

طلب المشاركة في عطاء

لطلب شراء رقم: 2023/312

لتوريد معجنات

آب 2023

الشروط المرجعية للتعاقد مع مورد أغذية (معجنات) لبرنامج التغذية المدرسية

نبذة عن الجمعية الملكية للتوعية الصحية

تأسست الجمعية الملكية للتوعية الصحية في عام 2005 بتوجيهات من صاحبة الجلالة الملكة رانيا العبدالله المعظمة لزيادة الوعي الصحي وتمكين المجتمع المحلي من اتباع سلوكيات صحية. وتقوم الجمعية بتنفيذ برامج تنموية لتلبية احتياجات المجتمع المحلي والتي تتماشى مع الأولويات الصحية الوطنية. رؤية الجمعية هي نحو مجتمع أردني صحي وآمن، أما مهمتها زيادة الوعي الصحي لدى المجتمع الأردني من خلال تنفيذ برامج وقائية تعنى بالسلامة والصحة العامة ايماناً بمبدأ الصحة حق للجميع.

هي (جمعية غير ربحية مسجلة لدى وزارة التنمية الاجتماعية تحت الرقم (1551)

ومن غاياتها تقديم الخدمات الصحية في المملكة الاردنية الهاشمية، وهي جمعية تؤمن بمبدأ الصحة حق للجميع، وحيث ان الفريق الثاني يتبنى عدة مشاريع تتعلق بالصحة ومن ضمنها مشروع اعداد وجبات صحية للطلاب تتضمن خبز معجنات وفقا لأحكام هذا العقد، ويشار إليها لاحقاً بـ (الوجبات المدرسية) الى المدارس المشمولة في برنامج التغذية المدرسية في محافظات الأردن.

نبذة عن المشروع

ايماناً من الجمعية الملكية للتوعية الصحية وبرنامج الغذاء العالمي ووزارة التربية والتعليم بمبدأ الصحة حق للجميع ولأن طلاب المدارس يشكلون حجر الأساس للمستقبل. ولأدراكنا لدور المدرسة المطلق والاساسي في تعزيز الغذاء الصحي، وذلك لما له من أهمية بالغة في النمو والتنمية الفكرية والتحصيل الدراسي، بالإضافة لتقليل أو استبعاد المشاكل الصحية الشائعة عند طلاب المدارس مثل نقص الحديد، البدانة، اضطرابات الجهاز الهضمي وتسوس الاسنان مما سيؤدي بالتالي للحد من الامراض المزمنة مثل السكري، ارتفاع ضغط الدم، أمراض الشرايين والسكتات الدماغية.

وقد انطلقت فكرة نموذج التغذية المدرسية الصحية بدعم من برنامج الغذاء العالمي وتحت اشراف وزارة التربية والتعليم والتي تهدف الى خلق تعاون بين جمعيات المجتمع المحلي التي لديها مطابخ انتاجية مع المدارس الحكومية المحيطة بها. بحيث يتم تزويد المدارس الحكومية المشمولة في برنامج التغذية المدرسية والمتفق عليها مع وزارة التربية والتعليم بوجبات صحية مجانية.

ويهدف هذا التعاون الى تعزيز صحة اطفال المجتمع المحلي في المدارس المحيطة عن طريق خلق بيئة صحية مستقرة للطلاب، وتوفير دخل للسيدات اللواتي سيعملن في المطبخ الانتاجي، وهذا ينعكس بدوره على أسر الطلاب في المنطقة، ويعمل كذلك على زيادة دخل السوق المحلي المحيط بهذه المدارس بحيث يتم شراء المواد الاولية منه.

الهدف من التعاقد

- توريد وتسليم معجنات للمطابخ الإنتاجية في الجمعيات الخيرية لغايات تجهيز وجبات صحية للطلاب وفق برنامج التغذية المدرسية، بشكل يومي من الساعة الخامسة صباحاً الى الساعة السادسة صباحاً كحد أقصى، ولمدة 96 يوم خلال العام الدراسي 2023-2024، بواقع 4 أيام أسبوعياً وحسب تقويم التغذية المدرسية - وزارة التربية والتعليم.
- المواقع والكميات حسب ملحق رقم (1)
- التوريد والتسليم ضمن المواصفات والكميات والأوقات الواردة ضمن ملحق رقم (1،2)

المتطلبات:

- الالتزام بتوريد معجنات طازجة وخالية من العيوب وبشكل يومي حسب المواصفات الخاصة والتفصيلية للمعجنات الجاهزة والاشتراطات المتعلقة بمكان التصنيع الواردة في الملحق (2،3).
- توريد المعجنات للمطابخ الإنتاجية بشكل يومي حسب ملحق رقم (1)، من الساعة الخامسة صباحاً الى الساعة السادسة صباحاً كحد أقصى، حيث يتم تحضير ونتاج المعجنات ليلاً من الساعة الثامنة مساء وحتى الساعة الخامسة صباحاً، على أن تكون عملية الخبز في آخر ثلاث ساعات قبل التوريد.
- توفير بيانات تفصيلية حول مصدر المواد الأولية وطريقة حفظ ونقل المواد الغذائية والمعجنات.
- تقديم خطة واضحة تبين آلية تحضير وتوريد المعجنات آخذة بعين الاعتبار أوقات التسليم المذكورة أعلاه والليات المستخدمة للتوريد.

الكميات المطلوبة

المادة الغذائية	المواصفات	الكمية اليومية	أيام التوريد
معجنات طازجة مخبوزة يوميا حسب ملحق (1)	جبنة بيضاء	90,000 معجنة طازجة يوميا مفصلة حسب ملحق رقم (1)	الاحد

الاثنين	90,000 معجنة طازجة يوميا مفصلة حسب ملحق رقم (1)	جبنة بيضاء وزعتر
الثلاثاء	90,000 معجنة طازجة يوميا مفصلة حسب ملحق رقم (1)	جبنة بيضاء وخضار
الاربعاء	90,000 معجنة طازجة يوميا مفصلة حسب ملحق رقم (1)	زيت زيتون وزعتر

- أعداد المعجنات قابلة للتغيير حسب أعداد الطلبة في المدارس
- وزن المعجنات قابل للتغيير بنسب بسيطة حسب توصيات الجهات المختصة

المدة الزمنية للعطاء

خلال الفترة ما بين شهر أيلول 2023 - شهر حزيران 2024، ولمدة 96 يوم خلال العام الدراسي، قابلة للتغيير حسب توصيات الجهات المختصة والتقويم المدرسي.

- الأشهر التي يتم توريد المعجنات خلالها: أيلول-كانون الأول / شباط - حزيران باستثناء شهر رمضان المبارك.
- أول يوم للتوريد هو 2023/9/10.
- عمل تجربة ميدانية للتوزيع على المواقع المذكورة خلال الأسبوع الأول من شهر أيلول وذلك للتأكد من المواقع ووضوح الية العمل.

شروط الدفع

- تسليم سندات استلام بشكل يومي للمطابخ الإنتاجية
- تسليم فواتير بشكل أسبوعي للجمعية الملكية للتوعية الصحية
- يتم الدفع خلال 21 يوم من تاريخ تسليم الفاتورة حسب نظام الجمعية الملكية للتوعية الصحية

دور الجمعية الملكية للتوعية الصحية

- مساندة المورد في تنسيق ومتابعة استلام المعجنات وفحصها والتأكد من مطابقة المعجنات لجميع المتطلبات والمواصفات المتفق عليها من خلال ضابط ارتباط " منسق برنامج التغذية المدرسية " وحسب ملحق رقم (1،2،3).

الشروط والاحكام:

- موعد اصدار العطاء: يوم الأربعاء الموافق 02/08/2023.
- آخر موعد لاستلام الأسئلة والاستفسارات يوم الخميس الموافق 10/08/2023 عبر الايميل (haranki@rhas.org.jo)، والأرقام التالية: +962 6 5541899 أو 0778484040.
- آخر موعد لتسليم العروض للجمعية: يوم الاثنين الموافق: 21/08/2023 الساعة الثانية بعد الظهر.
- طريقة تسليم العروض:
- في ظروف مغلقة ومختومة ومنفصلة ظرف خاص للعروض الفنية وظرف خاص منفصل للعروض المالية ترسل الى العنوان التالي قبل الموعد النهائي لاستلام العروض الى مقر الجمعية الملكية للتوعية الصحية – شارع محمد السعيد البطاينة – دابوق (قرب حدائق الحسين) – عمان – الأردن.
- المشروع معفى من الضريبة العامة على المبيعات.
- يلتزم المورد المتقدم بتزويد المواد بنفس الجودة ونفس السعر على كامل مدة العطاء(التعاقد).
- تقديم عينات من كل صنف عند الطلب.
- يمكن تجزئة العطاء.
- يحق للجمعية الغاء العطاء قبل مرحلة الإحالة بدون افشاء الأسباب.
- ان يقبل المورد طريقة دفع الذمم وان يقبل الدفع من خلال الشيكات او التحويل البنكي.
- سوف يكون تقييم العروض بناء على اقل سعر مطابق للمعايير والمواصفات المطلوبة وبنسبة 40% للعرض المالي و60% للعرض الفني.

الوثائق المطلوبة من المشاركين:

- نسخة سارية المفعول من كل من:
 - السجل التجاري
 - رخصة مهن
 - شهادة السجل الضريبي
 - التقرير المالي لعام 2021 و 2022

- نبذة عن الشركة المتقدمة بالإضافة إلى أسماء عملاء الشركة التي يتم التعامل معهم في تقديم نفس الخدمات المطلوبة.
- كفاءة دخول العطاء: - كفاءة بنكية بقيمة 2.5% من القيمة الكلية للعطاء.

التقييم الفني للمتقدمين بناء على ما يلي:

العلامة	معايير التقييم	
25	وجود مشغل متخصص لإنتاج الكمية المطلوبة ومطابق للاشتراطات الصحية مع توفير اثباتات	1.
20	الكفاءة المالية	2.
15	وجود خبرات سابقة بإنتاج كميات من المعجنات وتوريدها ضمن وقت محدد	3.
15	وجود خطة تزويد وتسليم ومدى كفاءتها	4.
25	جودة المعجنات	5.
100	المجموع	

بنسبة 40% للعرض المالي و60% للعرض الفني.



الملاحق

ملحق رقم (1)

مواقع التوريد والكميات

المطبخ	الجمعية	المحافظة	الموقع	اعداد الوجبات للعام الدراسي 2022-2023	وقت التوريد اليومي
مطبخ مادبا الأول	جمعية الأقصى الخيرية	مادبا	https://goo.gl/maps/biAnAasiW4MiHcBN7	18,300.00	من الساعة الخامسة صباحا وحتى الساعة السادسة صباحا كحد أقصى
مطبخ مادبا الثاني			https://goo.gl/maps/XKLhZZMJCr144gZS6		
الشونة الجنوبية	جمعية الروضة للتنمية الاجتماعية	البلقاء	https://goo.gl/maps/LDkFp9u3osuboboxT9	8,600.00	
غور النقع-الكرك	جمعية سيدات النقع الخيرية	الكرك	https://goo.gl/maps/4kMjFx6ViJPxo3Hr7	6,500.00	
أم الجمال	جمعية النوايا الطيبة الخيرية	المفرق (البادية الشمالية الشرقية)	https://goo.gl/maps/gzd5K4Fw1ebgPsa68	7,100.00	
الدفيانة	جمعية بشائر البادية الخيرية	المفرق	https://goo.gl/maps/kUg3NNcuCXr97EcEA	4,750.00	
المفرق	جمعية الكرام للأسر العفيفة والايتام	المفرق	https://goo.gl/maps/75njT4koxwMSom7BA	9,200.00	
بلعما	جمعية بلعما للتنمية الاجتماعية	المفرق	https://goo.gl/maps/PA3YbHYA1CA75jfA7	7,000.00	
الرمثا	جمعية سيدات الرمثا للتنمية الاجتماعية	اربد	https://goo.gl/maps/8gaXY7i4iNMyKLQH8	12,500.00	
بصيرا	جمعية الريادة الخيرية	الطفيلة	https://goo.gl/maps/chEF6RnSaqt8tZYC9	3,000.00	
الطفيلة	جمعية الملكة زين الشرف الخيرية	الطفيلة	https://goo.gl/maps/n3cJkYfiE9FbjEAy8	6,900.00	
المجموع				83,850.00	

ملحق رقم (2)

المواصفات الخاصة بالمعجنات الجاهزة

1. معجونة الزعتر

اسطوانى مستطيل	الشكل الخارجى بعد الخبيز
15-13 سم	طول المعجونة (سم)
6-4 سم	عرض المعجونة (سم)
60 غم	وزن العجين (غم)
30 غم	وزن الحشوة الداخلية (غم)
زيت زيتون بكر و زعتر ملوكي بلدي (نسبة الخلط 1.5 جزء من زيت الزيتون البلدي الى 1 جزء من الزعتر البلدي).	مكونات الحشوة الداخلية
75-70 غم	وزن المعجونة بعد الخبيز (غم)
ذهبي مائل لدرجة البني الفاتح	لون المعجونة بعد الخبيز
بلاستيكي محكم مطبوع عليه اسم المخبز و تاريخ الانتاج و الانتهاء	التعبئة و التغليف

2. معجونة الجبنة و الزعتر

اسطوانى مستطيل	الشكل الخارجى بعد الخبيز
15-13 سم	طول المعجونة (سم)
6-4 سم	عرض المعجونة (سم)
60 غم	وزن العجين (غم)
30 غم	وزن الحشوة الداخلية (غم)
جبنة بيضاء مغلية (عكاوي) و زعتر ملوكي بلدي (نسبة الخلط 8 أجزاء من الجبنة البيضاء الى 1 جزء من الزعتر البلدي).	مكونات الحشوة الداخلية
75-70 غم	وزن المعجونة بعد الخبيز (غم)
ذهبي مائل لدرجة البني الفاتح	لون المعجونة بعد الخبيز
بلاستيكي محكم مطبوع عليه اسم المخبز و تاريخ الانتاج و الانتهاء	التعبئة و التغليف

3. معجونة الجبنة البيضاء

اسطوانى مستطيل	الشكل الخارجى بعد الخبيز
15-13 سم	طول المعجونة (سم)
6-4 سم	عرض المعجونة (سم)
60 غم	وزن العجين (غم)
30 غم	وزن الحشوة الداخلية (غم)
جبنة بيضاء مغلية (عكاوي)	مكونات الحشوة الداخلية
75-70 غم	وزن المعجونة بعد الخبيز (غم)
ذهبي مائل لدرجة البني الفاتح	لون المعجونة بعد الخبيز
بلاستيكي محكم مطبوع عليه اسم المخبز و تاريخ الانتاج و الانتهاء	التعبئة و التغليف

4. معجنة جبنة بيضاء مع الخضار

الشكل الخارجي بعد الخبز	اسطواني مستطيل
طول المعجنة (سم)	15-13 سم
عرض المعجنة (سم)	6-4 سم
وزن العجين (غم)	60 غم
وزن الحشوة الداخلية (غم)	30 غم
مكونات الحشوة الداخلية	جبنة بيضاء مغلية (عكاوي) و فلفل اخضر حلو و زيتون اخضر مقطع (نسبة الخلط 4 اجزاء من الجبنة البيضاء الى 1 جزء من الفلفل الحلو الى 1 جزء من الزيتون المقطع).
وزن المعجنة بعد الخبز (غم)	75-70 غم
لون المعجنة بعد الخبز	ذهبي مائل لدرجة البني الفاتح
التعبئة و التغليف	بلاستيكي محكم مطبوع عليه اسم المخبز و تاريخ الانتاج و الانتهاء

المواصفات الخاصة بالمواد الأولية المستخدمة في تصنيع المعجنات

نوع الطحين	<ul style="list-style-type: none"> - طحين زيرو يحتفظ بخواصه الطبيعية من حيث اللون و الطعم و الرائحة و يخلو من التكتل و المواد الغريبة و الحشرات الحية بأطوارها و الحشرات الميتة و اجزائها - لا تزيد رطوبته عن 15% - نسبة الرماد من 0.46 – 0.58 % - يخلو من التلوث المايكروبي على ان تكون الحدود المايكروبية مطابقة للمواصفة القياسية الاردنية
الجبنة البيضاء	<ul style="list-style-type: none"> - يجب أن يكون الجبن الأبيض خالياً من النشويات أو الشوائب والمواد الغريبة. - يجب أن يكون الجبن الأبيض خالياً من التعفن والزنج ومن الروائح الغريبة الأخرى. - يجب أن يكون الجبن الأبيض خالياً من أنواع الدسم المضافة عدا دسم الحليب. - يجب ان تكون نسبة المادة الجافة الكلية من 31-46 % في الجبن الأبيض /بلدي، عكاوي اي ان تكون نسبة الرطوبة من 54-69% على اساس الوزن الجاف حسب المواصفة القياسية الاردنية رقم (JS393:2012). - يجب ألا تقل نسبة الملح على 10 % في الجبن الأبيض /عكاوي.

<ul style="list-style-type: none"> - يجب أن تكون نسبة الدسم مقدرة كنسبة مئوية من المادة الجافة - ان تخلو الجينة البيضاء من البكتيريا المرضية مثل السالمونيلا و الليستيريا و الاشيريشيا القولونية اما بالنسبة للمكورات العنقودية ان لا تتجاوز 100 مستعمرة / غم 	
<ul style="list-style-type: none"> - خليط الزعتر ناتج عن خلط أوراق الزعتر المجفف المطحون مع مزيج من المواد الغذائية المكسبة للطعم والنكهة كالسمسم والسماق، بالاضافة إلى مكونات غذائية مسموح إضافتها مثل اليانسون وزيت الزيتون. - أما المواد الغريبة التي لا يسمح بها فهي أية مواد ليست من أصل المنتج كالحصى الصغيرة مثلا. - أما الشوائب فهي تشمل أي مادة من أصل نبات الزعتر ما عدا الاوراق. 	الزعتر البلدي
<ul style="list-style-type: none"> - حموضته أقل من 0.8%، نكهته خاليه من عيوب مثل الحمأة و الزنخ، الخ، و رائحة واضحة للفاكهة، وتوازنا عادلا من الأحاسيس عن طريق اللمس والشم، ويمكن أن يسمى البكر الممتاز. - زيت الزيتون البكر الممتاز من الضروري أن يتفق مع هذه المعايير: - الحموضة (%) > 0.8 - بيروكسيد > 20 - المذيبات المهلجنة > 0.20 - شمع > 250 - الحوامض المشبعة > 1.3 	زيت الزيتون البكر
<ul style="list-style-type: none"> - طازج يوميا 	الخضار (الفلفل الحلو)
<ul style="list-style-type: none"> - زيتون اخضر مقطع شرحات 	الزيتون
<ul style="list-style-type: none"> - وزن الحبة من 100-140 غم طازج يوميا 	تفاح أردني / مستورد
<ul style="list-style-type: none"> - وزن الحبة من 100-140 غم طازج يوميا 	موز أردني / مستورد
<ul style="list-style-type: none"> - وزن الحبة من 80-100 غم طازج يوميا 	خيار أردني / مستورد



ملحق رقم (3)

الاشتراطات المتعلقة بموقع تصنيع المعجنات

1. ان يكون الموقع مطابق للاشتراطات الصحية المعمول بها في المملكة الاردنية الهاشمية وحاصل على تصريح من قبل مؤسسة الغذاء والدواء الأردنية، بالإضافة لشهادات خلو أمراض سارية المفعول للعاملين في تحضير و انتاج المعجنات.
2. ان يكون الموقع مجهز بمكان مخصص لانتاج المعجنات ومطابق لشروط السلامة و الصحة المهنية و مفصول عن باقي المنتجات المراد تجهيزها في الموقع
3. ان يكون مجهز بكافة المعدات اللازمة لانتاج المعجنات المعدة خصيصا لهذا الغرض من صواني و عربيات و عجانات و فتاحات و طرحات و موازين و افران و مخامر بعدد كافي لانتاج الكمية اليومية المطلوبة من الموقع.
4. ان يكون الموقع متعاقد مع شركة مكافحة للحشرات و القوارض تقوم بمهام مكافحة الدورية لضمان سلامة الموقع من التلوثات الحشرية و المايكروبية.
5. ان يكون الموقع مجهز بمعدات التعقيم و التنظيف اللازمة لضمان سلامة الموقع من التلوثات المايكروبية (مثل معقمات اليدين و الارضيات)
6. ان يكون الموقع مجهز بمعدات مكافحة الحشرية الطائرة (مصائد الحشرات) التي تعمل بوجود مادة لاصقة و ليس الصعق الكهربائي.
7. ان يكون الموقع مجهز بمخازن للمواد الاولية ذات تهوية جيدة و اضاءة مناسبة و تحوي طبليات بلاستيكية لتخزين المواد و ارفف معدنية و اجهزة قياس الحرارة و الرطوبة و مصائد للحشرات و ان يكون مجهز بثلاجات تبريد لحفظ المواد الاولية المبردة.
8. ان يكون الموقع مجهز بطاولات و ارفف ستينلس ستيل مخصصة للمواد الاولية و عمليات التصنيع سهلة التنظيف و لا تحتوي على حواف ممكن ان تراكم الاوساخ و متبقيات المواد الولية لمنع التلوثات المايكروبية.
9. ان يكون الموقع مجهز بأماكن مخصصة لغسل اليدين و اماكن مخصصة لغسل المعدات مفصولة عن بعضها البعض و مخصصة لهذه الاغراض فقط.
10. ان يتوفر في الموقع ملابس للعاملين مخصصة لغايات العمل فقط و يمنع العمل بالملابس الشخصية.
11. ان يتوفر في الموقع جميع مستلزمات النظافة الشخصية للعمال و الزائرين (اغطية للرأس و قفازات للأيدي و كممامات للفم و اللحية و اغطية للاحذية) و ان يكون لها موقع مخصص عند مداخل صالات الانتاج.
12. ان تكون الارضيات في موقع التصنيع خالية من التشققات.
13. ان يكون الموقع مجهز بأنارة كافية.
14. ان يكون الموقع مجهز بشبابيك و ابواب محمية من دخول الحشرات.
15. ان يكون الموقع مجهز بمكان لتخمير العجين يحتوي على اجهزة قياس الحرارة و الرطوبة.
16. ان يتوفر في الموقع مكان مخصص لتغيير الملابس و خزائن للعمال و حمامات و مغاسل مفصول كليا عن صالة الانتاج و مجهز بمعدات التعقيم و التنظيف.
17. ان يكون الموقع مجهز بجهاز تنقية المياه (water softener) و خزانات المياه الرئيسية معقمة بالكورين حسب الحدود المسموح بها بالمواصفات الاردنية.

18. ان يكون الموقع مجهز بجميع المعدات اللازمة للتنظيف والتعقيم من ادوات واجهزة معدنية ذات صنف غذائي وغير خشبية.
19. ان يكون الموقع مجهز بكونتينرات ستينلس ستيل وبلاستيك غذائي مقوى لحفظ المواد الاولية المستخدمة بالانتاج اليومي تحوي بطاقات بيان تحمل اسم المادة الاولية وتاريخ الانتاج والانتهاء.
20. ان يكون الموقع مجهز بمكان لتبريد المنتجات الجاهزة معد خصيصا لهذه الغاية.
21. ان يكون الموقع مجهز بمكان لتخزين المنتجات الجاهزة ضمن الاشتراطات الصحية لمنع التلوثات المايكروبية بعد التصنيع وصناديق بلاستيكية مخصصة لهذه الغاية.
22. ان يكون الموقع مجهز بماكينة تغليف للمنتجات الجاهزة اوتوماتيكية معدة خصيصا لهذا الغرض