 CALL FOR TENDER طلب مناقصة

**Request for Proposal N°: RFP 2024 /YE115/ NFOO /002**

|  |  |
| --- | --- |
| Date: 11 July 2024 | **التاريخ: 11 يوليو 2024** |
| **Médecins Sans Frontières (MSF)** | **منظمة أطباء بلا حدود** |
| **Section: MSF France** | **القسم: الفرنسي** |
| **Place of the project: Khamer, Amran Governate** | **موقع المشروع: خمر، محافظة عمران** |
| **Address of the project: Al-salam hospital, Khamer** | **العنوان: مستشفى خمر.** |
| **Address for sending offer:**  **To MSF France - Supply department**  Diplomatic area, behind Al-Aqel mosque, Sanaa | **عنوان ارسال العرض:**  **أطباء بلا حدود الفرنسية – قسم الامداد**  **الحي السياسي خلف مسجد العاقل صنعاء** |
| **Country: Yemen** | **الدولة: اليمن** |
| **Email address:** [msff-yemen-tenders@paris.msf.org](mailto:msff-yemen-tenders@paris.msf.org) | **البريد الالكتروني:** [msff-yemen-tenders@paris.msf.org](mailto:msff-yemen-tenders@paris.msf.org) |

|  |  |
| --- | --- |
| Médecins Sans Frontières (MSF) is an International non-governmental humanitarian medical organisation offering assistance to populations in need, without discrimination based on ethnic, religious or creed or political affiliation in contexts of epidemic, endemic, natural disaster and conflict. These entire situations request adapted medical and logistic resources. The objective of this call for tender is to identify a supplier for the daily **provision and delivery of meals to our patients**. Our need is detailed in 1 – Explanation of the need.  If you are interested in this cooperation, we would like to ask you to follow the bellow rules of consultation:  Send your offer **before 28th of July 2024 (05:00PM)** to the below address:  **MSF France**  Diplomatic area, behind Al-Aqel mosque, Sanaa  Your offer should be in paper format, completed, stamped **and** in electronic format in a USB key in a closed envelope. It should include the below documents:   * 1 - MSF Charter (signed and stamped) * *2 - MSF Ethical Practices (signed* and stamped*) ,* * *3 - Questionnaire (completed, signed* and stamped*)* * *4 – Menus and price (completed, signed* and stamped*)* * 5 - Copy of Corporate Ownership/ Commercial Registration and / Tax ID (to be provided by the bidder)   **Important: MSF will only consider completed offers to carry out this market assessment**. | منظمة أطباء بلا حدود هي منظمة طبية إنسانية دولية غير حكومية، تقدم المساعدة للسكان المحتاجين، دون تمييز على أساس الانتماء العرقي أو الديني أو الانتماء السياسي في سياقات الوباء والكوارث الطبيعية والصراع.  . تتطلب هذه المواقف بأكملها موارد طبية ولوجستية.    الهدف من طلب تقديم العروض هذا هو تحديد **مجهز او مزود لتوفير وتسليم الوجبات اليومية لمرضانا**. حاجتنا مفصلة في  1- شرح الحاجة.  إذا كنت مهتمًا بهذا التعاون، نود أن نطلب منك اتباع قواعد الاستشارة التالية:  أرسل إلينا عرضك قبل**82 يوليو 2024 (05:00PM)** على العنوان التالي:  **منظمة أطباء بلا حدود الفرنسية**  **الحي السياسي خلف مسجد العاقل صنعاء**  يجب ان يكون العرض بصيغة ورقية ومكتملة وتكون مختومة وأيضا يكون العرض في صيغة الكترونية في فلاش ويوضع في ظرف مغلق **ويجب ان يحتوي الظرف على الملفات التالية:**  - 1 - ميثاق أطباء بلا حدود (موقع و مختوم)  - 2 - الممارسات الأخلاقية لمنظمة أطباء بلا حدود (موقع و مختوم) ،  - 3 - طلب عرض السعر (مكتمل وموقع و مختوم)  - 4 – القوائم والاسعار (مكتملة وموقعة و مختومة)  - 5 - نسخة من ملكية الشركة / السجل التجاري / البطاقة الضريبية (يقدمها مقدم العرض)  هام:  ستنظر منظمة أطباء بلا حدود فقط للعروض المكتملة فقط لإجراء تقييم السوق هذا. |

|  |  |
| --- | --- |
| MSF shall award **a service contract** to the most suitable bidder as per the information provided.  **MSF France will initiate negotiations with 3 shortlisted suppliers after delivery of the offers and will select only one supplier at the end of this process.**  This letter shall not be considered in any way as an offer of agreement with your company. Bidders cannot pretend of any financial compensation for responding to this RFP.  **Average quantity is indicated for information purpose only. It doesn't guarantee or oblige at a later stage MSF to order the mentioned quantities because orders will be based on the number of patients, which can vary.**  Should you have any question, do not hesitate to contact us by email. | ستمنح منظمة أطباء بلا حدود عقد خدمة لمن يقدم العرض الأنسب وفقًا للمعلومات المقدمة.  **ستبدأ منظمة أطباء بلا حدود فرنسا مفاوضات مع 3 من مقدمي العروض المختارين بعد تسليم العروض وستختار فقط مورد واحد في نهاية هذه العملية.**  لن يتم اعتبار هذا الخطاب بأي شكل من الأشكال عرضًا للاتفاق مع شركتك. لا يمكن لمقدمي العروض تقديم أي تعويض مالي مقابل الاستجابة لطلب تقديم العروض هذا.  **يشار إلى متوسط الكمية لغرض المعلومات فقط. لا تضمن أو تلزم منظمة أطباء بلا حدود في مرحلة لاحقة بطلب الكميات المذكورة لأن الطلبات ستعتمد على عدد المرضى، والذي يمكن أن يكون متبايناً.**  **إذا كان لديك أي سؤال، فلا تتردد في الاتصال بنا.** |

|  |  |
| --- | --- |
| Attachments:  1. **Explanation of the need** 2. **MSF Charter** 3. **MSF Ethical Practices** 4. **Questionnaire** 5. **Hygiene and Food safety protocol** 6. **Menus & Price** | المرفقات:  **. شرح الحاجة .1**  **. ميثاق أطباء بلا حدود .2**  **. الممارسات الأخلاقية لمنظمة أطباء بلا حدود .3**  **. طلب تقديم عرض السعر .4**  **5. برتوكول النظافة وسلامة الغذاء**  **6. القوائم والاسعار** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Médecins Sans Frontières,** represented by:  **Ilaria Rasulo**  **HoM** | **منظمة أطباء بلا حدود** ويمثلها:  **الاريا رسولو**  رئيس البعثة |

1. **Explanation of the needشرح الحاجة**

|  |  |
| --- | --- |
| In Khamer hospital, MSF manages 124 beds for maternity care, paediatric care, neonatal care, treatment of malnutrition but also measles and watery diarrhea treatment. There is a total of 10 wards within the hospital.  To ensure good continuity of care, MSF is providing 3 meals to patients and their caretakers every day. We are also providing a snack to some patients.  We are proposing 3 types of menus: standard, hyper protein and diabetic.  MSF is looking for a supplier able to provide with the below services:   * Supply (procurement, delivery, and storage) of food ingredients as per provided menus * Preparing and cooking meals: breakfast, lunch, and dinner (+ snack) * Delivering to each ward at the time defined below, **7 days a week and 4 times a day.** * Collection and cleaning of distributed equipment (trays or plates)   **There is a kitchen in the hospital**, meaning MSF will provide the supplier with a space for cooking. This space contains the following equipment:   * 1 fridge * 1 large household cooking gaz stove * 1 cooking bowl (40 x 22cm) * 3 cooking bowls (50 x 28 cm) * 1 Iron cupboard * 2 Iron shelves * 60 patient food trays with dividers (5 sections) * 6 gas cylinders (20L) * 1 iron table (170x60x100cm) * 1 trolley to deliver the wards   Supplier will be providing for:   * Any other cooking equipment needed (oven, stove, pans, pots, … * Gaz refilling * Disposable packaging for patients in isolation wards * Food ingredients according to menus * Hygiene materials and consumables * Personal protection items for the employees (mask, hair cap) * Uniform and boots for the employees * Buckets in each ward for dirty dishes to be collected immediately after meals   Supplier is also in charge of the maintenance of its equipment and **make sure the kitchen is in keeping with the hygiene rules in appendix 5.**  **Food safety:**   * Supplier should supply fresh ingredients every day or every 2 days maximum (meat, chicken, fish, liver, vegetables, fruits, etc) * Non fresh items should be purchased every 2 weeks (flour, rice, vegetable oil, beans, etc) and should be of good quality. * Supplier should only use drinking water for cooking   **Supplier is responsible of communicating any issue with MSF if he can’t comply with any requirement.**  Delivery time should be as follow:   * Breakfast at 07:00 AM * Lunch at 12:00 noon * Snack at 4:00pm * Dinner at 7:00pm in summer   Timely delivery is a very important criteria for MSF and supplier will put everything in place to fulfill this.  The supplier will collect the exact number of meals to be prepared on a document supplied by MSF 1 hour before the planned delivery time of the meal with a flexibility of adaptation according to the need.  This document will be used to control the quantity of meals upon delivery. Supplier and MSF staff in charge of reception will both sign on this document.  **Food should be delivered hot.** Supplier will implement all means necessary to keep the food at the accurate temperature.  **The provider will respect the menus** as defined in appendix 6. If the provider cannot supply some of the ingredients, they will specify an alternative in appendix 6. If any change needs to be made during the time of the contract, they will need to be validated by MSF Head Nurse and Med ref.  **Food should be served individually** (one tray per patient). Today, food is served in a metal tray with disposable plastic on top. For isolation patients it should be in disposable packaging.  **The supplier will provide MSF with a monthly invoice**, at the end of the month. MSF will pay via transfer using Tadamon bank.  **Estimated volumes:**  Here below is a summary of the past years meals orders, and a forecast of the needs for 2025 based on the increase of the beds.  On a daily basis, you can expect a number of meals to be prepared up to 660 meal. | في مستشفى خمر، تدير منظمة أطباء بلا حدود 124 سريراً لرعاية قسم الولادة، ورعاية الأطفال، ورعاية الأطفال حديثي الولادة (قسم الحضانة)، وعلاج سوء التغذية، وكذلك علاج الحصبة و الاسهالات المائية يوجد إجمالي 10 أقسام داخل المستشفى.  لضمان استمرارية الرعاية الجيدة، تقدم منظمة أطباء بلا حدود 3 وجبات للمرضى والمرافقين كل يوم. كما نقدم وجبة خفيفة لبعض المرضى.  نقترح 3 أنواع من القوائم: القياسية، والقائمة المفرطة البروتين، ومرضى السكر.  تبحث منظمة أطباء بلا حدود عن مورد قادر على تقديم الخدمات التالية:  - توريد (شراء وتسليم وتخزين) المكونات الغذائية حسب القوائم المتوفرة  - اعداد وطبخ الوجبات: افطار - غداء - عشاء (+ وجبات خفيفة)  - التسليم لكل قسم في الوقت المحدد أدناه ، 7 أيام في الأسبوع و 4 مرات في اليوم.  - جمع وتنظيف المعدات الموزعة (صواني أو أطباق)  يوجد مطبخ في المستشفى، مما يعني أن منظمة أطباء بلا حدود ستوفر للمورد مساحة للطهي. تحتوي هذه المساحة على المعدات التالية:  - ثلاجة واحدة  - 1 موقد غاز منزلي كبير للطبخ  - وعاء طهي واحد (40 × 22 سم)  - 3 أوعية للطهي (50 × 28 سم)  - 1 دولاب حديد  - عدد 2 رف حديد  - 60 صينية طعام للمرضى مع فواصل (5 أقسام)  - 6 اسطوانات غاز (20 لتر)  عدد1 طاولة حديدية (170 × 60 × 100 سم)  - عدد 1 عربة للتوصيل الى الاقسام  سيوفر المورد ما يلي:  - أي معدات طهي أخرى مطلوبة (فرن ، موقد ، مقالي ، أواني ، ...  - تعبئة الغاز  - عبوات يمكن التخلص منها للمرضى في أقسام العزل  - مكونات الطعام حسب القوائم  - مواد النظافة والمواد الاستهلاكية  - مستلزمات الحماية الشخصية للعاملين (قناع ، غطاء شعر)  - الزي الموحد والأحذية للموظفين  - سلال في كل قسم للأطباق المتسخة يتم جمعها بعد الوجبات مباشرة  المورد مسؤول أيضًا عن صيانة أجهزته والتأكد من أن المطبخ يتوافق مع قواعد النظافة الواردة في الملحق 5.  سلامة الغذاء:  - يجب على المورد توفير المكونات الطازجة كل يوم أو كل يومين كحد أقصى (اللحوم والدجاج والأسماك والكبد والخضروات والفواكه ، إلخ)  - يجب شراء الأصناف غير الطازجة كل أسبوعين (دقيق ، أرز ، زيت نباتي ، فاصوليا ، إلخ) ويجب أن تكون ذات نوعية جيدة.  - يجب على المورد استخدام مياه الشرب فقط للطهي  المورد مسؤول عن إبلاغ منظمة أطباء بلا حدود بأي مشكلة إذا لم يتمكن من الامتثال لأي مطلب.  يجب أن يكون وقت التسليم على النحو التالي:  - الإفطار في الساعة 07:00 صباحًا  - الغداء الساعة 12 ظهراً  - وجبة خفيفة الساعة 4 عصراً  - العشاء الساعة 7:00 مساءً في الصيف  التسليم في الوقت المناسب هو معيار مهم للغاية بالنسبة لمنظمة أطباء بلا حدود وسيضع المورد كل شيء في مكانه لتحقيق ذلك.  سيجمع المورد العدد الدقيق للوجبات التي سيتم تحضيرها في مستند مقدم من منظمة أطباء بلا حدود قبل ساعة من موعد التسليم المخطط للوجبة مع مرونة التكيف وفقًا للحاجة.  سيتم استخدام هذا المستند للتحكم في كمية الوجبات عند التسليم. سيقوم كل من المورد وموظفي منظمة أطباء بلا حدود المسؤولين عن الاستقبال بالتوقيع على هذه الوثيقة.  يجب توصيل الطعام ساخنًا. سيطبق المورد جميع الوسائل اللازمة للحفاظ على الطعام في درجة حرارة دقيقة.  سيحترم المزود القوائم على النحو المحدد في الملحق 6. إذا لم يتمكن المزود من توفير بعض المكونات، فسيحدد بديلاً في الملحق 6. إذا كان يلزم إجراء أي تغيير خلال وقت العقد، فسيلزم أن يكون موقعا من قبل رئيس مكتب التمريض في أطباء بلا حدود والمرجع الطبي.  يجب تقديم الطعام بشكل فردي (طبق واحد لكل مريض). اليوم، يتم تقديم الطعام في صينية معدنية مع بلاستيك يمكن التخلص منه في الأعلى. بالنسبة لمرضى العزل، يجب أن تكون في عبوات يمكن التخلص منها.  سيزود المورد منظمة أطباء بلا حدود بفاتورة شهرية في نهاية الشهر. ستقوم منظمة أطباء بلا حدود بالدفع عن طريق التحويل باستخدام بنك التضامن.  **الأحجام المقدرة:**  فيما يلي ملخص لطلبات الوجبات في السنوات الماضية، وتوقعات للاحتياجات لعام 2025 بناءً على زيادة عدد الأسرة.  على أساس يومي، يمكنك توقع إعداد عدد من الوجبات والذي يصل الى 660 وجبة، |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 2025 PATIENTFOOD - NUMBER OF MEALS | | | |
| **Year** | | | 2023 | 2024 | | | **forecast 2025** |
| **Breakfast (normal meal)** | | | 69154 | 70829 | | | 66602 |
| **Lunch (normal meal)** | | | 72015 | 73727 | | | 69310 |
| **Diner (normal meal)** | | | 67864 | 70355 | | | 66158 |
| **Breastfeeding Mothers** | | | 19756 | 20373 | | | 20883 |
| **High Protein Diet** | | | 371 | 380 | | | 450 |
| **Diabetic Diet** | | | 0 | 204 | | | 360 |
| **Pediatric <2** | | | 0 | 0 | | | 9890 |
| **Pediatric > 2** | | | 0 | 0 | | | 8324 |
| TOTAL: 241977 | | | |

1. **MSF Charter**

Médecins Sans Frontières (MSF) is a private international association. The association is made up mainly of doctors and health sector workers and is also open to all other professions which might help in achieving its aims.

All of its members agree to honour the following principles:

Médecins Sans Frontières provides assistance to populations in distress, to victims of natural or man-made disasters and to victims of armed conflict. They do so irrespective of race, religion, creed or political convictions.

Médecins Sans Frontières observes neutrality and impartiality in the name of universal medical ethics and the right to humanitarian assistance and claims full and unhindered freedom in the exercise of its functions.

Members undertake to respect their professional code of ethics and maintain complete independence from all political, economic or religious powers.

As volunteers, members understand the risks and dangers of the missions they carry out and make no claim for themselves or their assigns for any form of compensation other than that which the association might be able to afford them.

ميثاق أطباء بلا حدود

منظمة أطباء بلا حدود هي منظمة دولية خاصة. تتكون الجمعية بشكل أساسي من الأطباء والعاملين في القطاع الصحي، كما أنها مفتوحة لجميع المهن الأخرى التي قد تساعد في تحقيق أهدافها.

يوافق جميع أعضائها على احترام المبادئ التالية:

تقدم منظمة أطباء بلا حدود المساعدة للسكان الذين يعيشون في محنة وضحايا الكوارث الطبيعية أو الكوارث من صنع الإنسان وضحايا النزاعات المسلحة. يفعلون ذلك بغض النظر عن العرق أو الدين أو العقيدة أو المعتقدات السياسية.

تراقب منظمة أطباء بلا حدود الحيادية والنزاهة باسم الأخلاق الطبية العالمية والحق في المساعدة الإنسانية وتطالب بحرية كاملة ودون عوائق في ممارسة وظائفها.

يتعهد الأعضاء باحترام قواعد السلوك المهني الخاصة بهم والحفاظ على الاستقلال التام عن جميع القوى السياسية أو الاقتصادية أو الدينية.

كمتطوعين، يتفهم الأعضاء مخاطر ومخاطر المهام التي يقومون بها ولا يقدمون أي مطالبة لأنفسهم أو لمهامهم لأي شكل من أشكال التعويض بخلاف تلك التي قد تكون الجمعية قادرة على تحملها

1. **MSF Ethical Practices**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  | | --- | | By responding to this RFP, The Supplier represents and warrants: | | (a)that it does not have professional relations with any persons or entities the activities of which are incompatible with the principles declared by MSF in its Charter; | | (b)that it is not and has not been involved with illegal activities or in the traffic of arms, material or equipment destined for military use; | | (c)that it is not subject to any sanction or restriction and undertakes to apply the highest reasonable standard of diligence to ensure that none of its employees, representatives, contractors and sub-contractors are subject to any sanction or restriction; | | (d)that it has not participated in any collusive, corrupt or illegal behaviour together with other tenderers, in the event that the Purchase Order or any Framework Agreement was the subject of a call for tenders; | | (e)that no person or entity, including any official, civil servant or member of government, has received or shall receive any direct or indirect benefit as a result of the execution of the Order or the signature of a Framework Agreement; | | (f)that its employees enjoy satisfactory working conditions in accordance with local labour laws; | | (g)that neither it nor any of its affiliates employs children or is engaged in any practice inconsistent with the rights set forth in the Convention of the Rights of the Child. |   **Stamp and signature of the supplier**  **Place and date** | |  | | --- | | **من خلال الرد على طلب تقديم عرض السعر هذا، يمثل المجهز ويتعهد بذلك** | | يقر المجهز بـ: | | 1. عدم كونه على علاقةٍ مهنيةٍ بأي شخص أو هيئة تتنافى ممارساتها والمبادئ التي نصت عليها MSF في ميثاقها؛ | | 1. عدم تورطه في أي ممارساتٍ غير قانونية أو في نقل أسلحة أو مواد أو معدات يقصد بها الاستخدام العسكري؛ | | 1. عدم تعرضه لأي عقوباتٍ أو قيود كما يتعهد بإظهار العناية التامة لضمان عدم تعرض أي من موظفيه ومندوبيه ومقاوليه ومقاولي الباطن التابعين له لأي عقوبات أو قيود؛ | | 1. عدم مشاركته في أي سلوك غير قانوني أو سلوك ينم عن الفساد أو التواطؤ مع غيره من مقدمي العطاءات في حال طرح أمر الشراء أو أي اتفاقية إطارية للعطاءات التنافسية؛ | | 1. عدم تلقي أي شخص أو هيئة، بما في ذلك المسؤولين وموظفي الخدمة العامة والموظفين الحكوميين، أي فائدة مباشرة أو غير مباشرة جراء تنفيذ هذا الأمر أو توقيع الاتفاقية الإطارية؛ | | 1. تمتع الموظفين التابعين له بظروف عملٍ مرضية وفقًا لقوانين العمل المحلية؛ | | 1. عدم شروعه هو أو أي من التابعين له في توظيف الأطفال أو تورطهم في أي ممارسةٍ تتنافى والحقوق الواردة ضمن اتفاقية حقوق الطفل. |   ختم وتوقيع المورد:  المكان والتاريخ: |

1. **Request for Proposal:** Questionnaire

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Company name |  | الاسم القانوني الكامل للشركة (المحل) |
|  | Contact person name / email address / Phone number |  | اسم جهة الاتصال / عنوان البريد الإلكتروني / رقم الهاتف |
|  | How many employees do you have currently? |  | كم عدد الموظفين لديك حاليا؟ |
|  | Do you work with any other NGO’s or MSF sections? If so, **please provide reference name and phone number** | * Yes / نعم * No / لا   Comment / التعليقات: | هل عملت مع منظمات اخرى او مع اقسام اطباء بلا حدود الأخرى، يرجى تقديم الاسم ورقم الهاتف |
|  | Can you deliver to Khamer hospital free of charge?  If no, how much costs delivery? | * Yes / نعم * No / لا   Comment / التعليقات: | هل يمكنك التوصيل الى المستشفى في خمر مجانا؟  إذا كان الجواب لا فما هو سعر التوصيل |
|  | Can you receive payment by cheque? | * Yes / نعم * No / لا   Comment / التعليقات: | هل بالإمكان الدفع عن طريق شيك؟ |
|  | Can you receive payment by transfer? | * Yes / نعم * No / لا   Comment / التعليقات: | هل بالإمكان الدفع عن طريق حوالة مصرفية؟ |
|  | Can you offer fix prices for 12 months? And 24 months? | * Yes for 12 months / نعم * Yes for 24 months / نعم * No / لا   Comment / التعليقات: | هل العرض المقدم بالأسعار قائم لمدة سنة؟  او لأربعة وعشرون شهرا؟ |
|  | Can you deliver food during Ramathan and or during emergency (wartime) | * Yes / نعم * No / لا * Comment / التعليقات | هل يمكنك توصيل الطعام في رمضان أو أثناء الحالات الطارئة والحروب |
|  | Can you provide invoices in English? | * Yes / نعم * No / لا   Comment / التعليقات: | هل بإمكانك تقديم فاتورة باللغة الانكليزية؟ |
|  | Do you have any type of official certification?  If so, please attach. | * Yes / نعم * No / لا   Comment / التعليقات: | هل لديك أي نوع من الشهادات الرسمية؟  إذا كان الأمر كذلك، يرجى إرفاقها. |
|  | Can you accept monthly payments? | * Yes / نعم * No / لا   Comment / التعليقات: | هل لديك امكانية قبول الدفع بطريقة الدفع الشهري؟ |
|  | Do you accept payments in USD? | * Yes / نعم * No / لا   Comment / التعليقات: | هل تقبل الدفع بالدولار الأمريكي؟ |
|  | Did you attach the following elements to your offer? | * 1 - MSF Charter/ميثاق منظمة أطباء بلا حدود * *2 - MSF Ethical Practices/* الممارسات الأخلاقية للمنظمة*,* * *3 - Questionnaire/*استبيان * *4 – Menus and prices/ القوائم والاسعار*   5 - Copy of Corporate Ownership/ Commercial Registration and / Tax ID   * نسخة من ملكية الشركة / السجل التجاري / البطاقة الضريبية | هل قمت بإرفاق العناصر التالية بعرضك؟ |
|  | **Stamp and signature of the supplier**    **Place and date** |  | ختم وتوقيع المورد:  المكان والتاريخ: |

1. **Food and Hygiene Protocol**

**Basic rulesالقواعد الأساسية**

* Put on clean work clothes, plastic apron and use head cover at all time
* Remove jewelry and watches to perform good hand hygiene with soap and water
* Work clothes should be changed daily or whenever soiled.
* A mask is recommended for anyone with a nose or throat infection in food preparation and meal packing area
* Always put on rubber cleaning gloves, boots, and plastic apron when cleaning.
* Always start working with clean equipment and wash the floors between each shift.
* Always begin with the least soiled equipment surfaces.
* Always progress through the rooms respecting a circuit that allows cleaning all surfaces without crossing or doubling back over cleaned areas.
* Always clean and rinse before disinfecting.
* Do not dry sweep to prevent the spread of dust and microorganism.
* ارتداء ملابس العمل النظيفة ومريلة بلاستيكية واستخدام غطاء الرأس طوال الوقت
* قم بإزالة المجوهرات والساعات لإجراء نظافة جيدة لليدين بالماء والصابون
* يجب تغيير ملابس العمل يومياً أو عند اتساخها.
* يوصى بارتداء قناع لأي شخص يعاني من التهاب في الأنف أو الحلق في منطقة تحضير الطعام وتعبئته
* ارتدِ دائمًا قفازات التنظيف المطاطية والأحذية والمريلة البلاستيكية عند التنظيف.
* ابدأ دائمًا في العمل بمعدات نظيفة واغسل الأرضيات بين كل مناوبة.
* ابدأ دائمًا بأسطح المواد الأقل اتساخً.
* تقدم دائمًا خلال الغرف مع مراعاة الدائرة التي تسمح بتنظيف جميع الأسطح دون عبور أو مضاعفة تنظيف المناطق التي تم تنظيفها.
* دائما نظف واشطف قبل التعقيم.
* لا تجفف الكنس لمنع انتشار الغبار والكائنات الحية الدقيقة.

**Steps of cleaningخطوات التنظيف**

* Two buckets needed (Bucket 1: soap and Bucket 2: water)
* Cleaning with detergent Bucket 1
* Thorough rinsing with water Bucket 2
* Leave air to dry
* Rinse the mop or floor cloth or cleaning cloth
* يلزم دلو (دلو 1 للصابون و2دلو للماء)
* اولا التنظيف باستخدام دلو المنظفات (دلو الصابون) 1
* الشطف الكامل باستخدام دلو الماء 2
* اتركه للهواء ليجف
* اشطفه (نظف) الممسحة أو قطعة القماش أو قطعة قماش التنظيف

**Steps disinfectingخطوات التعقيم**

* Fill a bucket (used only for detergent solution or chlorination mixture).
* Pass over the mop or cloth with the accurate mixture.
* Allow to air dry. DO NOT RINSE OR DRY (to allow an adequate time of contact and guarantee the effectiveness of the product).
* Wait until it’s dry before using this place/area again.
* Rinse the mop or cloth.
* Rinse the cleaning equipment thoroughly, leave it to air dry and store it dried until next use. Never leave the equipment soaking in water or disinfecting solution.
* املأ دلوًا (يستخدم فقط لمحلول التنظيف أو خليط المعالجة بالكلور).
* مرر بالممسحة أو القماش المبلل بالخليط الحالي.
* اتركه ليجف بواسطة الهواء الطلق. لا تشطفها أو تجففها (للسماح بوقت كافٍ للاتصال وضمان فعالية المنتج اي لفترة تسمح للتعقيم بالقيام يعمله).
* انتظر حتى يجف قبل استخدام هذا المكان / المنطقة مرة أخرى.
* اشطف (نظف) الممسحة أو قطعة القماش.
* اشطف معدات التنظيف جيدًا، اتركها لتجف في الهواء وقم بتخزينها وهي جافة حتى الاستخدام التالي. لا تترك المعدات مغمورة في الماء أو محلول التعقيم.

**Cleaning schedule Kitchen, Example: جدول تنظيف المطبخ، كمثال:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Once a dayمرة في اليوم | | Weekly (on Saturday) أسبوعيا (يوم السبت) | |
| Cleaningالتنظيف | Disinfecting  (End of the day)  التعقيم في نهاية اليوم | Cleaningالتنظيف | Disinfecting التعقيم |
| Floorsالارضية | YESنعم | Fridgesالثلاجة | YESنعم |
| Work surfaceسطح العمل | YESنعم | Doorsالابواب | YESنعم |
| Sinkالمغسلة (المجلى) | YESنعم | Windowsالنوافذ | YESنعم |
| Washing areaمنطقة الغسيل | YESنعم | Wallsالجدران | NO (once a month) لا (مرة في الشهر) |
| Waste bucketسلة القمامة | YESنعم | Floor food storeارضية مخزن الطعام | YESنعم |
|  |  | Cupboard food storeدولاب الطعام المخزن | YESنعم |
|  |  | Shelves kitchenارفف المطبخ | YESنعم |
|  |  | Cupboard kitchenدولاب المطبخ | YESنعم |



**Cooking responsibilitiesمسؤوليات الطبخ**

To prepare three meal /day according to the number of patients.

The cook has to receive actual request order from the Head of Nurse and/or logistic officer.

The cook and his assistant have to distribute the meals for the patient and the caretakers by accompanying the nurse supervisor in each ward. The supervisor of each ward should make sure all patients and caretakers receive their meal.

لتحضير ثلاث وجبات / يوم حسب عدد المرضى.

يجب أن يتلقى الطاهي طلبًا فعليًا من رئيس التمريض و / أو المسؤول اللوجستي.

يقوم الطاهي ومساعده بتوزيع الوجبات على المريض والمرافقين بمرافقة مشرف التمريض في كل جناح. يجب أن يتأكد مشرف كل جناح من حصول جميع المرضى والمرافقين على وجبتهم.

To alert the MSF Hospital log (or the Head o Nurse) if there is any issue or abnormality concerning the distribution or the portions/quantity of food.

To use the proper tools for cooking only drinking water for cooking.

تنبيه لوجستي مستشفى أطباء بلا حدود (أو رئيس التمريض) إذا كان هناك أي مشكلة أو شذوذ فيما يتعلق بتوزيع أو حصص / كمية الطعام.

استخدام الأدوات المناسبة للطبخ واستخدام فقط مياه الشرب للطبخ.

**Food supplyتزويد الطعام**

Fresh items: The supply of fresh items should be done every day or every two days maximum. It's important to have good quality of items. Ex of fresh items: Meat, chicken, liver, vegetables, fruits, etc)

Non fresh items: The supply of non fresh items should be done every two weeks, and the items should also be of good quality. Ex of non fresh items: flour, rice, vegetable oil, beans,….etc.

الأصناف الطازجة: يجب أن يتم توريد الأصناف الطازجة كل يوم أو كل يومين كحد أقصى. من المهم أن يكون لديك نوعية جيدة من العناصر. مثال على العناصر الطازجة: اللحوم والدجاج والكبدة والخضروات والفواكه وغيرها)

الأصناف غير الطازجة: يجب أن يتم توريد الأصناف الغير طازجة كل أسبوعين ، كما يجب أن تكون الأصناف ذات نوعية جيدة. مثال على العناصر الغير طازجة: الدقيق ، الأرز ، الزيت نباتي ، الفاصوليا ،…. إلخ.

Emergency stock: In the kitchen, stock of food for emergency situations should be maintained. This stock concerns only non-fresh food and should allow to prepare at least one month of meals.

مخزون الطوارئ: في المطبخ، يجب الاحتفاظ بمخزون من المواد الغذائية لحالات الطوارئ. يتعلق هذا المخزون بالأطعمة الغير طازجة ويسمح فقط بإعداد شهر واحد على الأقل من الوجبات.

**Notes:ملاحظة:**

This protocol may be modified in the future, depending on the evolution of the work and on MSFF activities.

The kitchen staff respect and adhere to MSF security and medical confidentiality policies.

It's forbidden to chew Qat or to smoke in the kitchen.

It's very important to report as soon as possible any injury with cooking materials in order to receive a proper treatment.

يمكن تعديل هذا البروتوكول في المستقبل، اعتمادًا على تطور العمل وأنشطة منظمة أطباء بلا حدود.

يحترم موظفو المطبخ ويلتزمون بسياسات أطباء بلا حدود المتعلقة بالأمن والسرية الطبية.

يمنع مضغ القات أو التدخين في المطبخ.

من المهم جدًا الإبلاغ في أسرع وقت ممكن عن أي إصابة بمواد الطهي من أجل الحصول على العلاج المناسب.

**Quantity / qualityالجودة\ الكمية**

MSF-France logistic supervisor will be the interlocutor to evaluate the adequate quantity and quality of the service provided:

Quantities delivered have to match with the quantities specified with the weekly menu,

Quality has to be adequate: contractor will guarantee the quality of the final product depending on:

The hygiene of the preparation, the storage, general cleaning of the facility and its equipment,

The respect of quantities,

The quality of the products used: every day for the fresh food, weekly for the food to keep in the fridge or freezer (Chicken, eggs for example), at the entry in the store for long term storage products (rice, wheat, sugar for example),

The taste.

MSFF logistic supervisor can at any time refuse the supply because of inadequate quality. He validate/refuse the raw material supplied by the contractor. He can at any time control the respect of MSF standard in the kitchen.

The contractor accepts to provide, within the realms of possibility, extra portions of food in case of unexpected admissions of patients after the daily order, on MSFF logistic Supervisor request.

سيكون المشرف اللوجستي في منظمة أطباء بلا حدود - فرنسا هو المحاور لتقييم كمية ونوعية الخدمة المقدمة:

يجب أن تتطابق الكميات المسلمة مع الكميات المحددة في القائمة الأسبوعية،

يجب أن تكون الجودة مناسبة: يضمن المتعهد (الملتزم) جودة المنتج النهائي اعتمادًا على:

نظافة المستحضر والتخزين والنظافة العامة للمنشأة ومعداتها،

احترام الكميات،

جودة المنتجات المستخدمة: كل يوم للطعام الطازج، أسبوعيا للطعام لحفظه في الثلاجة أو الفريزر (على سبيل المثال الدجاج، البيض)، عند الدخول في المتجر لمنتجات التخزين طويلة الأجل (مثال على ذلك الأرز والقمح والسكر)،

الطعم.

يمكن للمشرف اللوجستي في منظمة أطباء بلا حدود رفض الإمداد في أي وقت بسبب الجودة الغير ملائمة. يقوم بالتحقق من صحة / رفض المواد النية المقدمة من قبل المتعهد (الملتزم). يمكنه في أي وقت التحكم في احترام معايير أطباء بلا حدود في المطبخ.

يوافق المتعهد (الملتزم) على توفير، في حدود امكانياته، كميات إضافية من الطعام في حالة القبول غير المتوقع للمرضى بعد الطلب اليومي، بناءً على طلب المشرف اللوجستي في منظمة أطباء بلا حدود.

**Engagements of the contractor**

The contractor takes the responsibility of providing:

* Human resources:
  + Providing workforce to prepare and serve the food, 7 days a week, 3 times a day, according to the schedule fixed by the client.
  + A special setup will be required for the period of the Holy Month. Lunch meals will be provided but some adaptation in breakfast and dinner will be required.

o Manage all questions related to the staffing of his restaurant: contracts, holidays and replacements, salary of the workforce he is using.

* All the food for preparing the meals, in defined quantities and quality.
* The cleaning items: equipment to clean the dishes, the cooking sets.

تعاقدات المتعهد (الملتزم):

يتحمل المقاول مسؤولية توفير:

* الموارد البشرية:

o توفير قوة عاملة لإعداد وتقديم الطعام 7 أيام في الأسبوع 3 مرات في اليوم حسب الجدول الزمني الذي يحدده العميل.

o يلزم إعداد خاص لفترة الشهر الكريم. سيتم تقديم وجبات الغداء ولكن سيتطلب الأمر بعض التعديلات في وجبتي الإفطار والعشاء.

o إدارة جميع الأسئلة المتعلقة بالتوظيف في مطعمه: العقود والإجازات والاستبدال ، وراتب القوى العاملة التي يستخدمها.

* جميع المواد الغذائية المعدة لإعداد الوجبات بكميات وجودة محددة.
* أدوات التنظيف: معدات تنظيف الأطباق وأطقم الطبخ.