

طلب المشاركة في عطاء
طلب شراء رقم (260358)
لتوريد معجنات إلى مخيمي الزعتري والأزرق
للعام 2026-2027
الجمعية الملكية للتوعية الصحية

1/25

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 تنمية 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 وفقاً 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 مجانية بالإضافة الى تزويد

الطلاب في مخيمات اللجوء السوري (الأزرق والزعفري) بالوجبات الصحية حيث يتم تجهيز الوجبات من خلال مطابخ مجهزة داخل المخيمات.

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 مخيم (الزعفري والأزرق) لغايات تجهيز وجبات صحية للطلاب وفق برنامج التغذية المدرسية، بشكل يومي من الساعة الخامسة صباحاً الى الساعة السادسة صباحاً كحد أقصى، ولمدة 140 يوم خلال العام الدراسي 2026-2027، بواقع 5 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 (2،1).

المتطلبات للمورد الذي سيتم الإحالة عليه:

- الالتزام بتوريد معجنات طازجة وخالية من العيوب وبشكل يومي حسب المواصفات الخاصة والتفصيلية للمعجنات الجاهزة والاشتراطات المتعلقة بمكان التصنيع الواردة في الملحق (3،2).
- توريد المعجنات للمطابخ الإنتاجية بشكل يومي حسب ملحق رقم (1)، من الساعة الخامسة صباحاً الى الساعة السادسة صباحاً كحد أقصى، حيث يتم تحضير وانتاج المعجنات ليلاً من الساعة الثامنة مساء 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 والمعدات.
- تقديم خطة واضحة تبين آلية تحضير وتوريد المعدات آخذة بعين الاعتبار أوقات التسليم المذكورة أعلاه والليات المستخدمة للتوريد.
- وجود اي شهادات اعتماد مثل HACCP أو ISO أو العمل على اصدارها.
- 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 يوميا حسب ملح (1)	جبنة بيضاء	20000 معجنة طازجة يوميا مفصلة حسب ملح رقم (1)	الاحد
	جبنة بيضاء وزعتر	20000 معجنة طازجة يوميا مفصلة حسب ملح رقم (1)	الاثنين
	جبنة بيضاء وخضار	20000 معجنة طازجة يوميا	الثلاثاء

	مفصلة حسب ملحق رقم (1)		
الاربعاء	20000 معجنة طازجة يومية مفصلة حسب ملحق رقم (1)	زيت زيتون وزعتر	
الخميس	20000 معجنة طازجة يومية مفصلة حسب ملحق رقم (1)	جبة بيضاء و زعتر	

- 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 2026 - شهر حزيران 2027، ولمدة 140 يوم خلال العام الدراسي، قابلة للتغيير حسب توصيات الجهات المختصة والتقييم المدرسي.
- الأشهر التي يتم توريد المعجنات خلالها: أيلول-كانون الأول / شباط - حزيران باستثناء شهر رمضان المبارك.
 - أول يوم للتوريد هو 2026/9/13.
 - 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 الاثنين الموافق 2026/08/17.
 - آخر موعد لاستلام الأسئلة والاستفسارات يوم الاثنين الموافق 2026/08/24
- عبر الايميل (rsabbah@rhas.org.jo)، والأرقام التالية: +962 6 5541899 أو 0778484040.

- آخر موعد للحصول على نسخة من وثائق العطاء هو الساعة الثانية عشرة من ظهر يوم الخميس

الموافق 2026/08/20.

- آخر موعد لتسليم العروض للجمعية: يوم الاحد الموافق: 2026/8/30 الساعة الثانية بعد الظهر.
- 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.
- تعبئة نموذج التحقق لمتطلبات (توريد معجنات) يُعد هذا النموذج متطلبًا أساسيًا يجب على المورد استكمال تعبئته وإرفاقه ضمن مغلف العرض الفني، وسيتم رفض العطاء من قبل لجنة المشتريات في حال عدم تعبئته.

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.

ملاحظة: للمورد الراغب في المشاركة في العطاء في حال تعذره عن التقديم يتوجب عليه ارسال بريد الكتروني الى مسؤول المشتريات الرئيسي في الجمعية على الايميل ادناه rsabbah@rhas.org.jo يوضح سبب عدم التقدم للعطاء.

الوثائق المطلوبة من المشاركين:

- نسخة سارية المفعول من كل من:
 - السجل التجاري
 - رخصة مهن
 - شهادة السجل الضريبي
 - الملاءة المالية: التقارير المالية المدققة لآخر سنتين مصدقة حسب الاصول من مدقق حسابات مرخص وبراءة ذمة ضريبية.
- نبذة عن الشركة المتقدمة بالإضافة الى اسماء عملاء الشركة التي يتم التعامل معهم في تقديم نفس الخدمات المطلوبة.
- كفالة دخول العطاء :يجب تقديم كفالة بنكية بنسبة 2.5% من القيمة الإجمالية للعطاء .
- كفالة حسن التنفيذ :يتعين على المورد الذي يُحال عليه العطاء تقديم كفالة حسن تنفيذ بنسبة 2.5% من القيمة الإجمالية للعطاء .

****ملاحظة للمورد الذي ستم الإحالة عليه:**

***الامتثال للأنظمة الضريبية الخاصة بالفواتير**

يرجى العلم بأن الجمعية الملكية للتوعية الصحية لا تقبل أي مطالبات مالية ما لم تكن مرفقة بفاتورة صادرة من خلال نظام الفوترة الوطني، وذلك وفقاً لما تقتضيه القوانين الضريبية المعمول بها.

الفاتورة:

- يجب تقديم الفاتورة بنسختين، معفاة من الضرائب، وموجهة إلى الجمعية الملكية للتوعية الصحية/برنامج الغذاء العالمي.(WFP)
- يُرجى تسليم نسخة واحدة إلى قسم المشتريات لدينا لإتمام إجراءات الدفع، بينما تُرسل النسخة الأخرى من خلالنا إلى برنامج الغذاء العالمي لختمها، ثم تُعاد إليكم لاستكمال إجراءات الإعفاء الضريبي.

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 أنظمة 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

شروط التقييم:

- سوف يكون تقييم العروض بناءً على أقل سعر مطابق للمعايير والمواصفات المطلوبة وبنسبة 40% للعرض المالي و 60% للعرض الفني.

يتم تقييم المتقدمين للعطاء بناءً على ما يلي:

العلامة	معايير التقييم	
25	وجود مشغل خاص وكفاية معدات وتجهيزات فنية لإنتاج الكمية المطلوبة ومطابق للاشتراطات الصحية والفنية من خلال تقرير لجنة تدقيق رسمية تحددها 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	وجود شهادة HACCP أو ISO أو العمل على إصدارها	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.

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).

الملاحق

ملحق رقم (1)

مواقع التوريد والكميات

المطبخ	المحافظة	الموقع	اعداد الوجبات للعام الدراسي 2026-2027	وقت التوريد اليومي
الزعتري	المفرق	مخيم الزعتري	13000	الفترة الصباحية من الساعة الخامسة صباحا حتى السادسة صباحا
الأزرق	الزرقاء	مخيم الأزرق	7000	

ملحق رقم (2)

المواصفات الخاصة بالمعجنات الجاهزة

1. معجنة الزعتر

الشكل الخارجي بعد الخبيز	أسطواني مستطيل
طول المعجنة (سم)	15-13 سم
عرض المعجنة (سم)	6-4 سم
وزن العجين (غم)	50 غم
وزن الحشوة الداخلية (غم)	30 غم
مكونات الحشوة الداخلية	زيت زيتون بكر وزعتر ملوكي 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 البني الفاتح
التعبئة والتغليف	بلاستيكي محكم حراري مطبوع عليه اسم المخبز وتاريخ الانتاج والانتهاء

2. معجنة الجبنة والزعتر

الشكل الخارجي بعد الخبيز	أسطواني 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 زعتر ملوكي 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 البني الفاتح
التعبئة والتغليف	بلاستيكي محكم حراري مطبوع عليه اسم المخبز وتاريخ الانتاج والانتهاء

3. معجونة الجبنة البيضاء

الشكل الخارجي بعد الخبيز	أسطوانى مستطيل
طول المعجونة (سم)	15-13 سم
عرض المعجونة (سم)	6-4 سم
وزن العجين (غم)	50 غم
وزن الحشوة الداخلية (غم)	30 غم
مكونات الحشوة الداخلية	جبنة بيضاء مغلية (عكاوي)
وزن المعجونة بعد الخبيز (غم)	75-70 غم
لون المعجونة بعد الخبيز	ذهبي مائل لدرجة البني الفاتح
التعبئة والتغليف	بلاستيكي محكم حراري مطبوع عليه اسم المخبز وتاريخ الانتاج والانتها

4. معجونة جبنة بيضاء مع الخضار

الشكل الخارجي بعد الخبيز	أسطوانى مستطيل
طول المعجونة (سم)	15-13 سم
عرض المعجونة (سم)	6-4 سم
وزن العجين (غم)	50 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 المعجونة بعد الخبيز (غم)	75-70 غم
لون المعجونة بعد الخبيز	ذهبي مائل لدرجة البني الفاتح
التعبئة والتغليف	بلاستيكي محكم حراري مطبوع عليه اسم المخبز وتاريخ الانتاج والانتها

المواصفات الخاصة بالمواد الأولية المستخدمة في تصنيع المعجنات

- طحين زيرو يحتفظ بخواصه الطبيعية من حيث اللون والطعم والرائحة ويخلو 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	نوع الطحين
- يجب أن يكون الجبن الأبيض خالياً من النشويات أو الشوائب والمواد الغريبة. - يجب أن يكون الجبن الأبيض خالياً من التعفن والزنخ 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. - يجب أن تكون نسبة الدسم مقدرة كنسبة مئوية من المادة الجافة - ان تخلو الجبنة البيضاء من البكتيريا المرضية مثل السالمونيلا و الليستيريا و الاشيريشيا القولونية اما بالنسبة للمكورات العنقودية ان لا تتجاوز 100 مستعمرة / غم	الجبنة البيضاء

- 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. - أما المواد الغريبة التي لا يسمح بها فهي أية مواد ليست من أصل المنتج كالحصى الصغيرة مثلاً. - أما الشوائب فهي تشمل أي مادة من أصل نبات الزعتر ما عدا الأوراق.	الزعتر البلدي
- حموضته أقل من ٠.٨%، نكهته خاليه من عيوب مثل الحمأة والزنخ، الخ، ورائحة 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
- طازج يوميا	الخضار (الفلل الحلو)
- زيتون اخضر مقطع شرحات	الزيتون

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 والصحة المهنية ومفصول عن باقي المنتجات المراد تجهيزها في الموقع
3. ان يكون مجهز بكافة المعدات اللازمة لانتاج المعجنات المعدة خصيصا لهذا الغرض من صواني وعربايات وعجانات وفتاحات وطرحات وموازين وافران ومخامر 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 التلوثات الحشرية والميكروبية.
5. ان يكون الموقع مجهز بمعدات التعقيم والتنظيف اللازمة لضمان سلامة الموقع من التلوثات المايكروبية (مثل معقمات اليدين والارضيات)
6. ان يكون الموقع مجهز بمعدات مكافحة الحشرية الطائرة (مصاص الحشرات) التي تعمل بوجود مادة لاصقة وليس الصعق الكهربائي.
7. ان يكون الموقع مجهز بمخازن للمواد الاولية ذات تهوية جيدة وضاءة مناسبة وتحوي طبليات بلاستيكية لتخزين المواد وارفف معدنية واجهزة قياس الحرارة والرطوبة ومصاص للحشرات وان يكون مجهز بثلاجات تبريد لحفظ المواد الاولية المبردة.
8. ان يكون الموقع مجهز بطاولات وارفف ستينلس ستيل مخصصة للمواد الاولية وعمليات التصنيع سهلة التنظيف ولا تحتوي على حواف ممكن ان تراكم الاوساخ ومتبقيات المواد الولية لمنع التلوثات المايكروبية.
9. ان يكون الموقع مجهز بأماكن مخصصة لغسل اليدين واماكن مخصصة لغسل المعدات مفصولة عن بعضها البعض و مخصصة 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 والحية وغطية 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 بأنارة 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 كلياً 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 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 خصيصاً 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 خصيصاً لهذا الغرض.
23. ان يكون الموقع حاصل على شهادة HACCP أو ISO او العمل على اصدارها

قائمة التحقق لمتطلبات توريد المعجنات الخاصة بطلب الشراء رقم (260358)

يُعد هذا النموذج متطلبًا أساسيًا يجب على المورد استكمال تعبئته وإرفاقه ضمن مغلف العرض الفني، وسيتم رفض العطاء من قبل لجنة المشتريات في حال عدم تعبئته.

#	المعايير الفنية	الحالة (يوجد/لايوجد)	الشروحات (تفصيل المعيار) حسب المتوفر لديك	المرفقات التي توضح التفاصيل الخاصة بالشروحات و المعايير ان وجدت
1	وجود مشغل وكفاية معدات وتجهيزات فنية لإنتاج الكمية المطلوبة ومطابق للاشتراطات الصحية والفنية من خلال تقرير لجنة تدقيق رسمية تحدد الجمعية			
2	وجود خبرات سابقة بإنتاج كميات من المعجنات وتوريدها ضمن وقت محدد و بهذه الكميات مع ايضاح الأنواع و الالتزام بملحق (2)			
3	وجود خطة تزويد وتسليم موضحة حسب وقت النوصيل المطلوب مع توضيح خطة طوارئ			
4	جودة المعجنات من خلال ارفاق عينة من كل نوع			
5	نسخة سارية المفعول من كل من السجل التجاري رخصة مهنة شهادة السجل الضريبي			
6	الملاءة المالية: التقارير المالية المدققة لآخر سنتين مصدقة حسب الاصول من مدقق حسابات مرخص وبراءة ذمة ضريبية			
7	نبرة عن الشركة المتقدمة بالإضافة الى اسماء عملاء الشركة التي يتم التعامل معهم في تقديم نفس الخدمات المطلوبة			
8	كفالة دخول العطاء : يجب تقديم كفالة بنكية بنسبة من القيمة الإجمالية للعطاء 2.5%			