

طلب المشاركة في عطاء  
لطلب شراء رقم: 2024/316  
لتوريد معجنات  
تموز 2024

## الشرط 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 إيماناً 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 وفقاً لأحكام هذا العقد، ويشار إليها لاحقاً بـ (الوجبات المدرسية) إلى المدارس المشمولة في برنامج التغذية المدرسية في محافظات الأردن.

### نبذة عن المشروع

إيماناً 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 والأساسي 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 2024-2025، 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 للمورد الذي ستتم الإحالة عليه:

- 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 مساءً وحتى الساعة الخامسة صباحاً، على أن تكون عملية الخبز في آخر خمس 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.
- في حال تم ارساء العطاء على المورد ستقوم الجمعية بعمل زيارات تدقيق دورية من قبل طواقمها الفنية للكشف عن اي تجاوزات او اخطاء ممكن ان تؤثر على سلامة وجودة المنتجات الموردة ويحق لها اصدار انذارات خطية للمورد في الحالات التي تثبت عدم مطابقة المنتج للاشتراطات الصحية وفي حال حصول المورد على ثلاث انذارات يحق للجمعية انهاء عقد التوريد مع احتفاظها بحق التعويض من المورد لتفادي انقطاع التوريد للمدارس

### الكميات المطلوبة

المادة الغذائية	المواصفات	الكمية اليومية	أيام التوريد
معجنات طازجة مخبوزة يومياً حسب ملحق (1)	جينة بيضاء	90,000 معجونة طازجة يومياً مفصلة حسب ملحق رقم (1)	الاحد
	جينة بيضاء وزعتر	90,000 معجونة طازجة يومياً مفصلة حسب ملحق رقم (1)	الاثنين
	جينة بيضاء وخضار	90,000 معجونة طازجة يومياً مفصلة حسب ملحق رقم (1)	الثلاثاء
	زيت زيتون وزعتر	90,000 معجونة طازجة يومياً مفصلة حسب ملحق رقم (1)	الاربعاء

- 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 2024- شهر حزيران 2025، 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 10/09/2024.
- عمل تجربة ميدانية للتوزيع على المواقع المذكورة خلال الأسبوع الأول من شهر أيلول وذلك للتأكد من المواقع ووضوح الية العمل.

### شروط المشاركة في العطاء:

- موعد اصدار العطاء: يوم الاربعاء الموافق 24/07/2024.
  - آخر موعد لاستلام الأسئلة والاستفسارات يوم الثلاثاء الموافق 2024/08/06.
  - عبر الايميل ([rsabbah@rhas.org.jo](mailto:rsabbah@rhas.org.jo))، والأرقام التالية: +962 6 5541899 أو 0797977888 .
  - آخر موعد لاستلام نسخة العطاء من الجمعية: يوم الثلاثاء الموافق: 2024/07/30 ما بين الساعة التاسعة صباحاً والرابعة عصراً.
  - طريقة تسليم العروض:  
في ظروف مغلقة ومختومة ومنفصلة ظرف خاص للعروض الفنية وظرف خاص منفصل للعروض المالية ترسل الى العنوان التالي قبل الموعد النهائي: الجمعية الملكية للتوعية الصحية - شارع محمد السعيد البطاينة - دابوق (قرب حدائق الحسين) - عمان - الأردن.
  - آخر موعد لتسليم العروض للجمعية: يوم الثلاثاء الموافق: 13/08/2024 الساعة الثانية بعد الظهر.
- ملاحظة:** يجب على المورد الذي لا يرغب في المشاركة في العطاء، أن يرسل بريداً إلكترونياً إلى مسؤول المشتريات الرئيسي في الجمعية على العنوان التالي: [rsabbah@rhas.org.jo](mailto:rsabbah@rhas.org.jo)، موضحاً فيه سبب عدم التقدم للعطاء.
- 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.

### الوثائق المطلوبة من المشاركين:

- نسخة سارية المفعول من كل من:
  - السجل التجاري
  - رخصة مهنة
  - شهادة السجل الضريبي
  - التقرير المالي لعام 2022 و 2023 مصدق حسب الأصول.
- نبذة عن الشركة المتقدمة بالإضافة الى اسماء عملاء الشركة التي يتم التعامل معهم في تقديم نفس الخدمات المطلوبة.
- كفالة دخول العطاء: - كفالة بنكية بقيمة 2.5% من القيمة الكلية للعطاء.
- المورد الذي سوف تتم الإحالة عليه سيقدم كفالة حسن تنفيذ بقيمة 2.5% من القيمة الكلية للعطاء.

### شروط التقييم:

- سوف يكون تقييم العروض بناء على اقل سعر مطابق للمعايير والمواصفات المطلوبة وبنسبة 40% للعرض المالي و60% للعرض الفني.  
يتم تقييم المتقدمين للعرض بناءً على ما يلي:

العلامة	معايير التقييم	
25	وجود مشغل وكفاية معدات وتجهيزات فنية لإنتاج الكمية المطلوبة ومطابق للاشتراطات الصحية والفنية من خلال تقرير لجنة تدقيق رسمية تحددتها الجمعية	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 والمواد الأولية	5.
100	المجموع	

### بند الغرامات للمورد الذي ستم الإحالة عليه:

- تفرض غرامة عدم مطابقة في حال استلام خدمة غير مطابقة للمواصفات مقدارها (من 10 الى 20%) من قيمة المشتريات غير المطابقة.
- تفرض غرامة تأخير مقدارها (10 دينار أردني) لكل يوم تأخير في حال تأخر المورد في تسليم المواد أو في تنفيذ الخدمات عن الموعد المحدد في تبليغ الإحالة أو في العرض المقدم من قبله.

### شروط الدفع للمورد الذي ستم الإحالة عليه:

سيتم الاتفاق على شروط الدفع قبل توقيع العقد ضمن إطار زمني واضح ومحدد وضمن الشروط والسياسات المالية واللوائح المعمول بها ضمن انظمة الجمعية الملكية للتوعية الصحية.

- 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).

ملحق رقم (1)  
مواقع التوريد والكميات

المطبخ	الجمعية	المحافظة	الموقع	اعداد الوجبات للعام الدراسي 2022-2023	وقت التوريد اليومي
مادبا	جمعية الأقصى الخيرية	مادبا	<a href="https://goo.gl/maps/biAnAasiW4MiHcBN7">https://goo.gl/maps/biAnAasiW4MiHcBN7</a> <a href="https://goo.gl/maps/XKLhZMJCr144gZS6">https://goo.gl/maps/XKLhZMJCr144gZS6</a>	18,300.00	من الساعة الخامسة صباحا وحتى الساعة السادسة صباحا كحد أقصى
الشونة الجنوبية	جمعية الروضة للتنمية الاجتماعية	البلقاء	<a href="https://goo.gl/maps/LDkFp9u3osubboxT9">https://goo.gl/maps/LDkFp9u3osubboxT9</a>	8,600.00	
غور النقع-الكرك	جمعية سيدات النقع الخيرية	الكرك	<a href="https://goo.gl/maps/4kMjF6ViJPxo3Hr7">https://goo.gl/maps/4kMjF6ViJPxo3Hr7</a>	6,500.00	
أم الجمال	جمعية النوايا الطبية الخيرية	المفرق (البادية الشمالية الشرقية)	<a href="https://goo.gl/maps/gzd5K4Fw1ebgPsa68">https://goo.gl/maps/gzd5K4Fw1ebgPsa68</a>	7,100.00	
الدفيانة	جمعية بشائر البادية الخيرية	المفرق	<a href="https://goo.gl/maps/kUg3NNcuCXr97EcEA">https://goo.gl/maps/kUg3NNcuCXr97EcEA</a>	4,750.00	
المفرق	جمعية الكرام للأسر العفيفة و الإيتام	المفرق	<a href="https://goo.gl/maps/75njT4koxwMSom7BA">https://goo.gl/maps/75njT4koxwMSom7BA</a>	9,200.00	
بلعما	جمعية بلعما للتنمية الاجتماعية	المفرق	<a href="https://goo.gl/maps/PA3YbHYA1CA75jfA7">https://goo.gl/maps/PA3YbHYA1CA75jfA7</a>	7,000.00	
الرمثا	جمعية سيدات الرمثا للتنمية الاجتماعية	اريد	<a href="https://goo.gl/maps/8gaXY7i4iNMMyKLQH8">https://goo.gl/maps/8gaXY7i4iNMMyKLQH8</a>	12,500.00	
بصيرا	جمعية الريادة الخيرية	الطفيلة	<a href="https://goo.gl/maps/chEF6RnSaqt8tZYC9">https://goo.gl/maps/chEF6RnSaqt8tZYC9</a>	3,000.00	
الطفيلة	جمعية الملكة زين الشرف الخيرية	الطفيلة	<a href="https://goo.gl/maps/n3cjkyfiE9FbjEAy8">https://goo.gl/maps/n3cjkyfiE9FbjEAy8</a>	6,900.00	
المجموع				83,850.00	

ملحق رقم (2)

المواصفات الخاصة بالمعجنات الجاهزة

1. معجنة الزعتر

الشكل الخارجي بعد الخبيز	أسطوانى 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	زيت زيتون بكر وزعتر ملوكى بلدي (نسبة الخلط 1.5 جزء من زيت الزيتون البلدي الى 1 جزء من الزعتر البلدي).
وزن المعجنة بعد الخبيز (غم)	75-70 غم
لون المعجنة بعد الخبيز	ذهبي مائل لدرجة البنى الفاتح
التعبئة والتغليف	بلاستيكي محكم حراري مطبوع عليه اسم المخبز وتاريخ الانتاج والانتهاء

2. معجنة الجبنة والزعتر

الشكل الخارجي بعد الخبيز	أسطوانى 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) وزعتر ملوكى بلدي (نسبة الخلط 8 أجزاء من الجبنة البيضاء الى 1 جزء من الزعتر البلدي).
وزن المعجنة بعد الخبيز (غم)	75-70 غم
لون المعجنة بعد الخبيز	ذهبي مائل لدرجة البنى الفاتح
التعبئة والتغليف	بلاستيكي محكم حراري مطبوع عليه اسم المخبز وتاريخ الانتاج والانتهاء

3. معجنة الجبنة البيضاء

الشكل الخارجي بعد الخبيز	أسطوانى 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)
وزن المعجنة بعد الخبيز (غم)	75-70 غم
لون المعجنة بعد الخبيز	ذهبي مائل لدرجة البنى الفاتح
التعبئة والتغليف	بلاستيكي محكم حراري مطبوع عليه اسم المخبز و تاريخ الانتاج والانتهاء

4. معجنة جبنة بيضاء مع الخضار

الشكل الخارجي بعد الخبيز	أسطوانى 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) وفلفل اخضر حلو وزيتون اخضر مقطع (نسبة الخلط 4 اجزاء من الجبنة البيضاء الى 1 جزء من الفلفل الحلو الى 1 جزء من الزيتون المقطع).
وزن المعجنة بعد الخبيز (غم)	75-70 غم
لون المعجنة بعد الخبيز	ذهبي مائل لدرجة البنى الفاتح
التعبئة والتغليف	بلاستيكي محكم حراري مطبوع عليه اسم المخبز وتاريخ الانتاج والانتهاء

المواصفات الخاصة بالمواد الأولية المستخدمة في تصنيع المعجنات

<ul style="list-style-type: none"> <li>- طحين زيرو يحتفظ بخواصه الطبيعية من حيث اللون والطعم والرائحة ويخلو من التكتل والمواد الغريبة والحشرات الحية بأطوارها والحشرات الميتة واجزائها</li> <li>- لا تزيد رطوبته عن 15%</li> <li>- نسبة الرماد من 0.46 - 0.58 %</li> <li>- يخلو من التلوث الميكروبي على ان تكون الحدود الميكروبية مطابقة للمواصفة القياسية الاردنية</li> </ul>	<p>نوع الطحين</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- يجب أن يكون الجبن الأبيض خالياً من النشويات أو الشوائب والمواد الغريبة.</li> <li>- يجب أن يكون الجبن الأبيض خالياً من التعفن والزنخ ومن الروائح الغريبة الأخرى.</li> <li>- يجب أن يكون الجبن الأبيض خالياً من أنواع الدسم المضافة عدا دسم الحليب.</li> <li>- 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).</li> <li>- يجب ألا تقل نسبة الملح على 10 % في الجبن الأبيض /عكاوي.</li> <li>- يجب أن تكون نسبة الدسم مقدرة كنسبة مئوية من المادة الجافة</li> <li>- ان تخلو الجبنة البيضاء من البكتيريا المرضية مثل السالمونيلا و الليستيريا و الاشيريشيا القولونية اما بالنسبة للمكورات العنقودية ان لا تتجاوز 100 مستعمرة / غم</li> </ul>	<p>الجبنة البيضاء</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- خليط الزعتر ناتج عن خلط أوراق الزعتر المجفف المطحون مع مزيج من المواد الغذائية المكسبة للطعم والنكهة كالسمسم والسماق، بالإضافة إلى مكونات غذائية مسموح إضافتها مثل اليانسون وزيت الزيتون.</li> <li>- أما المواد الغريبة التي لا يسمح بها فهي أية مواد ليست من أصل المنتج كالحصى الصغيرة مثلاً.</li> <li>- أما الشوائب فهي تشمل أي مادة من أصل نبات الزعتر ما عدا الاوراق.</li> </ul>	<p>الزعتر البلدي</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- حموضته أقل من 0.8 %، نكهته خاليه من عيوب مثل الحمأة و ألزنخ، الخ، و رائحة واضحة للفاكهة، وتوازنا عادلا من الأحاسيس عن طريق اللمس والشم، ويمكن أن يسمى البكر الممتاز.</li> <li>- زيت الزيتون البكر الممتاز من الضروري أن يتفق مع هذه المعايير:</li> <li>- الحموضة (%) &gt; 0.8</li> <li>- بيروكسيد &gt; 20</li> <li>- المذيبات المهلجنة &gt; 0.20</li> <li>- شمع &gt; 250</li> <li>- الحوامض المشبعة &gt; 1.3</li> </ul>	<p>زيت الزيتون البكر</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- طازج يوميا</li> </ul>	<p>الخضار (القلفل الحلو)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- زيتون اخضر مقطع شرحات</li> </ul>	<p>الزيتون</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- وزن الحبة من 100-140 غم طازج يوميا</li> </ul>	<p>تفاح أردني / مستورد</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- وزن الحبة من 100-140 غم طازج يوميا</li> </ul>	<p>موز أردني / مستورد</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- وزن الحبة من 80-100 غم طازج يوميا</li> </ul>	<p>خيار أردني / مستورد</p>



### 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 وانتاج المعجنات.
2. ان يكون الموقع مجهز بمكان مخصص لإنتاج المعجنات ومطابق لشروط السلامة والصحة المهنية ومفصول عن باقي المنتجات المراد تجهيزها في الموقع
3. ان يكون مجهز بكافة المعدات اللازمة لإنتاج المعجنات المعدة خصيصا لهذا الغرض من صواني وعربايات وعجانات وفتاحات و طرحات و موازين و افران و مخامر بعدد كافي لإنتاج الكمية اليومية المطلوبة من الموقع.
4. ان يكون الموقع متعاقد مع شركة مكافحة للحشرات والقوارض تقوم بمهام مكافحة الدورية لضمان سلامة الموقع من المتلوثات الحشرية والميكروبية.
5. ان يكون الموقع مجهز بمعدات التعقيم والتنظيف اللازمة لضمان سلامة الموقع من الملوثات الميكروبية (مثل معقمات اليدين والارضيات)
6. ان يكون الموقع مجهز بمعدات مكافحة الحشرية الطائرة (مصائد الحشرات) التي تعمل بوجود مادة لاصقة وليس الصعق الكهربائي.
7. ان يكون الموقع مجهز بمخازن للمواد الاولية ذات تهوية جيدة وضاءة مناسبة وتحتوي طبلبات بلاستيكية لتخزين المواد وارف معدنية واجهزة قياس الحرارة والرطوبة ومصائد للحشرات وان يكون مجهز بتلاجات تبريد لحفظ المواد الاولية المبردة.
8. ان يكون الموقع مجهز بطاولات وارف ستانلس ستيل مخصصة للمواد الاولية وعمليات التصنيع سهلة التنظيف ولا تحتوي على حواف ممكن ان تراكم الاوساخ ومنتجات المواد الولى لمنع المتلوثات الميكروبية.
9. ان يكون الموقع مجهز بأماكن مخصصة لغسل اليدين واماكن مخصصة لغسل المعدات مفصولة عن بعضها البعض ومخصصة لهذه الاغراض فقط.
10. ان يتوفر في الموقع ملابس للعاملين مخصصة لغايات العمل فقط ويمنع العمل بالملابس الشخصية.
11. ان يتوفر في الموقع جميع مستلزمات النظافة الشخصية للعمال والزائرين ( اغطية للرأس وقفازات للأيدي وكمامات للفم واللحية و اغطية للأحذية ) وان يكون لها موقع مخصص عند مداخل صالات الانتاج.
12. ان تكون الارضيات في موقع التصنيع خالية من التشققات.
13. ان يكون الموقع مجهز بأناة كافية.
14. ان يكون الموقع مجهز بشبابيك وابواب محمية من دخول الحشرات.
15. ان يكون الموقع مجهز بمكان لتخمير العجين يحتوي على اجهزة قياس الحرارة والرطوبة.
16. ان يتوفر في الموقع مكان مخصص لتغيير الملابس وخزائن للعمال وحمامات ومغاسل مفصول كليا عن صالة الانتاج ومجهز بمعدات التعقيم والتنظيف.
17. ان يكون الموقع مجهز بجهاز تنقية المياه (water softener) وخزانات المياه الرئيسية معقمة بالكلورين 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 ستانلس ستيل وبلاستيك غذائي مقوى لحفظ المواد الاولية المستخدمة بالإنتاج 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 المتلوثات الميكروبية بعد التصنيع وصناديق بلاستيكية مخصصة لهذه الغاية.
22. ان يكون الموقع مجهز بماكينة تغليف للمنتجات الجاهزة اوتوماتيكية معدة خصيصا لهذا الغرض