

<p>1. How the Butcher Shop Should Look: The butcher shop must be clean, well-organized, and divided into separate areas for receiving animals, slaughtering, cutting, packaging, and freezing. Floors and walls should be made of easy-to-clean materials such as tiles or stainless steel. Proper ventilation, lighting, and drainage systems are essential.</p> <p>2. Cleanliness and Butcher Dress Code: All staff must wear clean uniforms, including aprons, gloves, hair covers, and face masks. Regular handwashing and frequent tool sanitization are required. A clean tarpaulin (plastic sheet) must be used to place the meat on to avoid contamination. Waste such as blood, bones, and skin must be promptly removed and safely disposed of away from the meat processing area.</p> <p>3. Distribution Plan with Specific Timing: Below is a proposed daily schedule:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1:00 – 3:00 AM: Receive and inspect animals • 4:00 – 7:00 AM: Goats Slaughtering • 5:00 – 8:00 AM: Cutting and packaging • 5:00 – 10:30 AM: Freezing and storing • 8:00 – 10:30 AM: Distributing meat to beneficiaries <p>Meat should be delivered to the designated school in Aden using two freezing trucks to maintain proper temperature and ensure smooth distribution.</p> <p>4. Islamic Way of Slaughtering Goats:</p> <ul style="list-style-type: none"> • The slaughterer must be a sane, adult Muslim. • "Bismillah, Allahu Akbar" must be said before each goat slaughter. • At least 8 adult butchers should be present at the slaughter site. • Animals should be treated gently, laid on their left side, and slaughtered using a sharp knife by cutting the throat, windpipe, and blood vessels—without cutting the spinal cord. • Blood must be fully drained before cutting the meat. 	<p>1. كيف ينبغي أن يبدو محل الجذارة: يجب أن يكون محل الجذارة نظيفاً ومنظماً جيداً ومقسماً إلى مناطق منفصلة لاستقبال الحيوانات وذبحها وتقطيعها وتعبئتها وتجميدها. يجب أن تكون الأرضيات والجدران مصنوعة من مواد سهلة التنظيف مثل البلاط أو الفولاذ المقاوم للصدأ. تعتبر أنظمة التهوية والإضاءة والصرف الصحي المناسبة ضرورية.</p> <p>2. النظافة وقواعد لباس الجزار: يجب على جميع الموظفين ارتداء زي رسمي نظيف، بما في ذلك المآزر والقفازات وأغطية الشعر وأقنعة الوجه. يجب غسل اليدين بانتظام وتعقيم الأدوات بشكل متكرر. يجب استخدام قطعة قماش نظيفة (قطعة بلاستيكية) لوضع اللحوم عليها لتجنب التلوث. يجب إزالة النفايات مثل الدم والعظام والجلد على الفور والتخلص منها بشكل آمن بعيداً عن منطقة معالجة اللحوم.</p> <p>3. خطة التوزيع مع توقيت محدد: وفيما يلي الجدول اليومي المقترح:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1:00-3:00 صباحاً: استقبال الحيوانات وفحصها • 4:00-7:00 صباحاً: عملية الذبح الماشية • 5:00-8:00 صباحاً: القطع والتعبئة • 5:00-10:30 صباحاً: التجميد والتخزين • 8:00-10:30 صباحاً: توزيع اللحوم على المستفيدين <p>يجب تسليم اللحوم إلى المدرسة المخصصة في عدن باستخدام شاحنتين للتجميد للحفاظ على درجة الحرارة المناسبة وضمان التوزيع السلس.</p> <p>4. الطريقة الإسلامية لذبح الماعز:</p> <ul style="list-style-type: none"> • يجب أن يكون الجزار مسلماً عاقلاً بالغاً. • يجب قول "بسم الله، الله أكبر" قبل كل عملية ذبح للماعز. • يجب أن يتواجد في موقع الذبح ما لا يقل عن 8 جزارين بالغين. • يجب معاملة الحيوانات بلطف، ووضعها على جانبها الأيسر، وذبحها بسكين حاد عن طريق قطع الحلق والقصبه الهوائية والأوعية الدموية —دون قطع الحبل الشوكي. • يجب تصريف الدم بالكامل قبل تقطيع اللحم.
---	--

Company's stamp and signature:

توقيع وختم الشركة:

<p>5. Freezing the Meat and Required Temperature:</p> <ul style="list-style-type: none"> Meat must be frozen immediately after slaughter at a temperature of -18°C or below. Use food-grade, clean packaging with the organization's logo. The organization is committed to providing bags bearing the organization's logo. Meat should be stored in truck freezers and distributed immediately using cold transport trucks. <p>6. Additional Notes (If Needed):</p> <ul style="list-style-type: none"> A certified vet, provided by the vendor, must check the animals before and after slaughter to ensure meat quality. Coordination with local authorities and religious leaders is recommended to ensure full compliance with health and religious standards. All steps (slaughtering, packaging, distribution) should be documented for transparency and reporting purposes. <p>7. Obligations of vendors During Supplying and Distribution</p> <ul style="list-style-type: none"> The service provider shall provide representatives to be present at the slaughter premises to facilitate the work and the provision of slaughter supplies. The service provider is committed to ensuring that livestock do not show signs of disease or any type of disability. The supplier is committed to providing mobile refrigerators to transport the sacrifices after slaughtering them to distribution points. The supplier bears full responsibility for paying any taxes or obligations to the state resulting from this contract, an example of which is licensing the place of slaughter (slaughterhouse). 	<p>5. تجميد اللحوم ودرجة الحرارة المطلوبة:</p> <ul style="list-style-type: none"> يجب تجميد اللحوم مباشرة بعد الذبح عند درجة حرارة - 18°C أو أقل. استخدم عبوات نظيفة صالحة للطعام تحمل شعار المنظمة. تلتزم المنظمة بتوفير الأكياس الحاملة بشعار المنظمة. يجب تخزين اللحوم في ثلاجات الشاحنات وتوزيعها على الفور باستخدام شاحنات النقل الباردة. <p>6. ملاحظات إضافية (إذا لزم الأمر):</p> <ul style="list-style-type: none"> يجب على الطبيب البيطري المعتمد، الذي يوفره البائع، فحص الحيوانات قبل وبعد الذبح للتأكد من جودة اللحوم. يوصى بالتنسيق مع السلطات المحلية والزعماء الدينيين لضمان الامتثال الكامل للمعايير الصحية والدينية. يجب توثيق جميع الخطوات (الذبح والتعبئة والتوزيع) لأغراض الشفافية وإعداد التقارير من قبل فريق المنظمة. <p>7. التزامات مزود الخدمة أثناء التوريد والتوزيع:</p> <ul style="list-style-type: none"> يلتزم مزود الخدمة بتوفير مندوبين للتواجد في أماكن الذبح لتسهيل العمل وتوفير مستلزمات الذبح. يلتزم مزود الخدمة أن المواشي لا يظهر عليها علامات المرض، أو أي نوع من أنواع الإعاقة. يلتزم المورد بتوفير ثلاجات متنقلة لنقل الاضاحي بعد ذبحها الى نقاط التوزيع. يتحمل المورد المسؤولية كاملة عن دفع أي ضرائب أو التزامات للدولة ناجمة عن هذا العقد إن وجد، مثال على ذلك ترخيص مكان الذبح (المسلخ)
--	--

Company's stamp and signature:

توقيع وختم الشركة: