



يشترط في اللحوم البيضاء (الدجاج) التي يتم توريدها أن تكون مطابقة لشروط مواصفات وزارة الصحة العامة وبلدية الكويت وأن تكون من أحد المصادر التالية : ( كويتي - خليجي - برازيلي ) وأن يكون وزن الدجاجة بين 1000 - 1100 جم .

4- يشترط في اللحوم الحمراء التي يتم توريدها أن تكون مطابقة لشروط ومواصفات وزارة الصحة وبلدية الكويت وعلى النحو التالي :-

أ - لحم غنم : استرالي نبيح الكويت أو مثلج معتمد من بلدية الكويت وأن لا يتعدى وزنه 20 كجم .

ب - لحم بقري طازج أو مبرد أو مثلج نوعية ممتازة .

ج - يمنع منعاً باتاً استخدام لحوم الجاموس أو لحم البقر الهندي .

5- يجب أن تكون الأسماك المستخدمة ذات نوعية ممتازة ( محلية أو خليجية أو اجنبية) ويجب اعتمادها من إدارة التغذية بجامعة الكويت .

6- مسئولية فحص المواد الغذائية تقع على عاتق المزاييد .

7- على المزاييد عدم تقديم أي مواد غذائية خارج نطاق قائمة الطعام المتفق عليها من قبل الإدارة المختصة بالجامعة مع أحقية مشرف التغذية بالجامعة بطلب استبدالها فور إخطار المزاييد .

8- الالتزام بالأوزان والمواصفات في الوجبات الغذائية أو الشطائر .

9- يجب أن يتم نقل المواد الغذائية بين المواقع داخل سيارات نظيفة مخصصة للنقل مبردة أو غير مبردة حسب المواد الغذائية المنقولة .

10- يلتزم المزاييد باستلام المواد الغذائية من الموردين ما بين الساعة الثامنة صباحاً والواحدة ظهراً .

11- يشترط في الخضروات المقدمة بأن تكون بحالة ممتازة وطازجة وتعتمد من مشرف إدارة التغذية أثناء الرقابة الدورية عليها .

12- يجب على المزاييد عدم استخدام مواد غذائية غير صالحة للاستعمال أو فاسدة أو غير مرغوب فيها فور إبلاغ مشرف التغذية بالجامعة عنها ، مع ضرورة إتلافها واستبدالها فوراً بأنواع أخرى تحددها الجامعة .

13- يلتزم المزاييد بتخزين جميع المواد الغذائية بصورة صحيحة سواء كانت داخل الثلاجات أو الفريزرات أو المخزن الجاف .

14- يلتزم المزاييد بإغلاق الموقع في نهاية الدوام الرسمي مع مراعاة عدم مسئولية الجامعة عن تلف الأغذية المحفوظة بالموقع بسبب انقطاع التيار الكهربائي أو أعطال التكييف أو سبب آخر مع عدم المطالبة بالتعويض عن أي تلف للأغذية .

ثاني عشر : العمالة :