

**طلب المشاركة في عطاء
طلب الشراء رقم (250438)
لغايات توريد معجنات
(2026-2025)**

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

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 خبيز معجنات وفقا لأحكام هذا العقد، ويشار اليها لاحقا 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 ولان طلاب المدارس يشكلون حجر الاساس 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 2025-2026، 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 ستم 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 الخبيز 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 والاليات 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 لتقاضي انقطاع التوريد للمدارس.
- يجب توريد المعجنات داخل صناديق بلاستيكية معقمة ومغلقة كما يجب ان تكون وسيلة النقل مرخصة من المؤسسة العامة للغذاء والدواء لهذه الغاية وان تكون نظيفة ومعقمة عند توصيل المعجنات.
- حسب الاشتراطات الصحية يجب ان لا تتجاوز مدة النقل بين موقع تصنيع المعجنات والموقع المورد له كحد أقصى ساعة واحدة .

الكميات المطلوبة

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

الاثنين	90,000 معجونة طازجة يومية مفصلة حسب ملح رقم (1)	جبنة بيضاء وزعتر	حسب ملح (1)
الثلاثاء	90,000 معجونة طازجة يومية مفصلة حسب ملح رقم (1)	جبنة بيضاء وخضار	
الاربعاء	90,000 معجونة طازجة يومية مفصلة حسب ملح 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 2025 - شهر حزيران 2026، ولمدة 96 يوم خلال العام الدراسي، قابلة للتغيير حسب توصيات الجهات المختصة والتقويم المدرسي.
- الأشهر التي يتم توريد المعجنات خلالها: أيلول-كانون الأول (2025) // شباط - حزيران (2026) باستثناء شهر رمضان المبارك.
 - أول يوم للتوريد هو 2025/9/7.
 - 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 الاحد الموافق 2025/08/17.
- آخر موعد لاستلام الأسئلة والاستفسارات يوم الاثنين الموافق 2025/08/25
- 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 2025/08/21.

آخر موعد لتسليم العروض للجمعية: يوم الاربعاء الموافق: 2025/8/27 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.

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.

• قائمة التحقق المرفقة

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.

****ملاحظات للمورد الذي ستتم 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 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

شروط التقييم:

- سوف يكون تقييم العروض بناء على اقل سعر مطابق للمعايير والمواصفات المطلوبة وبنسبة 40% للعرض المالي و60% للعرض الفني.

يتم تقييم المتقدمين للعطاء 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.

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	الجمعية	المحافظة	الموقع	اعداد الوجبات للعام الدراسي -2025 2026	وقت التوريد اليومي
مادبا	جمعية الأقصى الخيرية	مادبا	https://goo.gl/maps/biAnAasiW4MiHcBN7 https://goo.gl/maps/XKLhZZMJCr144gZS6	18,300.00	من الساعة الخامسة صباحا وحتى الساعة السادسة صباحا كحد أقصى
الشونة الجنوبية	جمعية الروضة للتتمية الاجتماعية	البلقاء	https://goo.gl/maps/LDkFp9u3osuboxT9	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 https://goo.gl/maps/kUg3NNcuCXr97EcEA	7,100.00	
الدفيانة	جمعية بشائر البادية الخيرية	المفرق	https://goo.gl/maps/75njT4koxwMSom7BA	9,200.00	
المفرق	جمعية الكرام للأسر	المفرق			

	العفيفة و الايتام			
رحاب	جمعية رحاب للتنمية الاجتماعية		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		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. معجنة الزعتر

الشكل الخارجي بعد الخبيز	أسطوانى مستطيل
طول المعجنة (سم)	13-15 سم
عرض المعجنة (سم)	4-6 سم
وزن العجين (غم)	60 غم
وزن الحشوة الداخلية (غم)	30 غم
مكونات الحشوة الداخلية	زيت زيتون بكر وزعتر ملوكى بلدى (نسبة الخلط 1.5 جزء من زيت الزيتون البلدى الى 1 جزء من الزعتر البلدى).
وزن المعجنة بعد الخبيز (غم)	70-75 غم
لون المعجنة بعد الخبيز	ذهبي مائل لدرجة البنى الفاتح
التعبئة والتغليف	بلاستيكي محكم حراري مطبوع عليه اسم المخبز وتاريخ الانتاج والانتها

2. معجنة الجبنة والزعتر

الشكل الخارجي بعد الخبيز	أسطوانى مستطيل
طول المعجنة (سم)	13-15 سم
عرض المعجنة (سم)	4-6 سم
وزن العجين (غم)	60 غم
وزن الحشوة الداخلية (غم)	30 غم
مكونات الحشوة الداخلية	جبنة بيضاء مغلية (عكاوي) وزعتر ملوكى بلدى (نسبة الخلط 8 أجزاء من الجبنة البيضاء الى 1 جزء من الزعتر البلدى).

وزن المعجونة بعد الخبيز (غم)	70-75 غم
لون المعجونة 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)	13-15 سم
عرض المعجونة (سم)	4-6 سم
وزن العجين (غم)	60 غم
وزن الحشوة الداخلية (غم)	30 غم
مكونات الحشوة الداخلية	جبنة بيضاء مغلية (عكاوي)
وزن المعجونة بعد الخبيز (غم)	70-75 غم
لون المعجونة بعد الخبيز	ذهبي مائل لدرجة البني الفاتح
التعبئة والتغليف	بلاستيكي محكم حراري مطبوع عليه اسم المخبز وتاريخ الانتاج والانتهاء

4. معجونة جبنة بيضاء مع الخضار

الشكل الخارجي بعد الخبيز	أسطوانى مستطيل
طول المعجونة (سم)	13-15 سم
عرض المعجونة (سم)	4-6 سم
وزن العجين (غم)	60 غم
وزن الحشوة الداخلية (غم)	30 غم

جبنه بيضاء مغلية (عكاوي) و فلفل اخضر حلو و زيتون اخضر مقطوع (نسبة الخلط 4 اجزاء من الجبنه البيضاء الى 1 جزء من الفلفل الحلو الى 1 جزء من الزيتون المقطع).	مكونات الحشوة الداخلية
75-70 غم	وزن المعجنة بعد الخبز (غم)
ذهبي مائل لدرجة البني الفاتح	لون المعجنة بعد الخبز
بلاستيكي محكم حراري مطبوع عليه اسم المخبز وتاريخ الانتاج والانتهاء	التعبئة والتغليف

المواصفات الخاصة بالمواد الأولية المستخدمة في تصنيع المعجنات

<ul style="list-style-type: none"> - طحين زيرو يحتفظ بخواصه الطبيعية من حيث اللون والطعم والرائحة ويخلو من التكتل والمواد الغريبة والحشرات الحية بأطوارها والحشرات الميتة واجزائها - 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
<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 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 	الجبنه البيضاء

<p>نسبة الرطوبة من 54-69% على اساس الوزن الجاف حسب المواصفة القياسية الاردنية رقم (JS393:2012).</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	
<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، 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 الاوراق. 	<p>الزعتر البلدي</p>

<ul style="list-style-type: none"> - حموضته أقل من ٠,٨%، نكهته خاليه من عيوب مثل الحمأة والزنج، 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 	<p>زيت الزيتون البكر</p>
<ul style="list-style-type: none"> - طازج يوميا 	<p>الخضار (الفلل الحلو)</p>
<ul style="list-style-type: none"> - زيتون اخضر مقطع شرحات 	<p>الزيتون</p>
<ul style="list-style-type: none"> - وزن الحبة من 100-140 غم طازج يوميا 	<p>تفاح أردني / مستورد</p>
<ul style="list-style-type: none"> - وزن الحبة من 100-140 غم طازج يوميا 	<p>موز أردني / مستورد</p>
<ul style="list-style-type: none"> - وزن الحبة من 80-100 غم طازج يوميا 	<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 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 وطروحات 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 والمايكروبية.
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 وتحتوي طبلبات بلاستيكية لتخزين المواد وارفف معدنية واجهزة قياس الحرارة والرطوبة ومصائد 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 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 وغطية للاحذية) 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 بالكلوورين 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.

قائمة التحقق لمتطلبات توريد المعجنات الخاصة بطلب الشراء رقم (250438)
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)	الشروط (تفصيل المعيار) حسب المتوفر لديكم	المرفقات التي توضح التفاصيل الخاصة بالشروط و المعايير ان وجدت
1	وجود مشغل وكفاية معدات وتجهيزات فنية لإنتاج الكمية المطلوبة ومطابق للاشتراطات الصحية والفنية من خلال تقرير لجنة تدقيق رسمية تحدها 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 2.5% من القيمة الإجمالية للعطاء			