروط التوضيب :

٤١- في كافة أنواع الصناديق على شكل ربطات متوسطة الحجم .

رئيس مكتب التلزييم	رئيس مصلحة التجهيز	رئيس الإدارة المركزية وكالة	المدير العام لقوى الأمن الداخلي
المقدم طارق حسب الله	العميد عاصم حماده	العميد سليم عبده	اللواء عماد عثمان
بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ			
٢٠٢٢/١٠/١٣			

٤٢- نسبة التسامح ٥٪ من المواصفات أعلاه بإستثناء ما هو مصاب بالإهتراء أو بالأمراض التي تجعلها غير صالحة للأكل.

القرنبيط

١- الأنواع : يقبل بكافة الأنواع .

٢- مواصفات المادة :

- ٣١- كاملاً .
- ٣٢- سليماً من أي إهتراء أو أمراض تجعله غير صالح للإستهلاك .
- ٣٣- نظيفاً خالياً من أي مادة غريبة ظاهرة .
- ٣٤- طازجاً ، غير ليناً أو ذابلاً .
- ٣٥- سليم الزهرة وغير مشلف .
- ٣٦- لا تزيد ساقه عن ٤/ سم .
- ٣٧- خالياً من أي رطوبة خارجية أو داخلية .
- ٣٨- خالياً من أي طعم أو رائحة غريبين .
- ٣٩- وجود طبقة من الضلوع لحمايته من الإنفراط .

٣- شروط السلامة الصحية : كما ورد أعلاه بالنسبة للشروط العامة للسلامة الصحية للخضار والفاكهة .

رئيس مكتب التلزييم	رئيس مصلحة التجهيز	رئيس الإدارة المركزية وكالة	المدير العام لقوى الأمن الداخلي
المقدم طارق حسب الله	العميد عاصم حماده	العميد سليم عبده	اللواء عماد عثمان
بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ			
٢٠٢٢/١٠/١٣			

٤- شروط التوضيب :

- ٤١- في صناديق على كافة أنواعها .
٤٢- نسبة التسامح ٥٪ من المواصفات أعلاه بإستثناء ما هو مصاب بالإهتراء أو بالأمراض التي تجعله غير صالح للأكل .

البرتقال

١- الأنواع : كافة الأنواع (الشموطي - أبو صرة - بالنسيا - الوردني ... إلخ) .

٢- مواصفات المادة :

- ٢١- كاملة وخالية من أي ضرر أو تلف سطحي يسببه الصقيع .
٢٢- سليمة غير مصابة بأي إهتراء أو عيب يجعلها غير صالحة للإستهلاك .
٢٣- نظيفة خالية من أي مادة غريبة ظاهرة .
٢٤- خالية من أي أمراض أو حشرات أو آثارها .
٢٥- خالية من أي رطوبة خارجية غير طبيعية .
٢٦- خالية من أي طعم أو رائحة غريبتين .
٢٧- رقيقة القشرة - جامدة الملمس - غير جافة اللب .
٢٨- غير مليفة اللب .
٢٩- ذات لون مطابق للصنف ويمكن قبول اللون الأخضر الفاتح بشرط ألا يتجاوز إمتداده خمس المساحة الإجمالية للثمرة مع مراعاة خصائص الصنف ووقت القطاف .

٣- شروط الحجم : أن يتراوح وزن الحبة الواحدة بين /١٧٥/ غ و /٢٥٠/ غ .

رئيس مكتب التلزييم	رئيس مصلحة التجهيز	رئيس الإدارة المركزية وكالة	المدير العام لقوى الأمن الداخلي
المقدم طارق حسب الله	العميد عاصم حماده	العميد سليم عبده	اللواء عماد عثمان

بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ
٢٠٢٢/١٠/١٣

- ٤- شروط السلامة الصحية : كما ورد أعلاه بالنسبة للشروط العامة للسلامة الصحية للخضار والفاكهة .
- ٥- التوضيب :
- ٥١- في صناديق تؤمن الحماية للبضاعة في التحميل والتفريغ .
- ٥٢- نسبة التسامح ٥٪ من المواصفات والحجم .

التفاح

- ١- الأنواع : غولدن وستاركن .
- ٢- مواصفات المادة :
- ٢١- كاملة .
- ٢٢- سليمة غير مصابة بأي إهتراء ومقطوفة بشكل سليم .
- ٢٣- نظيفة خالية من أية مواد غريبة .
- ٢٤- خالية من أي أثر لإصابتها بالحشرات أو الأمراض (أكاروز - تبقع) .
- ٢٥- خالية من أية رطوبة خارجية زائدة .
- ٢٦- خالية من أي طعم أو رائحة غريبتين .
- ٣- شروط السلامة الصحية : كما ورد أعلاه بالنسبة للشروط العامة للسلامة الصحية للخضار والفاكهة .
- ٤- شروط الحجم :

رئيس مكتب التلزييم	رئيس مصلحة التجهيز	رئيس الإدارة المركزية وكالة	المدير العام لقوى الأمن الداخلي
المقدم طارق حسب الله	العميد عاصم حماده	العميد سليم عبده	اللواء عماد عثمان
بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ			
٢٠٢٢/١٠/١٣			

- ٣١- أن لا يقل قطر التفاحة عم /٧/ سم على أن لا تزيد نسبة التفاح التي يتراوح قطره ما بين /٧/ و /٨/ سم عن الكمية والباقي أكبر من ذلك .
٣٢- نسبة التسامح ٥٪ من المواصفات بإستثناء الإهتراء الذي يجعلها غير صالحة للأكل .
٣٣- يقبل التفاح الذي يحمل رضوض سطحية خفيفة ناتجة عن التحميل أو التعريب في البرادات .

٥- التوضيب :

- ٥١- في أقفاص تؤمن الحماية للبضاعة أثناء التحميل والتفريغ .

مواصفات فنية لمادة السكر الأبيض

- ١- مواصفات عامة :
١- يقصد بهذه المواصفات مركب السكروز (SACCHAROSE) المستخرج من الشمندر السكري أو من قصب السكر عن طريق عملية التكرير .

- ٢- المظهر :
٢- يكون السكر على شكل بلورات بيضاء ناصعة خالية من كل رائحة تعطى لدى اذابتها في الماء بنسبة ١٠٪ محلولاً "رائقاً" خالي اللون لا تنتج منه أي رغوة إذا مزج ولا يترك أي راسب إذا ترك دون تحريك .

٣- التركيب :

٣- يتركب السكر المكرر من المواد التالية :

٣١	-	سكروز	٩٩,٥٠	%	كحد أدنى
٣٢	-	رطوبة	٠٠,٢٥	%	كحد أعلى
٣٣	-	رماد	٠٠,٢٠	%	كحد أعلى

رئيس مكتب التلزييم رئيس مصلحة التجهيز رئيس الإدارة المركزية وكالة المدير العام لقوى الأمن الداخلي
المقدم طارق حسب الله العميد عاصم حماده العميد سليم عبده اللواء عماد عثمان
بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ
٢٠٢٢/١٠/١٣

٣٤ - مواد غير ذوابة في الماء ٠٠,٠٥ % كحد أعلى

٤- التوضيب :

- ٤- يوضب السكر ضمن أكياس جديدة وفقا" لما يلي :
- ٤١- إما بأكياس خام سعة /٥٠/ كلغ تقريبا" على أن تكون خياطتها مزدوجة تفصل بين الدرزة والأخرى مسافة /٥/ ملم (خمس ملليمترات) على الأقل .
- ٤٢- إما بأكياس خيش مبطنة بنايلون سعة /٢٥/ كلغ (خمسة وعشرون كلغ) إلى /٥٠/ كلغ (خمسون كلغ) .

العنب

٢- الأنواع : كافة الأنواع .

٣- مواصفات العنقود :

- ٢١- كاملا" سليما" خاليا" من أي إهتراء .
- ٢٢- نظيفا" خاليا" من أي مواد غريبة .
- ٢٣- خاليا" من أي أثر للحشرات والأمراض .
- ٢٤- خاليا" من أي رطوبة زائدة .
- ٢٥- مكتمل النمو رقيق القشرة حلو الطعم .
- ٢٦- غير مصاب بحروق الشمس .
- ٢٧- غير متقدم في النضوج حبويه متماسكة.

٤- التوضيب :

رئيس مكتب التلزييم	رئيس مصلحة التجهيز	رئيس الإدارة المركزية وكالة	المدير العام لقوى الأمن الداخلي
المقدم طارق حسب الله	العميد عاصم حماده	العميد سليم عبده	اللواء عماد عثمان
بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ			
٢٠٢٢/١٠/١٣			

- ٣١- في صناديق وبطريقة وأسلوب يؤمنان سلامة الثمار طيلة مدة عمليات التسويق .
٣٢- نسبة التسامح ٥٪ من المواصفات والحجم .

مواصفات (الطيور والبيض)

١- البيض :

١١- الشروط الخاصة :

- ١١١- يكون البيض طازجا" ، إنتاج لبناني - جامد الصفار ، غير مختون (عتيق) ، يتراوح وزن البيضة الواحدة ما بين (٥٥ و ٦٠) غراما" .
١١٢- يتم التأكد من جودة البيض وسلامته وفقا" لما يلي :
٥- لا يعوم عندما يوضع في الماء
٦- رائحته جيدة (غير كريهة عندما تكسر البيضة) .
٧- صفار البيضة وبياضها جامدان عند الرج .

ملاحظة : يستبدل الفاسد من البيض خصوصا" الذي يعوم عند وضعه في الماء ، أما عندما يزيد معدل البيض الفاسد عن الـ ١٠٪ فيعتبر ذلك محاولة غش من قبل المتعهد تحتم تطبيق أحكام دفاتر الشروط الخاصة بحقه .

١٢- الطيور :

رئيس مكتب التلزييم	رئيس مصلحة التجهيز	رئيس الإدارة المركزية وكالة	المدير العام لقوى الأمن الداخلي
المقدم طارق حسب الله	العميد عاصم حماده	العميد سليم عبده	اللواء عماد عثمان
			بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ
			٢٠٢٢/١٠/١٣

٢١- عموميات : إن مصادر الطيور المقبولة لتغذية السجون هي المزارع المرخص لها قانونياً من السلطات المختصة والمسالخ المرخصة .

٢١١- زيارة المزارع : يقوم رئيس لجنة الإستلام يرافقه الطبيب البيطري بزيارة مزارع المتعهد أو تلك التي يتعامل معها ، للتأكد من حسن وإنتظام سلامة عملية تربية الطيور فيها ، وفقاً للقوانين اللبنانية المرعية الإجراء ، وذلك عند بدء الإلتزام وعندما تدعو الحاجة .

٢١٢- زيارة المسالخ : تتم هذه الزيارة من قبل الطبيب البيطري يرافقه رئيس لجنة التغذية أو أحد أعضائها للتأكد من :

٨- إستيفاء هذه المسالخ والشروط الفنية الخاصة .

٩- تطبيق قواعد النظافة والصحة العامة المتعلقة بالعاملين فيها ، بالأدوات المستعملة من قبلهم وبالأمكنة المشغولة كافة في عملية السلخ .

١٠- صحة الطيور المعدة للذبح .

١١- نظافة السيارة المبردة ومن إستيفائها الشروط الفنية الخاصة وذلك وفقاً للقوانين اللبنانية المرعية الإجراء.

٢٢- الفحص عند الإستلام : تفحص الطيور عند الإستلام فحصاً دقيقاً من قبل الطبيب البيطري الذي يتأكد من لونها ، ومن سلامة الجلد المفروض أن يكون غير مترهل أو لين ، كما يدقق وبشكل خاص في النقاط الآتية:

٢٢١- نوع الدجاج : يكون من نوع الفروج المخصص للحم وليس للبيض عمره الأقصى ثمانية أسابيع .

٢٢٢- تاريخ الذبح : يقدم الفروج طرياً ، حديث الذبح لم يمر على ذبحه أكثر من (١٠ ساعات) ويرفض الفروج إذا كان ناشفاً .

٢٢٣- التسليم : يسلم الفروج مذبوحاً ، جاهزاً للإستهلاك أي منتوفاً على الناشف بواسطة الآلات الكهربائية، مجوفاً مع الرقبة والرأس ، بدون الرجلين والمصارين والقوانص ، يجب في هذه الحالة أن يتراوح وزن الفروج الواحد ما بين (١٣٠٠ - ١٥٠٠) غراماً .

١٢- تسلم الطيور وهي موضوعة في أقفاص بلاستيكية نظيفة .

٢٢٤- المظهر الخارجي : يجب ان لا يظهر في جسم الفروج جراحاً من جراء النتف أو تبقع وهي علامات المرض .

١٣- يكون جسم الفروج خالياً من الريش أو الوبر وهذا عدا الرقبة والرأس .

١٤- يكون جلد الفروج أملساً غير مجمد ، متناسقاً ذا لون واحد سواء كان أبيضاً أو مائلاً إلى الإصفرار .

١٥- يرفض الفروج إذا كان لون جلده أزرقاً أو قاتماً .

٢٢٥- الرائحة : تفحص رائحة الفروج المنبعثه من جوفه ومن الشق الموجود في الرقبة والذي سحبت منه الحويصلة .

١٦- يرفض الفروج الذي تنبعث منه رائحة كريهة .

٢٣- التدقيق في الوزن :

رئيس مكتب التلزييم

رئيس مصلحة التجهيز

رئيس الإدارة المركزية وكالة

المدير العام لقوى الأمن الداخلي

المقدم طارق حسب الله

العميد عاصم حماده

العميد سليم عبده

اللواء عماد عثمان

بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ

٢٠٢٢/١٠/١٣

يصار إلى أخذ عينات كل واحدة منها عشرة فراريج تختار عشوائياً" من عدة أفضاص وتزان يجب أن يكون وزنها ما بين (١٠ و ١٢) كلغ .

٢٤- النقل :

- ٢٤١- يتم نقل الطيور إلى السجون على عاتق المتعهد وبوسائله الخاصة ضمن آليات مبردة .
٢٤٢- يتم التأكد من ملكية المتعهد لمثل هذه الآليات المبردة ومن صلاحيتها وذلك على همة رئيس لجنة الإستلام أو أحد أعضائها وذلك عند بدء الإلتزام .
٢٤٣- يتم التأكد من إستعمالها ومن إشتغال برادتها ومن نظافتها عند كل إستلام وذلك على همة الطبيب البيطري أو رئيس لجنة الإستلام أو أحد أعضائها .

مواصفة قياسية لبنانية رقم 1999 : 23

اللبننة

مؤسسة المقاييس والمواصفات اللبنانية

- لبيّنور -

ICS 67.100.99

اللبننة

١- المجال

تحدد هذه المواصفة القياسية المتطلبات والخصائص الواجب توافرها في اللبننة بجميع أصنافها الواردة أدناه .

رئيس مكتب التلزييم	رئيس مصلحة التجهيز	رئيس الإدارة المركزية وكالة	المدير العام لقوى الأمن الداخلي
المقدم طارق حسب الله	العميد عاصم حماده	العميد سليم عبده	اللواء عماد عثمان
			بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ
			٢٠٢٢/١٠/١٣

١-٢ اللبننة

هي منتج حليبي مصنع من حليب مبستر أو مركز أو مجفف، يتم الحصول عليه بالتخمير اللبني للحليب بواسطة بادئات مناسبة ونقية من بكتريا حمض اللبن، ومن ثم تركيزه بإحدى الطرق المناسبة .

٢-٢ المواد الصلبة الإجمالية

هي المواد المتبقية بعد تبخير الماء من الحليب عند حرارة لا تتجاوز 102 درجة س حتى يثبت الوزن .

٣-٢ المواد الصلبة غير الدهنية

هي المواد الصلبة ما عدا مواد الحليب الدهنية .

٣- الأَصْناف

تتوافر اللبننة وفق الأصناف التالية :

١-٣ اللبننة

هي المادة التي نحصل عليها بعد فصل جزء من مصل اللبن بالطرق المناسبة .

٢-٣ اللبننة المحفوظة بالزيت

هي لبنة كثيفة القوام ومحفوظة في الزيت النباتي .

٣-٣ اللبننة المعاملة بالحرارة بعد التخمير

هي لبنة معاملة بالحرارة المناسبة بعد التخمير لتنشيط نشاط البادئات والأنزيمات .

٤- المتطلبات والخصائص

١-٤ المتطلبات الفزيقية

١-١-٤ اللبننة

يجب أن يتوافر في اللبننة بشكل عام ما يلي :

• أن يطابق الحليب المستعمل في إنتاج اللبننة متطلبات المواصفة القياسية اللبنانية الخاصة به

• أن يكون قوامها متجانساً وخلواً من التكتل والحبيبات والبلورات

رئيس مكتب التلزم	رئيس مصلحة التجهيز	رئيس الإدارة المركزية وكالة	المدير العام لقوى الأمن الداخلي
المقدم طارق حسب الله	العميد عاصم حماده	العميد سليم عبده	اللواء عماد عثمان

بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ

٢٠٢٢/١٠/١٣

- أن تكون خلواً من عيوب الطعم والرائحة غير المرغوب بها مثل التزنخ والمرارة وغيرها، وخلواً من المواد الغريبة والشوائب
- أن تكون خلواً من منتجات الخنزير أو مشتقاتها.

٢-١-٤ اللبنة المحفوظة بالزيت

- يجب أن يتوافر في اللبنة المحفوظة بالزيت، بالإضافة إلى ما ورد أعلاه، ما يلي :
- ألا يزيد محتوى ملح الطعام فيها على ٥٪.
 - أن يكون الزيت المستعمل لحفظها، زيتاً نباتياً مطابقاً للمواصفة القياسية اللبنانية الخاصة به
 - ألا تقل كمية اللبنة المحفوظة في الزيت عن ٥٥٪ من وزن محتوى العبوة.

٢-٤ المتطلبات الكيميائية

١-٢-٤ اللبنة

- يجب أن يتوافر في اللبنة بشكل عام المتطلبات الكيميائية التالية :
- يلحق الحليب المستعمل في صناعة اللبنة ببيادئات مناسبة ونقية من بكتريا حمض اللبن مثل اللاكتوباس يلس بولغ اريكس *Lactobacillus bulgaricus* وس تربتوكوكس تيرم وفيلس *Streptococcus thermophilus* على أن تبقى حية في المنتج حتى انتهاء مدة الصلاح
 - يسمح بمعاملة اللبنة بالحرارة قبل التعبئة عند حرارة ٧٠ درجة س لمدة ٣٥ ثانية، أو بعد التعبئة عند حرارة ٥٥ درجة س لمدة ١٥-٣٠ دقيقة
 - بالإضافة إلى ذلك يسمح بمعاملة اللبنة بالحرارة بعد التخمير وقبل التعبئة عند حرارة ٩٠ درجة س لمدة ٣٠ ثانية
 - يجب ألا تزيد الحموضة الإجمالية على ٥,٢٪ وألا تقل عن ٨,٠٪، محتسبة كحمض اللبن
 - يجب أن يكون إنتاج اللبنة متوافقاً مع الخصائص التركيبية الواردة في الجدول (١).

الجدول (١): الخصائص التركيبية للبنة

الخصائص	لبنة (بقر أو ماعز)				لبنة (أغنام)			
	كاملة الدسم	معتدلة الدسم	قليلة الدسم	منزوعة الدسم	كاملة الدسم	معتدلة الدسم	قليلة الدسم	منزوعة الدسم
محتوى الممات والدهنية	0,8% حداً أدنى	≤ 0,4% و > 8,0%	< 0,1% و > 4,0%	1,0% حداً أقصى	10,0% حداً أدنى	≤ 0,5% و > 10,0%	< 5,1% و > 5,0%	1,5% حداً أقصى

المدير العام لقوى الامن الداخلي

رئيس الإدارة المركزية وكالة

رئيس مصلحة التجهيز

رئيس مكتب التلزم

اللواء عماد عثمان

العميد سليم عبده

العميد عاصم حماده

المقدم طارق حسب الله

بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ

٢٠٢٢/١٠/١٣

محتوى واد الصلبة غير الدهنية، (% حداً أدنى)	16,0	21,0	21,0	20,0	16,0	21,0	21,0	25,0
--	------	------	------	------	------	------	------	------

ملاحظة: نقرأ العبارة " $\geq 0,4\%$ و $< 0,8\%$ " المتعلقة بمحتوى المواد الدهنية في لبنة البقر أو الماعز المعتدلة الدسم كما يلي: أربعة بالمائة أو أكثر وأقل من ثمانية بالمائة.

٢-٢-٤ اللبنة المحفوظة بالزيت

يجب أن تتوفر في اللبنة المحفوظة بالزيت المتطلبات الكيميائية التالية :

- ألا يزيد محتوى الحموضة الإجمالية على ٥,٣% ولا تقل عن ١٧% محتسبة كحمض اللبن
- أن تتميز بالخصائص الواردة في الجدول (٢).

الجدول (2) الخصائص التركيبية لأصناف اللبنة المحفوظة بالزيت

الخصائص	كاملة الدسم	معتدلة الدسم	قليلة الدسم	منزوعة الدسم
محتوى المواد الدهنية	0,10% حداً أدنى	$\leq 0,5\%$ و	$< 5,1\%$ و	1,5% حداً أقصى
محتوى المواد الصلبة غير الدهنية، (% حداً أدنى)	23,0	$> 10,0\%$	$> 5,0\%$	29,0
		29,0	29,0	33,0

٣-٤ المتطلبات الصحية

- يجب أن يتم إنتاج اللبنة في جميع مراحلها وفقاً للشروط والمتطلبات الواردة في المواصفة القياسية الخاصة بـ"القواعد العامة لصحة الغذاء" الصادرة عن لجنة دستور الغذاء تحت الرقم CAC/RCP، Codex Alimentarius : 1-1985، لحين صدور المواصفة القياسية اللبنانية المعنية .

٤-٤ المضافات

يسمح بإضافة حمض السوربيك وأملاحه (الصوديوم أو البوتاسيوم أو الكالسيوم) شرط ألا تتعدى الكمية المضافة 50 مغ/كغ .

٥-٥ فحوص التحقق

١-٥ طرق أخذ العينات

يتم أخذ العينات وفقاً للمواصفة القياسية الدولية (ISO 707 : 1985).

رئيس مكتب التلزم رئيس مصلحة التجهيز رئيس الإدارة المركزية وكالة المدير العام لقوى الأمن الداخلي
المقدم طارق حسب الله العميد عاصم حماده العميد سليم عبده اللواء عماد عثمان

بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ

٢٠٢٢/١٠/١٣

٢-٥ طرق الاختبار

١-٢-٥ الحموضة

تعتمد طرق ووسائل الاختبار المحددة في المواصفة القياسية البريطانية :
(BS 1741: Part 10, Section 10.1: 1989 (1993).

٢-٢-٥ المواد الدهنية

تعتمد طرق ووسائل الاختبار المحددة في المواصفة القياسية الدولية .(ISO 1211:1984).

٣-٢-٥ البروتين

تعتمد طرق ووسائل الاختبار المحددة في المواصفة القياسية البريطانية :
(BS 1741: Part 5, Section 5.1: 1988 (1993).

٤-٢-٥ المواد الصلبة الإجمالية

تعتمد طرق ووسائل الاختبار المحددة في المواصفة القياسية الدولية .(ISO 6731:1989).

٥-٢-٥ نشاط الفسفاتيز

تعتمد طرق ووسائل الاختبار المحددة في المواصفة القياسية الدولية .(ISO 3356:1975).

٦- التعبئة والتخزين والنقل

- تعبأ اللبنة في عبوات صحية نظيفة معقمة وجافة لا تسبب موادها أي تأثير مؤذ أو ضار على طبيعة اللبنة أو طعمها أو رائحتها، ويحكم إغلاقها لتحتفظ المادة المعبأة من التلوث والرطوبة .
- تحتفظ اللبنة في أماكن مناسبة ونظيفة ومبردة لا تزيد حرارة التخزين فيها على ٥ درجات س.
- يتم النقل والتوزيع في وسائل نقل مبردة مناسبة حيث لا تزيد الحرارة على ١٠ درجات س، وبطريقة تمنعها من التلوث أو التلف. يتم نقل وتخزين اللبنة المحفوظة بالزيت عند حرارة لا تزيد على ٢٥ درجة س، وبطريقة تمنعها من التلوث أو التلف.

٧- بطاقة المعلومات البيانية

رئيس مكتب التلزييم	رئيس مصلحة التجهيز	رئيس الإدارة المركزية وكالة	المدير العام لقوى الأمن الداخلي
المقدم طارق حسب الله	العميد عاصم حماده	العميد سليم عبده	اللواء عماد عثمان
بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ			
٢٠٢٢/١٠/١٣			

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية اللبنانية "لصاقات المواد الغذائية"، يجب أن يذكر على عبوات اللبنة المعلومات البيانية التالية (باللغة العربية وبإحدى اللغتين الفرنسية أو الإنكليزية، أو الاثنتين معاً اختياريًا):

- اسم المنتج "لبنة"
- مستوى الدسم: "كاملة الدسم أو" ... "منزوعة الدسم"
- نوع الحيوان مصدر الحليب (بقر أو ماعز أو غنم)
- في حال معاملة اللبنة بالحرارة بعد التخمير يجب ذكر عبارة "معامل بالحرارة بعد التخمير"
- في حال تصنيع اللبنة من حليب مجفف يجب أن يتبع اسم المنتج عبارة "مصنّع من حليب مجفف"
- بخت واضح
- نوع الزيت المستعمل وكميته، على عبوات اللبنة المحفوظة بالزيت
- قائمة المكونات الأساسية والمضافات وفق الترتيب التنازلي لنسبها
- المحتوى الصافي بالوحدات المترية وفقاً للنظام الدولي
- رقم الدفعة، وفي حال تعذر ذلك يعتمد تاريخ الإنتاج
- تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاح باليوم والشهر والسنة، ويمنع استعمال الرموز
- اسم المصنع وعنوانه وعلامته التجارية إن وجدت، مع ذكر بلد المنشأ.

٨- المراجع

- المواصفة القياسية اللبنانية رقم " 24/1965 الحليب وبعض مشتقاته ."
- المواصفة القياسية السعودية رقم ١٩٩٥/١١١٧ "اللبنة".
- "Milk Products & Codex Alimentarius, Volume 13" Milk European Directives. -

٩- المصطلحات التقنية

إنكليزي	فرنسي	عربي
Starter	Levain	بادئ
Crystals	Cristaux	بلورات
Expiry date	Date de péremption	تاريخ انتهاء الصلاح
Inhibition	Inhibition	تثبيط
Storage	Entreposage	تخزين
Lactic fermentation	Fermentation lactique	تخمير لبني
Concentration	Concentration	تركيز
Rancidity	Rancidité	تزنخ
Lumpiness	Agglomération	تكتل
Inoculation	Inoculation	تلقيح

رئيس مكتب التلزم

رئيس مصلحة التجهيز

رئيس الإدارة المركزية وكالة

المدير العام لقوى الأمن الداخلي

المقدم طارق حسب الله

العميد عاصم حماده

العميد سليم عبده

اللواء عماد عثمان

بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ

٢٠٢٢/١٠/١٣

حبيبات	Granules	Granules
حليب مبستر	Lait pasteurisé	Pasteurized milk
حليب مجفف	Lait en poudre	Dried milk
حليب مركز	Lait concentré	Concentrated milk
حمض اللبن	Acide lactique	Lactic acid
حموضة	Acidité	Acidity
طرق أخذ العينات	Echantillonnage	Sampling
لبنة	Yoghurt filtré	Strained yoghurt
مرارة	Amertume	Bitterness
مصل - شرش	Lactosérum	Whey
منزوع الدسم	Ecrémé	Skimmed
مواد صلبة غير دهنية	Matières Solides NonGrasses	Solids Not Fat
مواد غريبة	Matières étrangères	Extraneous matter
نشاط الفسفاتيز	Activité phosphatasique	Phosphatase activity
نقل	Transport	Transport
وحدات مترية	Unités métriques	Metric units

الهيئات التي شاركت في إعداد المواصفة

مؤسسة المقاييس والمواصفات اللبنانية - لبيّنور
وزارة الصناعة

وزارة الزراعة

وزارة الاقتصاد والتجارة

وزارة الصحة العامة

معهد

البحوث الصناعية

مصلحة الأبحاث العلمية الزراعية

الجامعة اللبنانية- كلية الزراعة شركة غندور لإنتاج الحليب
ومشتقاته

شركة العصير اللبنانية- بون جوس شركة طباره

للتجارة والصناعة الاتحاد الوطني للفلاحين اللبنانيين

اونالكو للصناعات الغذائية في لبنان

شركة شرق المتوسط

شركة معامل دولسي

رئيس مكتب التلزييم

رئيس مصلحة التجهيز

رئيس الإدارة المركزية وكالة

المدير العام لقوى الأمن الداخلي

المقدم طارق حسب الله

العميد عاصم حماده

العميد سليم عبده

اللواء عماد عثمان

بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ

٢٠٢٢/١٠/١٣

مواصفة قياسية لبنانية رقم 2003 : 453

اللحوم الطازجة - لحوم البقر والجاموس والغنم والماعز Goat Meat Viandes Fraîches de Bovins, Ovins et Caprins

مؤسسة المقاييس والمواصفات اللبنانية

- لبيّنور -

ICS 67.120.10

تمهيد

أعدت هذه المواصفة القياسية "اللحوم الطازجة - لحوم البقر والجاموس والغنم والماعز" رقم م ٤٥٣ : ٢٠٠٣، لجنة اللحوم ومنتجاتها في مؤسسة المقاييس والمواصفات اللبنانية.

المدير العام لقوى الأمن الداخلي اللواء عماد عثمان بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ ٢٠٢٢/١٠/١٣	رئيس الإدارة المركزية وكالة العميد سليم عبده	رئيس مصلحة التجهيز العميد عاصم حماده	رئيس مكتب التلزييم المقدم طارق حسب الله
---	---	---	--

وقد اعتمدت اللجنة الفنية في إعداد هذه المواصفة على المواصفة القياسية السعودية (رقم م ٤٤ : ١٩٩٨)، والمواصفات

القياسية الأردنية (رقم ٤٧١ : ١٩٩٥) و (رقم ١٧٤ :
Journal Officiel de la République Française, 19 Janvier, كما استعانت بالمرجع. (١٩٩٤)

.0891)

وافقت اللجنة الفنية على هذه المواصفة في اجتماعها بتاريخ. 12/01/2004.

أقر مجلس إدارة المؤسسة هذه المواصفة في اجتماعه بتاريخ. 2005/08/2005

فهرست

٣	١- المجال
٣	٢- المراجع التكميلية
٣	٣- التعاريف
٣	٣- ١ حيوانات الذبح
٤	٣- ٢ الذبيحة
٤	٣- ٣ اللحم
٤	٣- ٤ لحم الطازج
٤	٤- أنواع اللحم
٤	٤- ١ لحوم البقر والجاموس
٥	٤- ٢ لحوم الأغنام والماعز
٦	٥- درجات اللحوم

المدير العام لقوى الأمن الداخلي

رئيس الإدارة المركزية وكالة

رئيس مصلحة التجهيز

رئيس مكتب التلزييم

اللواء عماد عثمان

العميد سليم عبده

العميد عاصم حماده

المقدم طارق حسب الله

بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ

٢٠٢٢/١٠/١٣

الجمهورية اللبنانية

وزارة الداخلية والبلديات

المديرية العامة لقوى الامن الداخلي

٦	المتطلبات والخصائص	٦
٦	١- الاشتراطات العامة	٦
٧	٢- المتطلبات الصحية	٦
٨	٣- الملوثات	٦
٨	٧- فحوص التحقق	٧
٨	١- طرق أخذ العينات	٧
٨	٢- طرق الاختبار	٧
١٠	٨- التعبئة والتخزين والنقل والتداول	١٠
١١	٩- بطاقة المعلومات البيانية	١١
١٢	١٠- المصطلحات التقنية	١٢
١٢	١١- مراجع البحث	١٢

رئيس مكتب التلزييم

رئيس مصلحة التجهيز

رئيس الإدارة المركزية وكالة

المدير العام لقوى الأمن الداخلي

المقدم طارق حسب الله

العميد عاصم حماده

العميد سليم عبده

اللواء عماد عثمان

بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ

٢٠٢٢/١٠/١٣

اللحوم الطازجة – لحوم البقر والجاموس والغنم والماعز

١-مجال

تحدد هذه المواصفة القياسية المتطلبات والخصائص الواجب توافرها في اللحوم الطازجة – لحوم البقر والجاموس والغنم والماعز المعدة للاستهلاك البشري .

٢-مراجع التكميلية

- المواصفة القياسية اللبنانية: القواعد العامة لصحة الغذاء، (م.ق. ل رقم .(2002 : 662
- مواصفة دستور الغذاء: دليل معاينة الحيوانات قبل وبعد الذبح، 1993 - CAC/RCP 14.
- مواصفة دستور الغذاء: الممارسات الصحية العالمية للحوم الطازجة، (CAC/RCP 11-1976 (Rev. 1-1993).
- المواصفة القياسية الدولية: طرق أخذ عينات اللحوم ومنتجاتها، ISO 3100-1-1991.
- طريقة التحليل الرسمية الصادرة عن الجمعية الأميركية للمحللين الكيميائيين الرسميين: الزيوت والدهون – الأحماض الدهنية الطليقة في الزيوت الخام والمكررة، 16th, 1995 AOAC 940.28, Edition.
- طريقة التحليل الرسمية الصادرة عن الجمعية الأميركية للمحللين الكيميائيين الرسميين: المعادن والعناصر بمقادير ضئيلة في الأغذية – النحاس والنيكل في الشاي، 16th, 1995 AOAC 971.20, Edition.
- طريقة التحليل الرسمية الصادرة عن الجمعية الأميركية للمحللين الكيميائيين الرسميين: المعادن والعناصر بمقادير ضئيلة في الأغذية – الزئبق في الأغذية، 16th, 1995 AOAC 971.21, Edition - طريقة التحليل الرسمية الصادرة عن الجمعية الأميركية للمحللين الكيميائيين الرسميين: المعادن والعناصر بمقادير ضئيلة في الأغذية – الزرنيخ، الكاديوم، الرصاص، السيلينيوم، 16th, 1995 AOAC 986.15, Edition، والزنك في الأغذية.

٣- التعاريف

٣-١ حيوانات الذبح

تدييات مصرح بذبحها من قبل الجهات الرسمية المختصة، وتشمل البقر والجاموس (Bovins) (Caprins) والماعز (Ovins) والغنم.

٣-٢ الذبيحة

ما يتبقى من جسم الحيوان بعد ذبحه وتصفية دمه، وتجهيته وإعداده للاستهلاك البشري بسلخ جلده وإزالة الرأس والأحشاء والأعضاء التناسلية والأطراف والأقدام والذيل .

رئيس مكتب التلزييم	رئيس مصلحة التجهيز	رئيس الإدارة المركزية وكالة	المدير العام لقوى الأمن الداخلي
المقدم طارق حسب الله	العميد عاصم حماده	العميد سليم عبده	اللواء عماد عثمان
بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ ٢٠٢٢/١٠/١٣			

١-٤ اللحم

كل أو أي جزء أو قطعة من ذبائح الأبقار والجاموس والأغنام والماعز الصالحة للاستهلاك البشري .

٢-٤ لحم طازج

لحم لم يعامل أي معاملة تغير من خصائصه الحسية والفزيقية والكيميائية والذي لم يتعرض للتبريد لمدة تفوق الأسبوع .

٨- أنواع اللحوم

١. لحوم البقر والجاموس

تقسم لحوم البقر والجاموس تبعاً للعمر والجنس كما يلي :

لحم العجل اللبناني (البوتيلو)

لحم ذكر أو أنثى البقر الرضيعة التي يصل عمرها حتى ثلاثة أشهر. تتميز ذبائح هذا النوع بأن لحمها طري ولونه وردي يميل إلى الاحمرار، وتتميز عظام الأضلاع بلونها الأحمر الغامق أما الدهن فيكون ناعماً .

عجل الصغير (الكندوز)

لحم ذكر أو أنثى البقر التي يصل عمرها حتى 12 شهراً. تتميز ذبائح هذا النوع بأن لحومها حمراء اللون ودهنها أكثر صلابة من دهن العجل اللبناني، وتكون عظام الأضلاع أقل احمراراً .

لحم العجل (steer)

لحم ذكر البقر الذي لا يقل عمره عن عام واحد ولا يزيد على عامين .

لحم العجلة (بكرة)

لحم أنثى البقر التي لا يقل عمرها عن عام واحد ولا يزيد على عامين، ولم يجز تلقيحها أو لم تلد بعد .

لحم البقرة

لحم أنثى البقر والتي يزيد عمرها على عامين .

لحم الثور

لحم ذكر البقر غير المخصي والمخصي الذي يزيد عمره على عامين .

رئيس مكتب التلزييم

رئيس مصلحة التجهيز

رئيس الإدارة المركزية وكالة

المدير العام لقوى الأمن الداخلي

المقدم طارق حسب الله

العميد عاصم حماده

العميد سليم عبده

اللواء عماد عثمان

بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ

٢٠٢٢/١٠/١٣

لحوم الأغنام والماعز

تقسم لحوم الأغنام أو الماعز طبقاً للعمر كما يلي :

لحم الحمل أو الجدي

لحم ذكر أو أنثى الأغنام أو الماعز التي يقل عمرها عن عام. تتميز بعظام لينة صغيرة ولحم فاتح اللون، أما مفاصل القوائم الأمامية فتكون قابلة للكسر بسهولة. يكون الغطاء الخارجي لطبقة الدهن رقيق وناعم وذو لون كريمي أو يميل إلى الوردي الفاتح، أما طبقات الدهن الخارجية والداخلية فتكون بيضاء اللون ناعمة الملمس .

ملاحظة :

يطلق اسم لحم (حمل لباني) على اللحم الناتج من الأغنام (أوفين) الذي يتراوح عمره من ٣ إلى ٥ أشهر، ويتميز بلونه الفاتح وطراوته.

لحم الغنم أو الماعز الحولي

لحم ذكر أو أنثى الغنم أو الماعز التي يتراوح عمرها بين 12 شهراً و 18 شهراً. تتميز ذبيحة الغنم أو الماعز الحولي عن ذبيحة الحمل بأن عظامها أكثر صلابة و فاتحة اللون ولحمها أغمق لوناً وأكثر خشونة وأقل طراوة، ويتدرج لونها من الوردي الداكن إلى الأحمر الفاتح. تكون طبقات الدهن الخارجية أكثر سماكة وتماسكاً، أما طبقات الدهن الداخلية فهي أكثر كمية ويميل لونها إلى الكريمي. يمكن كسر مفاصل القوائم بسهولة مثل الحمل ولكن يتصف مكان الكسر بكونه خشناً ومسامياً، وإذا لوحظ صعوبة في كسر المفصل، فإنه يستدل من ذلك على أن الذبيحة غنم أو ماعز ناضج .

لحم الغنم أو الماعز البالغ

لحم كبش أو نعجة الغنم أو الماعز التي يزيد عمرها على 20 شهراً. تتميز ذبيحة الغنم أو الماعز الناضج بانبساط الجسم مع صعوبة كسر مفاصل القوائم. يتدرج لونها من الأحمر الفاتح إلى الأحمر الداكن وذلك حسب حالة الحيوان عند الذبح .

٦- درجات اللحوم

تقسم اللحوم إلى الدرجات التالية :

- درجة ممتازة: تكون الذبائح مكتنزة اللحم ومقيبة (convexe). تكون العضلات كثيفة ومتراصة في جميع الأجزاء.
 - درجة جيدة جداً: تكون الذبائح مكتنزة اللحم إلى حد ما، ومقيبة بالإجمال. يمكن أن تكون بعض الأجزاء مستقيمة باستثناء الفخذ. تكون العضلات كثيفة ومتراصة.
 - درجة جيدة: تكون جوانب الذبائح بين مقيبة ومستقيمة. تكون العضلات سميكة.
 - درجة متوسطة: تكون جوانب الذبائح مستقيمة بالإجمال. وفي بعض الأحيان تكون الأجزاء مجوفة جزئياً. تكون العضلات ذات سماكة متوسطة.
- أما بالنسبة إلى الدهن فيصنف من ١ إلى ٥ كما يلي:
- ١: نحيل (قليل الدهن)

رئيس مكتب التلزييم رئيس مصلحة التجهيز رئيس الإدارة المركزية وكالة المدير العام لقوى الأمن الداخلي
المقدم طارق حسب الله العميد عاصم حماده العميد سليم عبده اللواء عماد عثمان

بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ

٢٠٢٢/١٠/١٣

- ٢: طبقة خفيفة من الدهن
٣: طبقة متوسطة من الدهن
٤: طبقة سميكة من الدهن
٥: كثيف الدهن.

٧- المتطلبات والخصائص

١-٧ الاشتراطات العامة

- يجب أن يتوافر في لحوم البقر والجاموس والغنم والماعز الطازجة الاشتراطات التالية :
- أن تكون ناتجة من ذبح حيوانات سليمة وخالية من الأمراض المعدية وملائمة للاستهلاك البشري
 - أن تجرى عملية الذبح في مسلخ مرخص خاضع للإشراف البيطري الرسمي ومستوف لسائر الشروط الصحية، وأن تكون الأدوات المستعملة فيه نظيفة وحادة ومطهرة وأن تتم عملية تصفية الدم بصورة كاملة
 - أن يجرى سلخ الذبيحة بعد الذبح مباشرة وقبل نزع أحشائها الداخلية بطريقة تضمن عدم بقاء أي جزء من الجلد على اللحم
 - يسمح باستعمال ضغط الهواء بين الجلد وجسم الذبيحة لتسهيل عملية السلخ، فقط إذا كانت بطريقة جيدة لا تؤدي إلى تلوث أو فساد اللحم
 - أن تزال الأحشاء بعد السلخ مباشرة مع عدم استخلاص أي جزء أو مادة من محتويات المريء أو الكرش أو الأمعاء أو الأعضاء التناسلية
 - يجرى غسل الذبيحة باستعمال مياه صالح للشرب وعلى أن يكون مطابقاً للمواصفة القياسية اللبنانية (رقم ١٦١: ١٩٩٩) الخاصة بـ"مياه الشرب"
 - أن تدمغ الذبائح المصرح بها للاستهلاك البشري بمعرفة الطبيب البيطري المختص في المسلخ، ويستعمل لذلك أدمغة معتمدة، ويجب أن تكون مادة الحبر ثابتة وغير ضارة بالصحة
 - لا يسمح بإضافة أية مادة من المواد الحافظة والمواد الملونة والمضادات الحيوية وعوامل التطرية أو أية مادة أخرى باستثناء الحبر المسموح به المستعمل في دمع اللحوم - أن تكون جميع لحوم الذبيحة وأجزاؤها محتفظة بجميع صفاتها الطبيعية المميزة وخالية من الكدمات والبقع اللونية ومن التزنخ ومن مظاهر الفساد
 - أن يكون اللحم متماسكاً لامع المظهر
 - ألا تزيد نسبة الأحماض الدهنية الطليقة (مقدرة كحمض الأوليك) على ١,٢ % (كتلة/كتلة)
 - ألا تزيد نسبة النيتروجين الإجمالي الطيار على ٢٠ مغ/ ١٠٠ غ لحم.

٢-٧ المتطلبات الصحية

- يجب أن يتوافر في لحوم البقر والضأن والماعز الطازجة ما يلي :
- أن تتم عملية التحضير وفقاً للشروط والمتطلبات الصادرة عن لجنة دستور الغذاء:
 - "الممارسات الصحية العالمية للحوم الطازجة"، (Rev.1-1993, CAC/RCP 11-1970)

رئيس مكتب التلزم	رئيس مصلحة التجهيز	رئيس الإدارة المركزية وكالة	المدير العام لقوى الأمن الداخلي
المقدم طارق حسب الله	العميد عاصم حماده	العميد سليم عبده	اللواء عماد عثمان
بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ ٢٠٢٢/١٠/١٣			

● "دليل معاينة الحيوانات قبل وبعد الذبح"، CAC/RCP 41-1993 .

- أن يكون اللحم أو أجزاءه ناتجاً عن حيوانات البقر الجاموس والغنم والماعز السليمة والخالية من الأمراض المعدية وأن يكون قد كشف عليها قبل الذبح وبعده طبيياً بيطرياً في مسلخ مرخص خاضع للإشراف البيطري ومستوف جميع الاشتراطات والمتطلبات الصحية للتأكد من خلوها من الأمراض المعدية ومن عدم تلوثها وصلاحتها للاستهلاك البشري.
- يمنع إعطاء الحيوانات هرمونات النمو عند تغذيتها في جميع مراحل التربية منعاً باتاً. كما يجب عدم إعطاء الحيوانات أي دواء بيطري غير مسموح به، وفي حال إعطائها أدوية مسموح بها فيجب ألا تزيد كمية متبقيات هذه الأدوية على الحدود المسموح بها في دستور الغذاء.
- يجب أن تتوافق المتطلبات الميكروبيولوجية للمنتج مع الحدود المبينة في الجدول رقم (١):

الجدول رقم: (1) المتطلبات الميكروبيولوجية

الخصائص	الأحياء المجهرية الهوائية عند حرارة ٣٠ درجة س (وحدة/غ)	القولونيات البرازية (وحدة/غ)	المكورات العنقودية الذهبية (وحدة/غ)	الأحياء المجهرية اللاهوائية المختزلة للكبريتات عند حرارة ٤٦ درجة س (وحدة/غ)	السالمونيلا في ٢٥ غ
ذباح أو قطع نصف كبيرة *	5×10^2	10^2	10^2	2	لا شيء
قطع صغيرة	5×10^4	3×10^4	10^2	10	لا شيء

*: تؤخذ العينة من داخل العضل.
٣-٧ الملوثات

يجب ألا تزيد كمية متبقيات المبيدات على الحدود المسموح بها في المواصفة القياسية اللبنانية المعنية . أما بالنسبة للملوثات المعدنية فيمكن السماح بتواجدها في حدود لا تتجاوز الحدود المبينة في الجدول رقم (٢).

الجدول رقم: (2) الملوثات المعدنية

العناصر	Elements	الحد الأقصى المسموح به (مغ/كغ)
الزرنيخ	Arsenic (As)	0.5
الزئبق	Mercury (Hg)	0.05
النحاس	Copper (Cu)	20.0
الرصاص	Lead (Pb)	1.0
الكاديوم	Cadmium (Cd)	0.05

رئيس مكتب التلزم

رئيس مصلحة التجهيز

رئيس الإدارة المركزية وكالة

المدير العام لقوى الأمن الداخلي

المقدم طارق حسب الله

العميد عاصم حماده

العميد سليم عبده

اللواء عماد عثمان

بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ

٢٠٢٢/١٠/١٣

فحوص التحقق

طرق أخذ العينات

للحصول على عدد من العينات يمثل الرس طالة (الإرسالية)، تعتمد المواص طفة القياسية الدولية (ISO 3100-1-1991) الخاصة بـ "طرق أخذ عينات اللحوم ومنتجاتها"، وذلك لحين صدور المواصفة القياسية اللبنانية المعنية .

طرق الاختبار

١-٢-٨ النتروجين الإجمالي الطيار

يحدد محتوى النتروجين الإجمالي الطيار وفقاً لما يلي :
يوزن (١٠٠ غ ± ٠,٥) من العينة المحضرة في آلة المجانسة مع ٣٠٠ مل من ٥٪ وزن/حجم ثلاثي كلور حمض الخل. يشغل جهاز المجانسة للحصول على رداغ (Slurry) متجانس. يصفى الرداغ أو ينبذ للحصول على مستخلص رائق. ينقل ٥ مل من المستخلص إلى آلة التقطير الجزئية. يضاف ٥ مل من ٢ م ول محلول هيدروكساييد الصوديوم. يبخر ثم يقطر. يجمع في ١٥ مل، و ٠,٠١ مل عياري حمض كلور الماء. يضاف محلول مؤشر (١٪ حمض الروزوليك "Rosolic acid" في ١٠٪ حجم/حجم ايتانول). تتم المعايرة حتى يصبح اللون زهري شاحب وذلك بإضافة ٠,٠١ مول هيدروكساييد الصوديوم. يضاف ١ مل من ١٦٪ وزن/حجم فورمولدهايد لا حامضي ولا قاعدي لكل ١٠ مل سائل في وعاء المعايرة. يعاير الحمض الحر بـ ٠,٠١ مول هيدروكساييد الصوديوم. الحسابات:

$$\text{النتروجين الأساسي الإجمالي (W)} = \frac{14 (300 + V_1 \times W)}{100 \times 1000}$$

$$\text{ثلاثي ميتل أمين النتروجين (W)} = \frac{14 (300 + V_2 \times W)}{100 \times 1000}$$

حيث :

V_1 مل: حجم الحمض القياسي المستهلك في المعايرة الأولى
 V_2 مل: حجم الحمض القياسي الطليق في المعايرة الثانية W : محتوى الماء في العينة (مغ/١٠٠ غ).

٢-٢-٨ الأحماض الدهنية الطليقة

يحدد محتوى الأحماض الدهنية الطليقة وفقاً للطريقة الرسمية الصادرة عن الجمعية الأميركية
لللمحللين الكيميائيين الرسميين: Edition, 1995 AOAC 940.28,16th.

٣-٢-٨ الزرنيخ

رئيس مكتب التلزم	رئيس مصلحة التجهيز	رئيس الإدارة المركزية وكالة	المدير العام لقوى الأمن الداخلي
المقدم طارق حسب الله	العميد عاصم حماده	العميد سليم عبده	اللواء عماد عثمان
بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ ٢٠٢٢/١٠/١٣			

يحدد محتوى الزرنيخ وفقاً للطريقة الرسومية الصادرة عن الجمعية الأميركية للمحللين
Edition, 1995 AOAC 986.15,16th: الكيمائيين الرسميين

٨-٢-٤ الرصاص

يحدد محتوى الرصاص وفقاً للطريقة الرسومية الصادرة عن الجمعية الأميركية للمحللين
Edition, 1995 AOAC 986.15,16th: الكيمائيين الرسميين

٨-٢-٥ النحاس

يحدد محتوى النحاس وفقاً للطريقة الرسومية الصادرة عن الجمعية الأميركية للمحللين الكيمائيين
Edition, 1995 AOAC 971.20,16th: الرسميين

٨-٢-٦ الزئبق

يحدد محتوى الزئبق وفقاً للطريقة الرسومية الصادرة عن الجمعية الأميركية للمحللين الكيمائيين
Edition, 1995 AOAC 971.21,16th: الرسميين

٨-٢-٧ الكاديوم

يحدد محتوى الكاديوم وفقاً للطريقة الرسومية الصادرة عن الجمعية الأميركية للمحللين
Edition, 1995 AOAC 986.15,16th: الكيمائيين الرسميين

٩ - التعبئة والتخزين والنقل والتداول

يراعي عند التعبئة والتخزين والنقل والتداول ما يلي :

- أن تكون مواد التعبئة والتغليف صحية وصالحة لملامسة الغذاء ومسموح بها ولا تسبب أي تغيير في الخصائص الحسية للحوم وألا تنقل إليها أية مواد ضارة بصحة الإنسان أو تلوثها بأية مادة غير مرغوبة
- أن تكون مواد التعبئة سليمة وقوية للتأكد من فعالية حمايتها للحوم أثناء النقل والتداول والتخزين
- ألا يتم تعبئة أو تغليف اللحوم في عبوات سبق استعمالها
- أن تخزن اللحوم في الثلاجة عند حرارة داخلية من (- 1) درجة س إلى ٥ درجات س سواء ذبائح أو قطع
- أن تعلق الذبائح والقطع غير المعبأة أو توضع على طاولات مناسبة مقاومة للتآكل وبطريقة تسمح بمرور الهواء حول اللحوم ولا تسمح بسقوط السائل المنفصل من قطعة إلى أخرى وألا تلامس اللحوم الجدران أو الأرضيات
- ألا تزيد كمية اللحوم الطازجة بالثلاجة على طاقتها التخزينية وأن تكون الثلاجة مزودة بأجهزة لقياس درجة حرارة التخزين وتسجيلها

رئيس مكتب التلزم

رئيس مصلحة التجهيز

رئيس الإدارة المركزية وكالة

المدير العام لقوى الأمن الداخلي

المقدم طارق حسب الله

العميد عاصم حماده

العميد سليم عبده

اللواء عماد عثمان

بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ

٢٠٢٢/١٠/١٣

- أن يتم نقل اللحوم الطازجة وتداولها باستخدام وسائل نقل مجهزة لهذا الغرض يتم تنظيفها قبل التحميل وتطهيرها إذ لزم الأمر، وألا يكون قد سبق استخدامها في نقل حيوانات حية أو أية مواد تؤثر على خصائص اللحوم
- أن تكون جميع أسطح وسائل النقل مقاومة للتآكل والصدأ وملساء سهلة التنظيف والتطهير
- أن تكون وسائل النقل مجهزة بحيث يمكن تعليق الذبائح والأنصاف والأرباع أو يتم وضعها على طاولات مناسبة
- أن تكون وسائل النقل مبردة عند درجة حرارة من (- 1) درجة س إلى 5 درجات س
- وأن يتم تبريدها قبل الشحن حتى الدرجة المطلوبة مع استمرار التبريد أثناء الشحن والتفريغ - أن تكون وسائل النقل مغلقة تحمي اللحوم من الأتربة والحشرات ومصادر التلوث الأخرى
- ألا تتغير الحرارة في الثلاجة على ± 2 درجة س.

١٠ بطاقة المعلومات البيانية

- يجب أن تختم اللحوم الطازجة المجازة من قبل المفتش البيطري الرسمي بأنها خالية من الأمراض المعدية وصالحة للاستهلاك البشري
- أن تختم الذبائح على الجانبين من السطح الخارجي لكل من الفخذ والخاصرة والظهر والصدر والكتف
- أن تختم اللحوم بختم يبين فيه ما يلي:
نوع اللحم
درجة اللحم (كما هو وارد في البند ٦) تاريخ الذبح رقم الدفعة
اسم المسلخ بلد المنشأ.

رئيس مكتب التلزييم	رئيس مصلحة التجهيز	رئيس الإدارة المركزية وكالة	المدير العام لقوى الأمن الداخلي
المقدم طارق حسب الله	العميد عاصم حماده	العميد سليم عبده	اللواء عماد عثمان
			بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ
			٢٠٢٢/١٠/١٣

إنكليزي	فرنسي	عربي
Sulphite reducing anaerobic microorganisms	Microorganismes anaérobies sulfito-réducteurs	أحياء مجهرية لا هوائية مختزلة للكبريتيت
sampling	Echantillonnage	أخذ العينات
Genital system	Organes génitaux	أعضاء تناسلية
Evisceration	Eviscération	ازالة الأحشاء
Expiry date	Date de pérenption	تاريخ انتهاء مدة الصلاح
Rancidity	Rancidité	تزنخ
Lot (Batch)	Lot	دفعة
Consignment	Livraison	رسالة (إرسالية)
Feecal coliforms	Coliformes fécaux	قولونيات برازية
Slaughterhouse	Abattoir	مسلخ
Antibiotics	Antibiotiques	مضادات حيوية
Staphylococcus aureus	Staphylococcus aureus	مكورات عنقودية ذهبية
Preservatives	Agents de conservation	مواد حافظة

٢١١- مراجع البحث

• المواصفة القياسية السعودية: لحوم البقر الجاموس والضأن والماعز الطازجة (رقم ٤٤: ١٩٩٨)

• المواصفة القياسية الأردنية: اللحوم ومنتجاتها - لحوم الأبقار الطازجة والمبردة والمجمدة (رقم ٤٧١: ١٩٩٥)

• المواصفة القياسية الأردنية: اللحوم ومنتجاتها - لحوم الأغنام (الضأن والماعز) الطازجة والمبردة والمجمدة (رقم ١٧٤: ١٩٩٤).

• Journal Officiel de la République Française, 19 Janvier 1980

• Book : Pearson's - Chemical Analysis of Food - 8th Edition, 1981.

رئيس مكتب التلزم

رئيس مصلحة التجهيز

رئيس الإدارة المركزية وكالة

المدير العام لقوى الأمن الداخلي

المقدم طارق حسب الله

العميد عاصم حماده

العميد سليم عبده

اللواء عماد عثمان

بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ

٢٠٢٢/١٠/١٣

الجمهورية اللبنانية
وزارة الداخلية والبلديات
المديرية العامة لقوى الامن الداخلي
اللجنة الفنية

المهندس الاستشاري جومانة الهوز	لينور - معهد البحوث الصناعية
السيد سيمون جبور السيد عصام فياض	وزارة الاقتصاد والتجارة - مصلحة حماية المستهلك
النقيب خليل أو دية الملازم المجند محمود جابر	وزارة الدفاع الوطني - قيادة الجيش - أركان الجيش للتجهيز - مديرية القوامة
م. جورج اقرام م. أفي الخوري	وزارة الزراعة
د. خالد ماضي	وزارة الصحة العامة - مصلحة الهندسة الصحية
المهندس بول مصري	وزارة الصناعة
الآنسة أمل مالك	معهد البحوث الصناعية
الطبيب البيطري الياس ضومط	مصلحة المسالخ في بلدية بيروت
السيد خالد الخطيب	نقابة مستوردي المواد الغذائية والإستهلاكية والمشروبات في لبنان
السيد طانيوس الهبر	شركة هيركو ش.م.م
السيد جوزف الهبر	شركة ليدركو
السيد خالد صلوح	شركة التغذية ش.م.ل
السيد جان عبود الأنسة ميشلين أبو عراج	شركة أمين عور - مأكولات الشرق الأوسط
السيد سيرج دكر منديان السيد هوفيك كوزوميوكيان	شركة دكركو
السيد محمد مبسوط	شركة مبسوط وادريس
السيد سميح المصري	شركة المصري العالمية للتجارة
السيد ميلاد الفحل	مؤسسة وفيق أدريس التجارية

رئيس مكتب التلزم

رئيس مصلحة التجهيز

رئيس الإدارة المركزية وكالة

المدير العام لقوى الأمن الداخلي

المقدم طارق حسب الله

العميد عاصم حماده

العميد سليم عبده

اللواء عماد عثمان

بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ

٢٠٢٢/١٠/١٣

مواصفة قياسية لبنانية رقم 463 : 2001

الجبن المطبوخ

الجبن المطبوخ Processed Cheese

1- المجال

تحدد هذه المواصفة القياسية المتطلبات والخصائص الواجب توافرها في الجبن المطبوخ المعد للاستهلاك البشري المباشر أو للاستعمال في الصناعات التحويلية الغذائية المختلفة.

2- التعريف

الجبن المطبوخ

هو المنتج الغذائي المصنّع بواسطة طحن، خلط، إذابة واستحلاب نوع واحد أو عدة أنواع من الأجبان، باستعمال الحرارة ومواد الاستحلاب، مع أو بدون إضافة منتجات الحليب و/أو المضافات المسموح بها.

3- المتطلبات والخصائص

1-3 المتطلبات الفيزيائية

- يجب ان تتوفر في الجبن المطبوخ المتطلبات الفيزيائية التالية :
- أن يعامل الجبن المطبوخ عند حرارة 70 درجة س لمدة 30 ثانية أو ما يوافق هذه المعادلة
 - أن يكون متجانساً في القوام واللون، وخلواً من الفراغات
 - أن يكون لونه عاجياً مائلاً للصفرة، وقد يكون أصفرًا ذهبياً لامعاً خاصة في الأجبان القابلة للمرغ
 - يسمح بأن يتميز لونه وطعمه وفق المواد الغذائية المضافة.

2-3 المتطلبات الكيميائية

يجب ان تتوفر في الجبن المطبوخ والجبن المطبوخ المنخفض الدسم المتطلبات الكيميائية الواردة في الجدول رقم (1):

رئيس م

المقدم طار

الجدول رقم (1): المتطلبات الكيميائية

المنتج	الخصائص	محتوى المواد الدهنية على أساس وزن المادة الجافة	محتوى المادة الجافة
جبن مطبوخ	40 % حداً أدنى	40 % حداً أدنى	40 % حداً أدنى
جبن مطبوخ منخفض الدسم	من 30% ولغاية 40%	من 20 % ولغاية 30%	33 % حداً أدنى
جبن مطبوخ قليل الدسم	20 % حداً أقصى	31 % حداً أدنى	31 % حداً أدنى

في حال تسمية الجبن المطبوخ باسم الجبن المستعمل، يجب أن تتوفر الشروط التالية:
في حال تسمية الجبن المطبوخ باسم صنف جبن محدد، يجب ألا تقل كمية هذا الصنف عن 75% من مزيج الجبن المستعمل في صناعة الجبن.
- يجب ألا يقل الحد الأدنى لمحتوى المواد الدهنية في المادة الجافة للجبن المستعمل في صناعة الجبن المطبوخ عن الحد المذكور لهذا الصنف من الجبن في المواصفة القياسية الخاصة به.
- يجب ألا يقل الحد الأدنى من محتوى المادة الجافة عن أكثر من 4% من الحد الأدنى لمحتوى المادة الجافة الوارد في المواصفة القياسية للجبن المستعمل في صناعة الجبن المطبوخ. وفي حال استعمال صنفين أو أكثر من الجبن، فيجب ألا يزيد على 4 % أقل من المعدل الحسابي. يستثنى من ذلك جبن الغرويير أو الايمنتال المطبوخ بحيث يكون الحد الأدنى لمحتوى المادة الجافة 50%".

3-3 المتطلبات الصحية

يجب أن يتم إنتاج الجبن في جميع مراحلها وفقاً للمتطلبات الواردة في الأجزاء الخاصة من الشروط التنظيمية الدولية "القواعد العامة لصحة الغذاء" الصادرة عن "الجنة دستور الغذاء" (1985) (CAC/RCP 1 - 1969 Rev.2) {لحين صدور المواصفة القياسية اللبنانية المعنية.
يجب أن يكون المنتج على مستوى التحليل الجرثومي، كما يلي:
- خلواً من القولونيات الإجمالية في الغرام الواحد
- خلواً من القولونيات البرازية في الغرام الواحد
- خلواً من السالمونيلا في خمس وعشرون غراماً
- خلواً من الليستيريا مونوسيتوجين في الغرام الواحد.

3-4 المواد المسموح بإضافتها

يجوز أن يحتوي المنتج على المواد الاختيارية التالية:
- القشدة والزبدة ودهن الزبدة وغيرها من منتجات الحليب
- الملح (كلور الصوديوم)
- الخل
- البهارات والتوابل النباتية الأخرى بكميات كافية لتمييز المنتج
- السكر وأغذية مطبوخة أو معدة لإكساب النكهة للمنتج، قد تضاف بكميات كافية لإعطاء المنتج ميزة خاصة بها على ألا تزيد على 30 % من وزن المنتج النهائي
- مستنباتات من البكتريا غير المضرة والأنزيمات
- لا يسمح بإضافة المواد الدهنية والبروتينية مصدرها غير الحليب.

المدير العام لقوى الأمن الداخلي

رئيس مصلحة التجهيز

رئيس مكتب التلزييم

المقدم طارق حسب الله

اللواء عماد عثمان

العميد عاصم حماده

العميد سليم عبده

رئيس مصلحة التجهيز

بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ

٢٠٢٢/١٠/١٣

مواصفة قياسية لبنانية رقم 463 : 2001

الجبن المطبوخ

كما يجوز أن يحتوي المنتج على الإضافات الواردة في الجدول رقم (3):

الجدول رقم (3): الإضافات

الحد الأقصى المسموح به في المنتج النهائي	Additives	الإضافات
20 غ / كغ محتسبة كحمض الفسفوريك (P ₂ O ₅)	Emulsifiers: Sodium, potassium and calcium salts of the mono-, di-, tri and polyphosphoric acids	مواد استحلاب: أملاح الصوديوم، البوتاسيوم والكلسيوم لأحماض أحادي وثلاثي وثلاثي وعديد الفسفوريك
طبقاً لممارسات التصنيع الجيد	Sodium, potassium and calcium salts of citric acids	أملاح الصوديوم، البوتاسيوم والكلسيوم لحمض الستريك
	Citric acid and / or phosphoric acid with sodium hydrogen carbonate and /or calcium carbonate	حمض الستريك و/أو حمض الفسفوريك مع كربونات الصوديوم الهيدروجينية و/أو كربونات الكلسيوم
	Lecitins	لسيتين
طبقاً لممارسات التصنيع الجيد	Acidifiers/pH controlling agents:	مواد محمضة/عوامل تنظيم تركيز شوارد الهيدروجين:
	Citric acid	حمض الليمون
	Phosphoric acid	حمض الفسفوريك
	Acetic acid	حمض الخل
	Lactique acid	حمض اللبن (اللاكتيك)
15 مغ/كغ	Sodium hydrogen carbonate an/or calcium carbonate	كربونات الصوديوم الهيدروجينية و/أو كربونات الكلسيوم
	Colours: Annatto	مواد ملونة: أناتو
طبقاً لممارسات التصنيع الجيد	Beta - carotene	بيتا-كاروتين
	Chlorophyll (including copper chlorophyll)	كلوروفيل (يشمل كلوروفيل النحاس)
	Riboflavin	ريبوفلافين
	Oleoresin of paprika	مستخلصات الفليفلة الحمراء الحلو (الزيت)
	Curcumin	كركم
3 غ/كغ منفردة أو مجتمعة معبراً عنها كأحماض	Preservatives: Either sorbic acid and its sodium and potassium salts or propionic acid and its sodium and calcium salts	مواد حافظة: أملاح الصوديوم والبوتاسيوم لحمض السوربيك أو أملاح الصوديوم والكلسيوم لحمض البروبيونيك
	12,5 مغ/كغ من النيسين النقي	Nicin
طبقاً لممارسات التصنيع الجيد	Taste intensifiers: Sodium glutamate	محسّنات الطعم: غلوتامات الصوديوم

رئيس مكتب التلزم

اللواء عماد عثمان

العميد سليم عبده

العميد عاصم حماده

المقدم طارق حسب الله

بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ

٢٠٢٢/١٠/١٣

مواصفة قياسية لبنانية رقم 463 : 2001

الجبين المطبوخ

الحد الأقصى المسموح به في المنتج النهائي	Additives	المضافات
طبقاً لممارسات التصنيع الجيد	Stabilizers:	مواد مثبتة:
	Arabic gum	صمغ عربي
	Locust (carob) bean gum	صمغ الخروب أو الخرنوبية
	Karaya gum	صمغ الكرايا
	Guar gum	صمغ الغوار
	Agar-agar	اغار-اغار
	Carrageenan	صمغ الكراجين
	Xanthan gum	صمغ الكزانثان
	Sodium carboxymethyl cellulose (cellulose gum)	كربوكسي مثيل سليولوز الصوديوم
	Sodium, potassium, calcium and ammonium salts of alginic acid	أملاح الصوديوم، البوتاسيوم، الكالسيوم والنشادر (الأمونيوم) لحمض الألبينيك
	Propylene glycol ester of alginic acid	استر غليكول البروبيلين لحمض الألبينيك
Pectins	بكتين	
Gelatine	جلاتين	

4- فحوص التحقق

1-4 طرق اخذ العينات

للحصول على عدد عينات يمثل الرسالة (الإرسالية)، يوصى باتتباع الجداول المذكورة في المواصفة القياسية رقم (CAC/RM 42-1969)، "مخططات أخذ عينات المواد الغذائية المعبأة"، الصادرة عن "لجنة دستور الغذاء"، لحين صدور المواصفة القياسية اللبنانية المعنية.

2-4 طرق الاختبار

1-2-4 محتوى المواد الدهنية

تعتمد الطريقة المحددة والواردة في المواصفة القياسية الدولية (ISO 1735:1987).

2-2-4 محتوى المواد الصلبة الإجمالية

تعتمد الطريقة المحددة والواردة في المواصفة القياسية الدولية (ISO 5534 : 1985).

3-2-4 الكلوريدات الإجمالية

تعتمد الطريقة المحددة والواردة في المواصفة القياسية الدولية (ISO 5943:1988).

الداخلي

رئيس مكتب الب

اللواء عماد عثمان
بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ
٢٠٢٢/١٠/١٣

العميد سليم عبده

العميد عاصم حماده

المقدم طارق حسب الله

المواصفة قياسية لبنانية رقم 463 : 2001

الخبز المطبوخ

4-2-4 حمض الليمون

تعمد الطريقة المحددة والواردة في المواصفة القياسية الدولية (ISO 2963 : 1974).

5-2-4 محتوى الفسفور

تعمد الطريقة المحددة والواردة في المواصفة القياسية الدولية (ISO 2962 : 1984).

6-2-4 محتوى السعرات المضاف لمواد الاستحلاب والمواد المحمضة / عوامل تنظيم تركيز شوارد الهيدروجين، مقدره كحمض الليمون

تعمد الطريقة المحددة والواردة في المواصفة القياسية الدولية (ISO 12082 : 1997).

5- التعبئة والتخزين والنقل

- يعبأ الجبن المطبوخ في أوعية وأغلفة أو أغشية على أن تكون نظيفة تحمي المنتج من التلوث ولا تؤثر على خواصه. يسوق الجبن في أشكال وأوزان مختلفة.
- يخزن الجبن المطبوخ في مخازن نظيفة جيدة التهوية، وبعيدة عن مصادر الحرارة والرطوبة وعوامل التلوث، ومستوفية لسائر الشروط الصحية.
- يتم النقل بطريقة تحفظ المنتج من التلوث أو التلف.

6- بطاقة المعلومات البيانية

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية اللبنانية "صاقات المواد الغذائية المعبأة مسبقاً" يجب أن تحمل العبوات أو القوالب المعلومات البيانية التالية:

- اسم المنتج أي، جبن مطبوخ أو جبن مطبوخ قابل للمرغ
- في حال إحتواء المنتج للتوابل والبهارات أو أي من المضافات الطبيعية، يجب أن يلي اسم المنتج اسم أو أسماء تلك الإضافات وفق الترتيب التنازلي لنسبها
- النسبة المئوية لمحتوى المواد الدهنية محتسبة على أساس الوزن الجاف، وفي حال كان المنتج منخفض الدسم أو قليل الدسم، يجب ذكر ذلك وبشكل واضح
- قائمة المكونات الأساسية والمضافات وفق الترتيب التنازلي لنسبها
- وزن المحتوى الصافي بالوحدات المترية وفق النظام الدولي
- رقم الدفعة، وفي حال تعذر ذلك يعتمد تاريخ الإنتاج
- تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء مدة الصلاح وبطريقة غير مرمزة
- ذكر شروط الحفظ
- اسم وعنوان المصنع أو المعبئ أو الموزع أو المستورد أو المصدر أو اسم صاحب العلامة التجارية
- بلد المنشأ.

رئيس مكتب التلزييم

رئيس مصلحة التجهيز

رئيس الإدارة المركزية وكالة

المدير العام لقوى الأمن الداخلي

المقدم طارق حسب الله

العميد عاصم حماده

العميد سليم عبده

اللواء عماد عثمان

بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ

٢٠٢٢/١٠/١٣

مواصفة قياسية لبنانية رقم 463 : 2001

الجنين المطبوخ

7- المصطلحات التقنية

إنكليزي	فرنسي	عربي
Melting	Fusion	إذابة
Additives	Additifs	إضافات
Foodstuffs	Levain	بادئ
Expiry date	Date de péremption	تاريخ انتهاء مدة الصلاح
Vegetable seasonings	Condiments végétaux	توابل نباتية
Processed Cheese Spread	Fromage fondu pour tartine	جبين مطبوخ قابل للمرغ
vinegar	Vinaigre	خل
Mixing	Mélange	خلط
Butter oil	Graisse butyrique	دهن الزبدة
grinding	Broyage	طحن
Cream	Crème	قشدة
Texture	Texture	قوام
Dry matter	Matière sèche	مادة جافة
Homogeneous	Homogène	متجانس
Cultures of harmless bacteria	Cultures de bactéries inoffensives	مستنبئات من البكتريا غير المضرّة
Good manufacturing practice	Bonne pratique de fabrication	ممارسات التصنيع الجيد
Optional ingredients	Ingrédients facultatifs	مواد اختيارية
Fatty matter	Matières grasses	مواد دهنية
Anhydrous substances	Substances anhydres	مواد لا مائية

8- المراجع

- Codex General Standard for Process(ed), Cheese and Spreadable Process(ed) Cheese, CODEX STAN A – 08 (a-b-c) – 1978
- Journal Officiel de la République Française, 31 Décembre 1988
- Directive 94/36/CE du Parlement Européen et du Conseil du 30 Juin 1994, "Les Colorants Destinés à être Employés dans les Denrées Alimentaires"
- Directive 95/2/CE du parlement Européen et du Conseil du 20 février 1995 "Les Additifs Alimentaires Autres que les Colorants et les Edulcolorants".
- Microbiological Requirements for Food, SNS 1997.

- المواصفة القياسية الخليجية م.ق.خ 1993/160.

- المواصفة القياسية السورية م.ق.س 1986/404.

رئيس مكتب التلزييم

المقدم طارق حسب ا

مواصفة قياسية لبنانية رقم 463 : 2001

الجن المطبوخ

اللجنة الفنية

المنسق:	
المهندس الاستشاري جومانة الهوز	ليبنور - معهد البحوث الصناعية
الأعضاء:	
السيد عصام فياض	وزارة الاقتصاد والتجارة - مصلحة حماية المستهلك
الملازم المجدد مازن طيارة	وزارة الدفاع الوطني - قيادة الجيش - أركان الجيش للتجهيز - مديرية القوامه
المهندس آفي الخوري	وزارة الزراعة
المهندس كامل ابراهيم	وزارة الصناعة
المهندس كريستيان الشدياق	معهد البحوث الصناعية
السيد خالد الخطيب	نقابة مستوردي المواد الغذائية والاستهلاكية والمشروبات في لبنان
الصيدلي دالي شمالي	تعاونية شال
السيد عصام غبريال السيد جورج أبو جودة	شركة الكلاسي للتجارة
السيد جان عبود	شركة أمين عور - مأكولات الشرق الأوسط
السيدة تانيا نصار معلوف	شركة ج. فنشنتي
المحامي جان خوري	شركة طيارة للتجارة والصناعة
السيد جورج صغير	مؤسسة أنطون مسعود

رئيس مكتب التقييم رئيس مصلحة التجهيز رئيس إدارة التفتيش مدير عام قوى الامن الداخلي

المقدم طارق حسب الله العميد عاصم حماده العميد سليم عبده اللواء عماد عثمان
بموجب القرار التفويضي رقم ١٣٨ تاريخ ٢٠٢٢/١٠/١٣