

TENDER DOSSIER

ملف العطاء

Smart DESERET Project

مشروع الصحراء الذكية

Call for a Tender to Design, Supply and Install Equipment and Appliances of Food Processing Facilities in Mafraq Governorate.

**عطاء لتصميم وتوريد وتركيب معدات تصنيع غذائي ووحدات التهوية اللازمة
لوحدة التصنيع الغذائي في محافظة المفرق.**

Ref.: SD/2021/Tender/Cluster 1/001

رقم العطاء. ص.ذ/2021/عطاء/قسم 001/1

**Aug 2021
أب 2021**

Ref.: SD/2021/Tender/Cluster 1/001

رقم العطاء. ص.ذ./2021/عطاء/قسم 1/001

SUBJECT:

Invitation to Tender to Design, Supply and install Equipment and Appliances of Food Processing Facilities in Um Al Quttain and Al Mkiefteh Municipality, Mafraq Governorate.

This is an invitation to apply for the above-mentioned tender.

Please find enclosed the following documents, which constitute the tender dossier:

- A – Instructions to bidders
- B – Table of BoQs and Specifications
- C – Technical Drawings

الموضوع:

دعوة لتقديم عروض أسعار لتصميم وتوريد وتركيب معدات تصنيع غذائي ووحدات التهوية اللازمة للتصنيع الغذائي لمنشأة في بلدية أم القطين والمكيفة في محافظة المفرق.

هذه دعوة للموضوع المذكور أعلاه لتقديم عروض الأسعار.

تالياً كافة الوثائق التي تشكل مستندات العطاء:

- أ. تعليمات التقدم للعطاء
- ب. جدول الكميات والمواصفات للمواد المطلوبة
- ج. رسومات الموقع

A - Call for Bids – Instructions for bidders
Ref. No. SD/2021/Tender/Cluster 1/001

Horizons for Green Development, under the Smart DESERT Project funded by AFD, is announcing a call for bids/Tender to Design, Supply and install Equipment and Appliances of Food Processing Facilities in Um Al Quttain and Al Mkiefteh Municipality, Mafrqa Governorate.

Required Items
Kitchen and food processing supplies, and food production lines
Cooling and ventilation system for food processing facilities

- This call for bids is open to qualified manufacturers and suppliers in Jordan of two sectors, namely; kitchen and food processing supplies, and food production lines, as well cooling and ventilation system for food processing facilities, according to registration certificate of the applying companies.
- Deadline to submit bids: COB **August 17th, 2021 at 16:00** to the following email addresses **as one copy**:
info@horizondge.org
Faizah.Slehat@iucn.org
- Horizons for Green Development have the right of terminating this call for bids for undisclosed reasons without financial or legal claim from the bidders.

أ. تعليمات التقديم للعطاء – شروط التقديم للعطاء

رقم العطاء. ص.ذ/2021/عطاء/قسم 1/001

تعلن مؤسسة آفاق لبناء بيئة خضراء ضمن مشروع الصحراء الذكية والممول من الوكالة الفرنسية عن طرح عطاء لتصميم وتوريد وتركيب وصيانة معدات تصنيع غذائي ووحدات التهوية اللازمة لإنشاء مصنع غذائي في بلدية أم القطين والمكيفة في محافظة المفرق.

العناصر الأساسية المطلوبة
توريد معدات مطابخ ومطاعم وخطوط تصنيع غذائي
أجهزة تبريد وتكييف منشآت تصنيع غذائي

- هذا العطاء متاح للمصنعين والموردين المؤهلين في الأردن للقطاعات التالية: معدات مطابخ ومطاعم وخطوط تصنيع الغذائي، ومعدات التكييف والتبريد، وذلك بحسب السجل التجاري للشركات والمؤسسات المتقدمة للعطاء.
- يكون آخر موعد لتسليم العطاءات يوم **2021/8/17 الساعة 16:00** – حيث يجب يتم إرسالها الى عناوين البريد الإلكتروني التالية مع ملاحظة إرسال نسخة واحدة للعنوانين معاً:
info@horizondge.org
Faizah.Slehat@iucn.org
- يحق لمؤسسة آفاق لبناء بيئة خضراء إلغاء العطاء دون إبداء الأسباب وبدون أن يترتب على هذا الإلغاء أية مطالبات مالية أو قانونية.

- The bidder is required to be a registered company that according to the regulations in Jordan.
- The bidder is required to have implemented at least three projects of a similar cost or nature to the tender.
- Winner of the bid will be responsible to cover the advertisement cost of this call for bids in the local newspaper
- For any inquiries, please contact Horizons for Green Development by email ONLY at info@horizondge.org no later than August 8th 2021

- يشترط أن يتم التقدم للعطاء من خلال شركة مسجلة بحسب القوانين السارية في الأردن.
- يجب أن تكون لدى مقدم العطاء الخبرة السابقة في تنفيذ مشاريع مشابهة من خلال تنفيذ ثلاث مشاريع على الأقل وضمن قيمة مقارنة لهذا العطاء.
- يتحمل مقدم العطاء سيتم اختياره نشر الإعلان الخاص بالعطاء ضمن الصحف المحلية.
- يرجى التواصل مع مؤسسة أفاق للإجابة عن أي استفسارات، من خلال البريد الإلكتروني التالي: info@horizondge.org، حيث سيتم استقبال الاستفسارات والإجابة عليها لغاية تاريخ 2021/8/8.

Those interested in bidding are invited to submit their offers (technical and financial) according to the specifications detailed in the tender dossier.

على الراغبين في التقديم للعطاء ارفاق عروض الأسعار (الفنية والمالية) الخاصة بهم وفقاً للمواصفات المحددة في ملف العطاء.

Note:

- Bidders are responsible for verifying and confirming the receipt of the complete tender dossier including annexes,
- Bidders are responsible for incomplete dossiers or losing any part of the dossier after submission and will be held accountable for not verifying the receipt of a complete tender dossier.

ملاحظة:

- تتحمل أفاق لبناء بيئة خضراء كافة المسؤولية لاستلام كامل ملفات العطاء بما في ذلك المرفقات، والتي يتم استلامها على البريد الإلكتروني المذكور أعلاه.
- يكون مقدم العطاء مسؤولاً عن الملفات المرسله غير المكتملة أو فقدان أي جزء من الملف لوجود أخطاء أو مشاكل في رفع الملفات ضمن البريد الإلكتروني المرسل، حيث يتحمل مسؤولية عدم التحقق من استلام ملف العطاء كاملاً.
- سيتم ارسال رد على الطلبات المقدمة لتأكيد استلام الملفات والمرفقات.

B – Instructions to Tenderers

By submitting a bid, bidders fully accept all conditions detailed in this tender dossier. Bidders are expected to examine carefully and comply with all instructions and specifications contained in this tender dossier. Failure to submit a tender containing all the required information and documentation within the deadline will lead to reject the submitted bid (Technical and Financial).

- This call for bids is open to qualified Kitchenets/Restaurants and Food Processing specialized tools & equipment suppliers and manufacturers in Jordan, according to company registration only.
- The bidder is required to be a registered company that satisfies regulations in Jordan.
- The bidder is required to have implemented at least three projects of a similar nature and cost to the tender.
- Bidders are responsible for the submission of a complete bid before the deadline, and for resolving any inquiries before the deadline.

ب. تعليمات لمقدمي العطاءات

من خلال ملفات التقدم للعطاء، يقبل المتقدمين (الموردين) وبدون تحفظ كافة الشروط المفصلة في هذا الملف. من المتوقع أن يقوم المتقدم للعطاء بفحص دقيق لجميع التعليمات والشروط والمواصفات الواردة في ملف المناقصة. وان الإخلال في أحد شروط التقدم للمناقصة سيؤدي الى رفضها. كذلك يجب أن تتضمن كافة المعلومات والمستندات المطلوبة خلال الموعد النهائي المحدد، وان التأخر في التقدم يؤدي إلى رفض المناقصة المقدمة (العروض المالية والفنية).

- هذا العطاء مفتوح للتقدم من قبل الشركات المؤهلة في الأردن لتجهيز المطابخ المطاعم ومعدات تجهيز الأطعمة، والشركات المتخصصة في تزويد معدات التكييف والتبريد اللازمة وذلك حسب السجل التجاري فقط.
- يجب على مقدم العطاء أن يكون شركة مسجلة بحسب القوانين السارية في الأردن.
- يجب على مقدم العطاء أن يكون قد قام بتنفيذ ثلاثة مشاريع على الأقل في نفس مجال العطاء ونفس القيمة تقريباً.
- المناقصون مسؤولون عن تقديم عرض كامل قبل الموعد النهائي، وعن حل أي استفسارات قبل الموعد النهائي.

- Bidder should submit the following:
 - All papers in the tender dossier signed and stamped (from Section A to C).
 - Prices on annex (C), with all pages stamped and signed.
 - Technical drawings for all food processing units mentioned in Annex (C)
- يجب على مقدم الطلب ارفاق ما يلي:
 - جميع الاوراق (الأقسام من أ الى ج) موقعة ومختومة حسب الأصول.
 - تعبئة المرفق رقم (ج) (عروض الأسعار) بخط اليد والتوقيع والختم على كامل الصفحات حسب الأصول.
 - الرسومات الفنية اللازمة لكافة الوحدات اللازمة ضمن المرفق (ج).

Important Dates

Project location	Um Al Quttain and Al Mkiefteh Municipality, Mafraq Governorate.
Tender announcement date	August 4 th , 2021
Deadline to submit bids	COB August 16 th , 2021
Notification of award to the successful bidder	August 19 th , 2021
Date of Contract Signing	August 25 th , 2021
Date of expected work started	September 1 st , 2021

الجدول الزمني

موقع العمل	بلدية أم القطين وبلدية المكيفة، محافظة المفرق
تاريخ إعلان العطاء	4 آب 2021
تاريخ إغلاق واستلام العطاء	17 آب 2021
احالة العطاء	19 آب 2021
تاريخ توقيع العقد	25 آب 2021
تاريخ ابتداء الاعمال	1 أيلول 2021

Submission of Proposals

- The tender contains two lots; food processing lines, and ventilation and cooling appliances. Bidders are allowed to submit their offers considering one or two lots, where applying for lots should consider all items listed within the same lot.
- The contract shall submit maintenance warranty for all supplied appliances and equipment for the next two years.
- Submitted price quotations should include transportation and installation, as well as maintenance where applicable.

تقديم العروض من قبل المناقصين

- يتضمن العطاء جدول الكميات والمواصفات لقسمين: خطوط التصنيع الغذائي، ومعدات التكييف والتبريد اللازمة لمنشآت التصنيع الغذائي. ويمكن للمورد تقديم عرض سعر لقسم واحد أو أكثر، على أن يحتوي ملف العطاء على كامل المواد المذكورة ضمن القسم الواحد.
- يجب على المتقدم للعطاء تسليم كفالة صيانة لكافة المعدات، والأجهزة الموردة لمدة عامين.
- عروض الأسعار المقدمة يجب أن تتضمن تكاليف النقل والتركييب.

Time for receiving proposal

- Proposals received prior to the stated closing time and date will be kept unopened. The officer of the Bid Opening Unit will open the price quotation when the specific time has arrived and no Proposal received thereafter will be considered. no responsibility for the premature opening of a proposal which is not properly addressed or identified. Modification to submitted proposals, will be considered if received prior the closing time and date.

وقت استلام العطاء

- يتم ارسال العروض من خلال عناوين البريد الالكتروني المذكورة في القسم أ من ملفات العطاء، وذلك قبل انتهاء المدة المحددة لذلك. يفضل أن يتم التقديم قبل انتهاء المدة بفترة كافية تجنباً لأي طارئ. حيث يعتبر أي عرض تم تقديمه بعد انتهاء التاريخ المحدد مرفوضاً ولا يتم النظر فيه، ويعاد الى مرسله. في حالة عدم كتابة عنوان واضح او ارفاق معلومات غير كافية أو واضحة عن العطاء يحق للجنة العطاءات فتحه لمعرفة محتويات المغلف والعنوان ان وجد لاعادته.

Pricing / Details Required

- The pricing, including taxes, on the completed Scope of works should be quoted in JoD, if it is subject to tax.
- Items for which no unit cost or total cost is or included means the offer is not complete and will not be considered.

Validity

- Proposal shall remain valid for a period of ninety (90) days from the date of closing of the proposals.

Timeframe

- Each bidder shall submit a timeframe for implementation and submission time.

Language of proposal

- The proposal prepared by the bidder as well as all correspondence and documents relating to this document are accepted in both Arabic or English language.

Amendment of Tender

- At any time prior to the deadline for submission of tenders the employer may, for any reason, whether at its own initiative or in response to a clarification

التسعير / التفاصيل المطلوبة

- يجب تضمين الأسعار شاملة للضريبة في كافة أعمال التوريد وأن تكون بالدينار الأردني.
- البنود غير المشمولة من قبل المورد أو التي لا يتم تقديم السعر الفرادي والسعر الاجمالي لها أو لم يتم ذكرها تعني طان عرض السعر المقدم غير مكتمل وبالتالي سيتم رفض الطلب.

سريان مفعول العرض

- يلتزم المناقص ان يبقى العرض المقدم منه نافذ المفعول وغير جائز الرجوع عنه لمدة لا تقل عن 90 يوم وتحسب اعتبارا من التاريخ المحدد كأخر موعد لتقديم العروض .

الإطار الزمني للتنفيذ

- على المتقدم للعطاء الالتزام بتسليم خطة عمل تتضمن مدة العمل والانجاز وتاريخ التسليم للعطاء.

لغة العطاء

- لغة العطاء المقدم من قبل المقاول بالإضافة إلى كافة المراسلات يمكن أن تكون إما باللغة العربية أو باللغة الانجليزية.

تعديل العطاء

- في أي وقت قبل الموعد النهائي لتقديم العطاءات، يجوز لصاحب العمل، لأي سبب من الأسباب، سواء بمبادرة منه أو استجابة لتوضيح طلب من

requested by a prospective contractor, modify the tender documents by issuing addendum.

قبل التقديم للعطاء، تعديل وثائق المناقصة بإصدار إضافات.

- Any modifications should be communicated to all bidders in writing. Bidders shall confirm receiving each modification in writing to the employer. Non-confirmed of any communicated modification will be considered as a confirmation.
- Horizons has the right to change the requested items number or specification, with a tolerance of 25% of the total amount of the bid, by increasing or decreasing the work if needed during implementation, even after or before signing the contract for the selected bidder for this tender.

• يجب أن تكون أي إضافة يتم إصدارها جزءاً من مستندات المناقصة، وسيتم إرسالها كتابة إلى جميع المتقدمين للعطاء. يجب على المورد الاعتراف باستلام كل ملحق كتابي إلى صاحب العمل. حيث يعتبر عدم استلام الإقرار بمثابة إقراراً بذلك.

• يحق لأفاق التعديل على عدد المواد او المواصفات بتفاوت قدره 25% من المبلغ الاجمالي للعطاء، بزيادة الأعمال أو تقليلها حسب الحاجة في الواقع والمواقع خلال التنفيذ وذلك قبل أو بعد توقيع العقد مع المورد الذي سيتم اختياره.

Cost of Tender

تكلفة اعداد الاعطاء

- The bidder shall bear all costs associated with the preparation and submission of this tender and the employer will in no case be responsible or liable for those costs, regardless of the approval of any bid.
- Suppliers to provide a warranty of 10% of the total amount of the bid as an operation guarantees when signing the contract.

• يتحمل المتقدم للعطاء جميع التكاليف المرتبطة بإعداد وتقديم هذه المناقصة ولن يكون صاحب العمل بأي حال من الأحوال مسؤولاً، بغض النظر عن نتيجة الاختيار لتنفيذ هذا العطاء.

• يجب على المورد تقديم شيك كفالة حسن التنفيذ بعد توقيع العقد بما قيمته 10% من القيمة الكلية للعطاء عند التوقيع.

- The contractor shall have financial efficacy to start supplying.

- يجب على المورد أن يمتلك كفاءة مالية للتمكن من التوريد عند بدء التنفيذ.

I hereby, the undersigned _____, acknowledge that I have read all the conditions and instructions related to Bid No SD/2021/Tender/Cluster 1/001.

أقر أنا الموقع أدناه _____ أنني قرأت كافة الشروط والتعليمات المتعلقة بعطاء رقم ص.د/2021/عطاء/قسم 001/1 وعليه أوقع:

اسم مقدم العطاء:

Bidder name:

اسم الشركة/ المؤسسة:

Company / Institution Name:

تاريخ تقديم العطاء:

Bid submission date:

ختم الشركة:

Company Stamp:

ج - جدول الكميات ومواصفات - قسم 1

ملاحظات	العلامة التجارية (إن وجد)/بلد المنشأ	السعر الاجمالي بالدينار الاردني	سعر الوحدة بالدينار الاردني	العدد	الوحدة	الوصف	القطاع	الرقم
						وحدة تجفيف البندورة		F4
				30	طاولة	طاولة تجفيف بندورة ستانلس غذائي 316 طول 99 سم عرض 224 سم ارتفاع 85 سم		F4.1
				1	قطعة	خزان مياه 10 متر مكعب لغسيل البندورة قبل التجفيف وغسل افصاص الحقل ستانلس غذائي 304		F4.2
				1	طاولة	طاولة غسيل خضار وفواكه مجلى حوض قياس (150*80*85 سم) سماكة 1.5 ملم قياس الحوض (80*60 سم) ستانلس ستيل غذائي 316		F4.5
				50	قطعة	سكين متعدد الاستخدام مناسبة لتقطيع الفواكه والخضروات ستانلس ستيل غذائي قياس 8 - 5 انش		F4.6
				1	طاولة	طاولة تقطيع قياس (280*135*85) سماكة 1.5 ملم ستانلس غذائي 316 فاير غذائي سماكة 3 سم من الطرفين مع أربع جوارير للقشور من كل جانب (بما مجموعه ثمان جوارير)		F4.7
				1	خزانة	خزانة لتخزين الملح قياس (90*70*85 سم) ستانلس غذائي 316		F4.8
				1	طاولة	طاولة تغليف وتوزين قياس 285*115*85 سم سماكة 1.5 ملم ستانلس غذائي 316 مع حافة اربع جهات مع عربة للفضلات		F41.10
				2	عربة	عربة ترلي قياس 150*80 سم سماكة 2 ملم ستانلس غذائي 316		F41.11

				2	وحدة	مناصب للتخزين بعد التغليف قياس 54*60*200 سم سعة كل منصب 15 رف تيوب 3*3 سماكة 2 ملم	F41.12
						أدوات تقطيع خضار وفواكه	H12
				50	قطعة	سكين متعدد الاستخدام مناسبة لتقطيع الفواكه والخضروات ستانلس ستيل غذائي قياس 5 - 8 انش	H12.1
						خط تجفيف فواكه	H2
				3	طاولة	حوض نقع - طاولة مصافي ستانلس غذائي 304 قياس 1م *2م ارتفاع 85 سم	H2.1
				1	طاولة	طاولة قياس 1م*2م مع مسطرة قابلة للتعديل لتجهيز ملبن وقمر الدين بسماكات 1.5 ملم، 3 ملم، 5 ملم مع حواف	H2.2
				10	منصب	منصب قياس (ارتفاع 200سم، طول 200سم، عرض 70 سم) ستانلس غذائي 304 (كل منصب يتسع لـ 40 صينية) الصواني: ستانلس غذائي مخرم قياس (45*70*2سم)	H2.3
				2	عربة	عربة نقل ترلي قياس (150*80سم) ستانلس غذائي 304	H2.4
						خط انتاج مخمل	H3
				1	طاولة	طاولة استقبال خضار قياس (285*135سم) سم*سم (85) ستانلس غذائي 316 سمك 1.5 ملم	H3.1
				1	طاولة	مجلى حوض قياس (150*70*85 سم) سماكة 1.5 ملم قياس الحوض (60*80سم) ستانلس غذائي 304	H3.2
				2	طاولة	طاولة تقطيع خضار مع ميلان مناسب لارتفاع سطل تعبئة سعة 30 لتر قياس (285*135سم) سم*سم (85) ستانلس غذائي 316 سمك 1.5 ملم	H3.3

				10	قطعة	وعاء (سطل) مع غطاء ستانلس غذائي 316 سعة 30 لتر	H3.4
				1	طاولة	طاولة غسيل خضار ستانلس غذائي 316 قياس 285 سم * 135 سم وارتفاع 85 سم مع حافة (شفة) من الأربع جهات سماكة 1.5 ملم مع حوض للخضار المقطعة عمق 5 سم، طول 250 سم، عرض 60 سم مع فتحات تصفية	H3.5
				1	خزان	خزان ماء سعة 2 متر مكعب ستانلس غذائي 316 سماكة 2 ملم مع خلط داخلي للماء ومواد التخليل مع محبس	H3.6
				1	طاولة	طاولة ميزان وتعبئة قياس 285 سم * 135 سم وارتفاع 85 سم مع حافة (شفة) من الأربع جهات سماكة 1.5 ملم ستانلس غذائي 316	H3.7
				2	عربة	عربة نقل ترلي قياس (150*80سم) ستانلس غذائي 316	H3.7
				1	خزانة	خزانة لتخزين الملح قياس (90*70*85 سم) ستانلس غذائي 304	H3.8
						خط انتاج مربيات	H4
				1	طاولة	طاولة استقبال وفرز فواكه مع رف وسطي حافة من ثلاث جهات قياس (283*130*85سم) سماكة 1.5 ملم ستانلس غذائي 304	H4.1
				1	طاولة	طاولة غسيل فواكه - قشاط غسل انتاج طن يومي - 8 ساعات مع حوض مرشات ماء مع مضخات قياس (300*130*85سم) سماكة 1.5 ملم ستانلس غذائي 304	H4.2

				1	طاولة	طاولة مصفاية - للفواكه بعد الغسل مع مصرف ماء قياس (180 * 130 سم) ارتفاع 85 سم سماكة 1.5 ملم ستانلس غذائي 304	H4.3
				1	طاولة	طاولة تقطيع فواكه قياس (280*135*85) سماكة 1.5 ملم ستانلس غذائي 304 فايرر غذائي سماكة 3 سم من الطرفين تحتوي على مزراب من المنتصف لتوصيل الفواكه إلى داخل القدر مع أربع جوارير للقشور من كل جانب (بما مجموعه ثمان جوارير)	H4.4
				10	قدر	قدر طبخ مربي مع غطاء قطر 60 سم عمق 40 سم سماكة 2 ملم سعة 100 لتر ستانلس غذائي 304	H4.5
				2	عربة	عربة نقل - لنقل الفواكه بعد التقطيع سعة قدر 304 واحد قطر القدر الواحد 65 سم وعمق 40 سم أبعاد العربة 80سم*140سم تيوب 4*4 سم سماكة 2 ملم	H4.6
				1	طاولة	مجلى قياس 150*80*85 سم مع حوض قياس الحوض 60*80 ستانلس غذائي 304 سماكة 1.5 ملم	H4.7
				1	طاولة	طاولة خزانة - للتوزيع مع حافة (شفة) خلفية مع رف وسطي قياس 150*70*85 سماكة 1.25 ستانلس غذائي 304	H4.8
				1	خزانة	خزانة لتخزين السكر مقاس 90*70*85 سماكة 1.50 ملم ستانلس غذائي 304	H4.9

				1	وحدة	منصب غاز (مركب) خمس رؤوس لطبخ المرابي قياس 40*70*40 سم تيوب ستانلس 4*4 وسماكة 2 ملم مع هد/شفاط - لمنصب غاز طبخ المرابي قياس 100*500*ارتفاع 40 سم قطر الدكت 30 سم سماكة 1.25 ملم صاج مجلفن خط غاز مع فل سيفتي ومحابس مع خزانة خارجية لاسطوانات لغاز سعة 8 اسطوانات غاز طبخ - سعة الالاسطوانة الواحدة 18 كغم صاج مجلفن	H41.10
				1	عربة	عربة لنقل القدر بعد طبخ المرابي سعة قدرين قطر القدر الواحد 65 سم وارتفاع 40 سم، وسعة 100 لتر ستانلس غذائي 304	H41.11
				1	طاولة	طاولة استقبال وفرز رمان ستانلس غذائي 304 قياس (230*115*85 سم)	H5.1
				1	طاولة	طاولة غسيل رمان - قبل التقطيع مع حوض مرشات ماء يدوي مع مضخة 20 بار قياس 300*130*85 سم سماكة 1.5 ملم ستانلس غذائي 304	H5.2
				1	طاولة	طاولة فرط رمان- بعد التقطيع قياس 230*115*85 سم سماكة 1.5 ملم شفة من ثلاث جهات مع حوض 80*60 سم وعمق 10 سم ستانلس غذائي 304	H5.3

				2	طاولة	طاولة تقطيع رمان/فرط رمان 8 عيون مع جوارير عدد 8 كل جرار سعة 10 كغم مع شفة من جهتين قياس الطاولة 85*115*285 سم سماكة 1.5 ملم ستانلس غذائي 304 مع مجرى للفشور (ميلان)		H5.4
				1	طاولة	طاولة تغليف وتوزين رمان قياس 85*115*285 سم سماكة 1.5 ملم ستانلس غذائي 304 مع شفة اربع جهات مع عربة للفضلات		H5.5
				2	وحدة	مناصب للتخزين بعد التغليف - (منصب عربية) قياس 60*54 * ارتفاع 200 سم تيوب 3*3 سماكة 2 ملم سعة كل منصب 15 رف صواني / لمناصب التخزين قياس 60*50 سم سماكة 2 ملم مخرم ستانلس غذائي 304		H5.6
				1	طاولة	مجلى - مغسلة قياس 85*700*150 سم حوض 60*80 سم سماكة 1.5 ملم ستانلس غذائي 304		H5.7
				2	عربة	عربة ترلي قياس 80*150 سم سماكة 2 ملم ستانلس غذائي 304		H5.8

ج- جدول الكميات والمواصفات - قسم 2

ملاحظات	العلامة التجارية (إن وجد)/بلد المنشأ	السعر الاجمالي بالدينار الاردني	سعر الوحدة بالدينار الاردني	العدد	الوحدة	الوصف	القطاع	الرقم
							وحدة تجفيف البندورة	F4
				4	ماكينة	مكيف - كندشن قدرة 2 طن لتكييف كرفان بمساحة 75 م ²		F4.2
							منطقة الاستقبال للخضار والفواكه - تحميل وتنزيل	H0
				1	ماكينة	شير تبريد أوروبي 15 طن (للمحافظة على الخضار والفواكه من التلف في منطقة الاستقبال - التحميل والتنزيل) راكب جاهز مع دكت لوحة تحكم فل سيفتي		H0.1
							وحدة تهوية	H1
				20	ماكينة	شفاط مرواح صناعي مع لوحة تحكم - نوع اوروبي قطر 70 سم مع فصل لمنع دخول الغبار 10 دفع و10 شفط		H1.1
							خط الرومان	H5
				1	ماكينة	شك فريزر ستانلس ستيل منشأ أوروبي مقاس الغرفة الداخلية عرض 60 م وارتفاع 160 م وعمق 50 سم سعة 90 كغم (180 علبة، كل علبة سعة نص كغم) بقدره تجميد 60 - 90 كغم كل 15 - 30 دقيقة يشمل طقمين من الرفوف والحمالات (للاستخدامات التعبئة والتجميد بالتناوب)		H51.10

				1	وحدة	<p>غرفة تبريد مقاس الغرفة طول 10 متر عرض 5 متر ارتفاع 2.5 متر سندويش بانل تركي سماكة 10 سم باب ستانلس برواز 190*100 سم تبريد 25 تحت الصفر وحدتين تبريد (وحدة خارجية ووحدة داخلية مبخر داخلي ثلاث مراوح) كل وحدة بقدرة 10 حصان - مولد mtz215 فل سيفتي مع سيب ستانلس عدد 20 قياس 180*180*40 سم سماكة 1.25 ملم ستانلس غذائي 304</p>	H6.1
				4	ماكينة	<p>مكيف - كندشن قدرة 1.5 طن لتكييف كرفان بمساحة 24 م²</p>	F8.3

C - Bill of Quantities - Lot 1

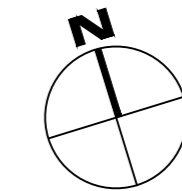
Lot Title	Lot code	Unit No.	Lot	Item	Unit	No. of units	Unit Cost (JoD)	Total Cost (JoD)	Brand	Notes
Greenhouse		F3		Greenhouse Furniture						
		F4		Sun dry tomatoes						
Kitchen Supply	K	F4.1	KF4.1	Tomatoes drying atbles Food grade 316 stainless steel Dimetnions of 99 cm X 224 cm X 85 cm hight	Table	30				
Irrigation and farm Appliances	I	F4.2	IF4.2	Water storage tank Capacity of 10 cubic meter Food grade 304 stainless steel!	Pcs	1				
Kitchen Supply	K	F4.5	KF4.5	Vegetables and fruits washing table stainless steel 150 cm X 80 cm X 85 cm 1.5 mm thickness With a food grade 316 stainless steel sink (dimensions 60 cm X 80 cm)	Table	1				
Kitchen Supply	K	F4.6	KF4.6	Utility Knife suitable for cutting Fruits and Vegetables Food grade stainless steel Size 5 -8 inch	pcs	50				
Kitchen Supply	K	F4.7	KF4.7	Fruits chopping table Dimensions (280 cm X 135 cm X 85 cm) Thickness of 1.5 mm Food grade 316 stainless steel Food Fiber thickness of 3 cm from two sides With four trash pins/drawers (a total of 8 pens/ drawers) - not food grid stainless pens	Table	1				
Kitchen Supply	K	F4.8	KF4.8	Salt storage table Food grade 316 stainless steel Dimensions (90 cm X 70 cm X 85 cm)	Table	1				
Kitchen Supply	K	F41.10	KF4.10	Packaging table Food grade 316 stainless steel Dimensions 285 cm X 115 cm X 85 cm 1.5 mm thickness With edges from four sides To include a movable conveying trash trays below the table	Table	1				
Kitchen Supply	K	F41.11	KF4.11	Heavy-duty trolley Food grade 316 stainless Dimensions 150 cm X 80 cm Thickness 2 mm	Wagon	2				
Kitchen Supply	K	F41.12	KF4.12	Storage stands capacity of 15 Dimensions 54 cm X 60cm X 200 cm tube 3X3 thickness 2 mm	Unit	2				
		H12		fruit and vegetable knives						
Kitchen Supply	K	H12.1	KH12.1	blocks For the planting basins, food grade (5 - 8 inch), multipurpose knife	pcs	50				
		H2		Fruits Drying Unit						
Kitchen Supply	K	H2.1	KH2.1	Sink Drainage table Food grade Stainless steel 304 Dimentions 1 m X 2 m, and 85 cm hieght	Table	3				
Kitchen Supply	K	H2.2	KH2.2	Table Food grade Stainless steel 304 Dimentions 1 m X 2 m, with edges with adjustable thickness control of 1.5, 3 and 5 mm	Table	1				
Kitchen Supply	K	H2.3	KH2.3	Drying stand Food grade 304 stainless steel (200 cm X 200cm X 70 cm) Each drying stand to have 40 trays Trays (mesh) Food grade 304 stainless steel Dimensions (45 cm X 70 cm X 2 mm)	Stand	10				
Kitchen Supply	K	H2.4	KH2.4	Heavy-duty trolley/wagon Food grade 304 stainless Dimensions (150 cm X 80 cm)	Wagon	2				
		H3		Pickling Unit						
Kitchen Supply	K	H3.1	KH3.1	Vegetables receiving and handling Dimentions 285 cm X 135 cm X 85 cm Food grade 316 stainless steel Thickness of 1.5 mm	Table	1				

Kitchen Supply	K	H3.2	KH3.2	washing table stainless steel 150 cm X 70 cm X 85 cm 1.5 mm thickness with a food grade 304 stainless steel sink (dimensions 60 cm X 80 cm)	Table	1			
Kitchen Supply	K	H3.3	KH3.3	Vegetables handling, washing and chopping table Food grade 316 stainless steel Dimensions (285 cm X 135 cm X 85 cm) 1.5 mm thickness	Table	2			
Kitchen Supply	K	H3.4	KH3.4	Bucket Food grade 316 stainless steel Capacity 30 Liter	pcs	10			
Kitchen Supply	K	H3.5	KH3.5	Spray washing table for vegetables Dimensions of 285 cm X 135 cm X 85 cm Thickness of 1.5 mm with edges from four sides With drainage sink of dimensions 250 cm X 60 cm X 5 cm depth Food grade 316 stainless steel	Table	1			
Kitchen Supply	K	H3.6	KH3.6	Water tank Capacity of 2 cubic meter Food grade 316 stainless steel thickness of 2 mm with mixer, and valve	Tank	1			
Kitchen Supply	K	H3.7	KH3.7	Packaging table for vegetables Dimensions of 285 cm X 135 cm X 85 cm Thickness of 1.5 mm with edges from four sides Food grade 316 stainless steel	Table	1			
Kitchen Supply	K	H3.7	KH3.7	Heavy-duty trolley Food grade 316 stainless Dimensions (150 cm X 80 cm)	Wagon	2			
Kitchen Supply	K	H3.8	KH3.8	Salt storage table Food grade 304 stainless steel Dimensions (90 cm X 70 cm X 85 cm)	Table	1			
		H4		Jams Production Unit					
Kitchen Supply	K	H4.1	KH4.1	Fruits receiving and handling table for manual fruits sorting with edge from three sides Dimensions (283 cm X 130 cm X 85 cm) Thickness 1.5 mm Food grade 304 stainless steel	Table	1			
Kitchen Supply	K	H4.2	KH4.2	Spray washing machine/table for fruits including sprayers and pumps Movable conveyor with a capacity of 1 Ton per 8 working hours. Dimensions of 300 cm X 130 cm X 85 cm Thickness of 1.5 mm Food grade 304 stainless steel	Table	1			
Kitchen Supply	K	H4.3	KH4.3	With water drain Dimensions of 180 cm X 130 cm Thickness of 1.5 mm	Table	1			
Kitchen Supply	K	H4.4	KH4.4	Dimensions (280 cm X 135 cm X 85 cm) Thickness of 1.5 mm Food grade 304 stainless steel Food Fiber thickness of 3 cm from two sides With a movable conveyor to transfer the fruits to the	Table	1			
Kitchen Supply	K	H4.5	KH4.5	Cooking pot with lid Food grade 304 stainless steel Diameter of the base 60 cm Depth of 40 cm Thickness of 2 mm, 100L capacity	Pot	10			
Kitchen Supply	K	H4.6	KH4.6	Heavy-duty trolley - to transport fruits Dimensions 80 cm X 140 cm tube 4X4 mm thickness 2 mm Food grade 304 stainless Capacity of one pot Each pot with a diameter of 65 cm and depth of 40 cm	Wagon	2			
Kitchen Supply	K	H4.7	KH4.7	Washing table/sink Stainless steel 150 cm X 80 cm X 85 cm with a food grade 304 stainless steel sink (sink dimensions 60 cm X 80 cm)1.5 mm thickness	Table	1			
Kitchen Supply	K	H4.8	KH4.8	Storage table Food grade 304 stainless steel Middle shelf Dimensions 150 cm X 70 cm X 85 cm Thickness 1.25 mm	Table	1			

Kitchen Supply	K	H4.9	KH4.9	Storage table for sugar Food grade 304 stainless steel Dimensions 90 cm X 70 cm X 85 cm Thickness 1.50 mm	Table	1			
Kitchen Supply	K	H41.10	KH4.10	Commercial gas burner 5 regular burners (eyes) to prepare jams Dimensions 400 cm X 70 cm X 40 cm Stainless tube 4X4 and thickness 2 mm With Galvanized Steel cooking hood Duct of 30 cm in diameter Dimensions 500 cm X 100 cm X 40 cm Thickness 1.25 mm And with Gas supply line with full safety valves And outdoor storage for 8 18kg compressed steel gas cylinders Galvanized steel	Unit	1			
Kitchen Supply	K	H41.11	KH4.11	Heavy-duty trolley to transport the cooking pots Capacity: two pots Dimensions of each pot: Diameter of 65 cm, height 40 cm, and capacity of 100 liter Food grade 304 stainless steel	Wagon	1			
		H5		Pomegranate Unit					
Kitchen Supply	K	H5.1	KH5.1	Fruits handling and receiver/washing table Food grade 304 stainless steel Dimensions of 230 cm X 115 cm X 85 cm	Table	1			
Kitchen Supply	K	H5.2	KH5.2	Spray Pomogranate washing table With sprayers - sink Dimensions of 300 cm X 130 cm X 85 cm Thickness of 1.5 mm Food grade 304 stainless steel	Table	1			
Kitchen Supply	K	H5.3	KH5.3	Pomogranate sorting table - manual fruits sorting Dimensions 230 cm X 115 cm X 85 cm with an edge form three sides Thickness 1.5 mm Sink dimentions 80 cm X 60 cm and depth of 10 cm Food grade 304 stainless steel	Table	1			
Kitchen Supply	K	H5.4	KH5.4	Chopping table for Pomegranate, with 8 holes With edges from two sides Food grade 304 stainless steel Dimensions 285 cm X 115 cm X 85 cm 1.5 mm thickness To include a movable conveying trash trays below the table	Table	2			
Kitchen Supply	K	H5.5	KH5.5	Packaging table Food grade 304 stainless steel Dimensions 285 cm X 115 cm X 85 cm 1.5 mm thickness With edges from four sides To include a movable conveying trash trays below the table	Table	1			
Kitchen Supply	K	H5.6	KH5.6	Storage stands Dimensions 54 cm X 60cm X 200 cm tube 3X3 Thickness 2 mm capacity of 15 trays The trays (mesh) Food grade 304 stainless steel Dimentions 50 cm X 60 cm X 2 mm thickness	Unit	2			
Kitchen Supply	K	H5.7	KH5.7	stainless steel 150 cm X 700 cm X 85 cm 1.5 mm thickness with a food grade 304 stainless steel sink (dimensions	Table	1			
Kitchen Supply	K	H5.8	KH5.8	Heavy-duty trolley Food grade 304 stainless Dimensions 150 cm X 80 cm Thickness 2 mm	Wagon	2			

C - Bill of Quantities - Lot 2

Unit No.	Lot	Item	Unit	No. of units	Unit Cost (JoD)	Total Cost (JoD)	Brand	Notes
F4		Sun dry tomatoes						
F4.2	AF4.2	Air conditioner Capacity of 2 Ton Suitable for caravans with an area of 75 sqm	Machine	4				
H0								
H0.1	AH0.1	Cooling Chiller - European 15 Ton (to keep fruits and vegetables fresh in the loading and unloading area) Full safety Control panel Price to include installation and ducts	Machine	1				
H1		Ventilation Unit						
H1.1	AH1.1	Industrial ventilators European fans with Control Panel for the ventilation unit Diameter 70 cm Including isolation of dust	Machine	20				
H51.10	AH5.10	Flash Freezer/ Shock Freezer Stainless steel Country of origin: Europe Internal room dimensions of 60 cm X 160 cm height and 50 cm depth Capacity of 90 kg (180 cans, 0.5kg each) Fast freezing capacity: 60-90 kg from + 30°C to - 40°C in 15 - 30 minutes To include two sets of trays	Machine	1				
H6.1	AH6.1	Cooling Room Dimensions 10 m X 5 m with 2.5 m height Sandwich panel, thickness 10 cm Stainless steel door 100 cm X 190 cm Cooling temperature -25°C Two Chillers, Each chiller of 10 hp One external chiller, and one internal chiller (Motor MTZ215) Internal chiller (refrigeration air cooler/evaporator for cold storage room, with three fans, defrost) Full safety With 20 stands and shelves for the cooling room Dimensions 40 cm X 180 cm X 180 cm Thickness 1.25 mm Food grade stainless steel 304	Unit	1				
H8.2	AH8.2	Air conditioner Capacity of 1.5 Ton Suitable for caravans with an area of 75 sqm	Machine	4				



CLIENT: HORIZONS FOR GREEN DEVELOPMENT



ARCHITECT: SALMA TAHA



DRAWING NOTES:

ALL DIMENSIONS ARE IN MILLIMETERS

PICKLING UNIT:

R.T: VEGETABLES RECEIVING, HANDLING, AND WASHING TABLE

CH.T: VEGETABLES CHOPPING, HANDLING, AND WASHING TABLE

W.T: VEGETABLES HANDLE & RECEIVER /WASHING TABLE

S.S: SALT STORAGE

B.: BLUE HDPE FOOD BARREL

T.: TROLLEY

POMEGRANATE UNIT:

H.T: FRUITS HANDLING AND RECEIVER /WASHING TABLE

W.TB: POMEGRANATE WASHING TABLE

S.M: SPRAY WASHING MACHINE/TABLE FOR FRUITS

S.T: SORTING TABLE FOR MANUAL FRUITS SORTING

C.T: POMEGRANATE CHOPPING TABLE

P.T.: PACKAGING TABLE

S.ST.: STORAGE STANDS

T.: HEAVY DUTY TROLLEY

F.F: FLASH FREEZER / SHOCK FREEZER

KEYPLAN:

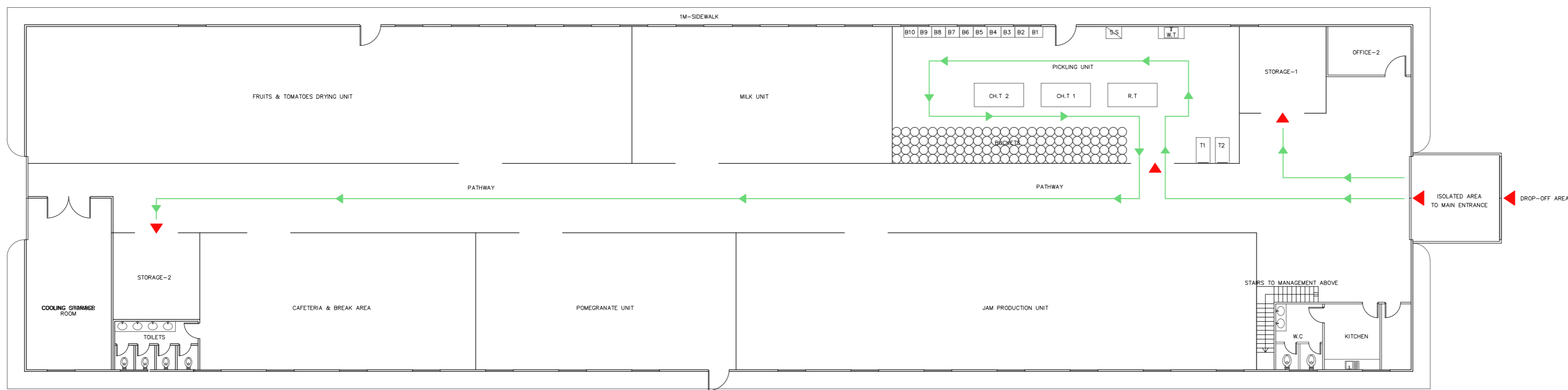
REV.	DESCRIPTION	ISSUE	DATE (dd/mm/yyyy)

PROJECT:
FOOD PROCESSING HANGER

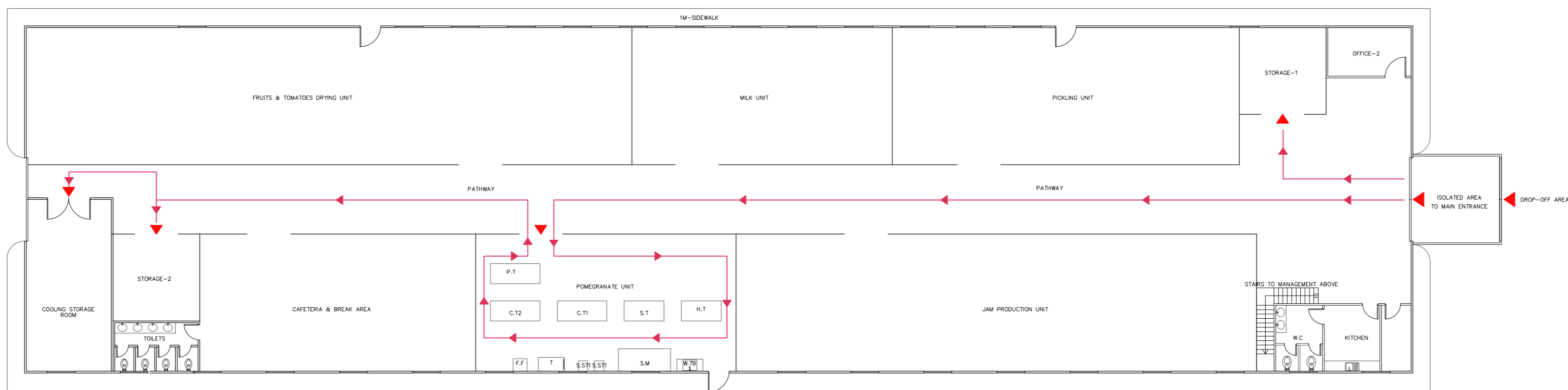
JORDAN
CONCEPT DESIGN STAGE

DRAWING TITLE:
WORK FLOW -2

SHEET SIZE	SCALE	REVISION
A1	1:150	0

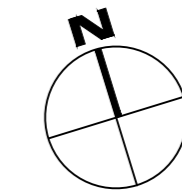


PICKLES WORK FLOW



POMEGRANATE WORK FLOW

FOR BINDING



CLIENT: HORIZONS FOR GREEN DEVELOPMENT



ARCHITECT: SALMA TAHA



DRAWING NOTES:

- ALL DIMENSIONS ARE IN MILLIMETERS
- D.S: DRYING STAND (INCLUDES 40 TRAYS)
- T.: HEAVY DUTY TROLLEY

KEYPLAN:

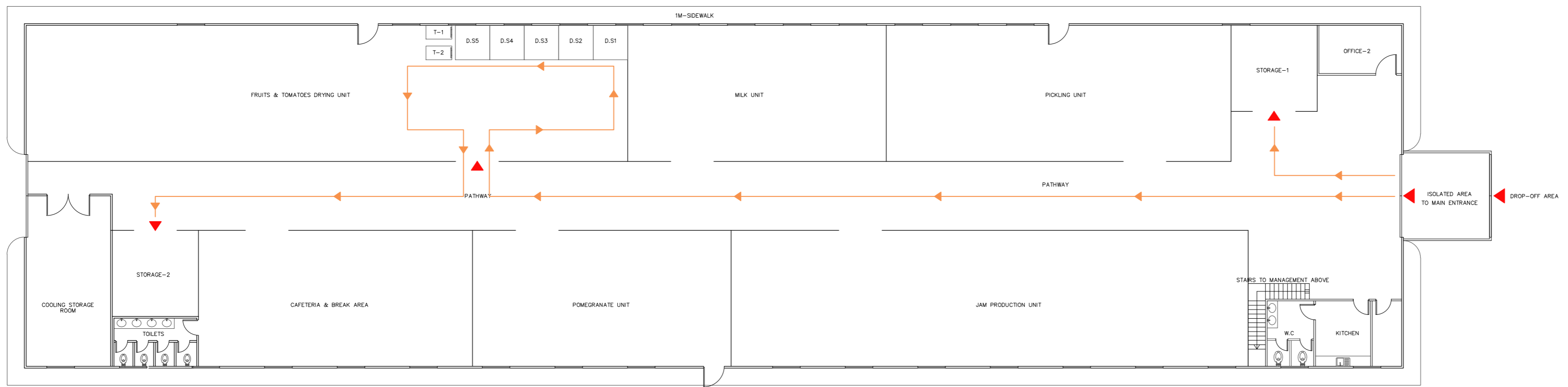
REV.	DESCRIPTION	ISSUE	DATE (dd/mm/yyyy)

PROJECT:
FOOD PROCESSING HANGER

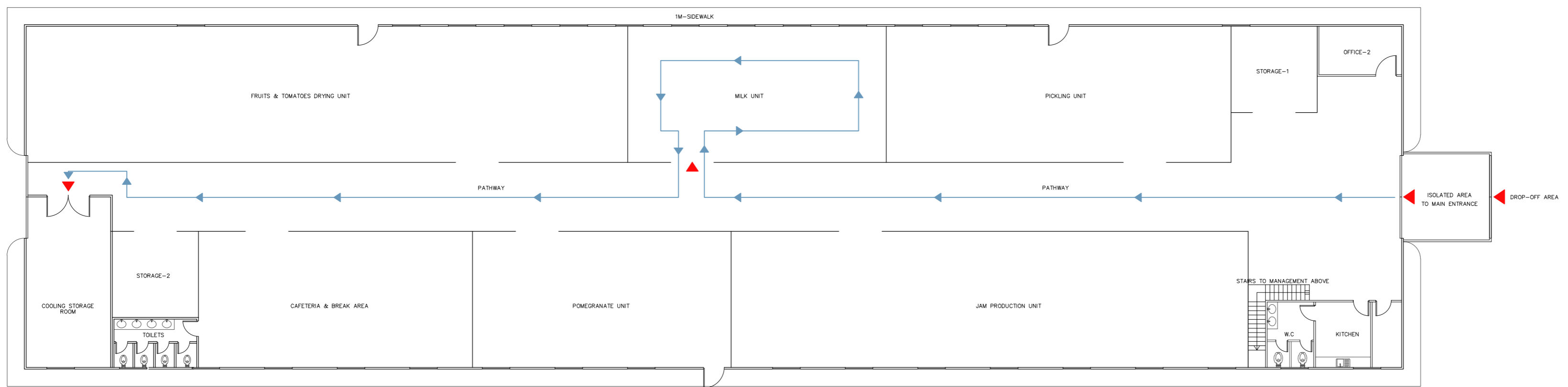
JORDAN
CONCEPT DESIGN STAGE

DRAWING TITLE:
WORK FLOW -1

SHEET SIZE	SCALE	REVISION
A1	1:150	0



APRICOTS & RAISINS WORK FLOW



MILK WORK FLOW

FOR BINDING

REV.	DESCRIPTION	ISSUE	DATE (dd/mm/yyyy)

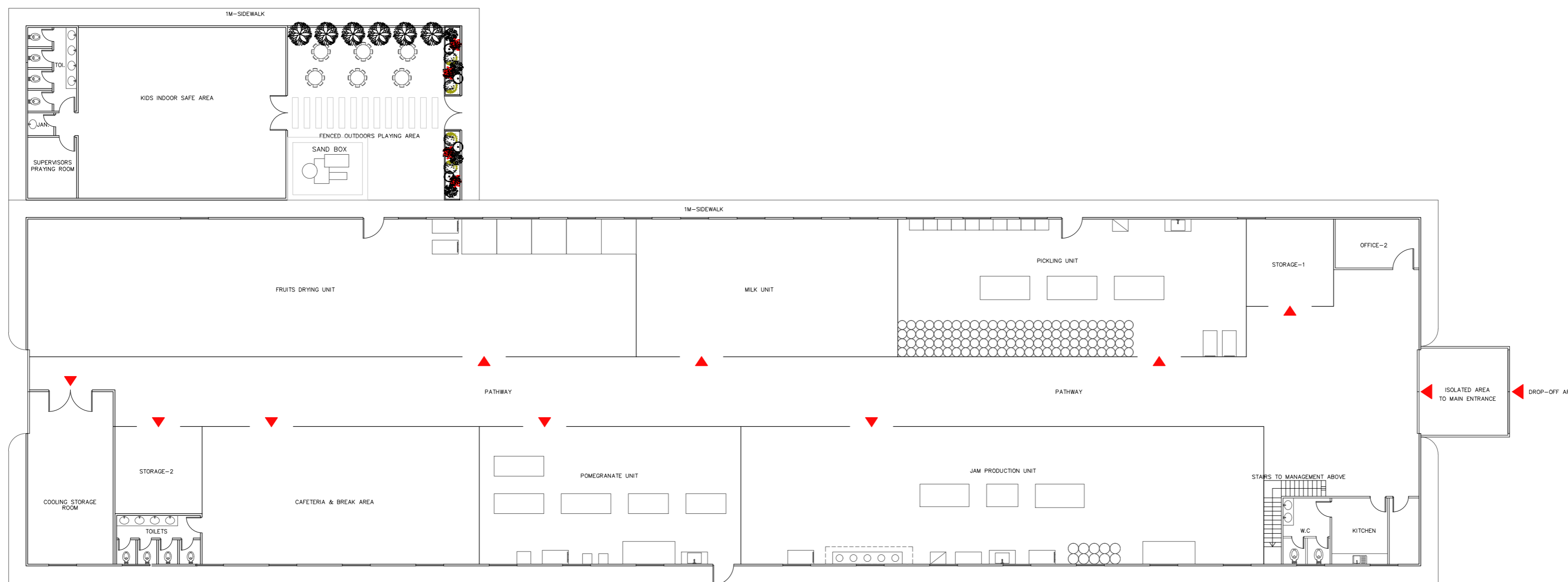
FOOD PROCESSING HANGER

JORDAN

CONCEPT DESIGN STAGE

GROUND FLOOR
FURNITURE PLAN

SHEET SIZE	SCALE	REVISION
A1	1:150	0



FURNITURE PLAN

DRAWING NOTES:

- ALL DIMENSIONS ARE IN MILLIMETERS
- R.T: FRUITS RECEIVING AND HANDLING TABLE
- S.M: SPRAY WASHING MACHINE/TABLE
- M.T: MESH TABLE
- CH.T: FRUIT CHOPPING TABLE
- T: HEAVY DUTY TROLLEY
- W.T: WASHING TABLE
- S.T: STORAGE TABLE
- S.S: STORAGE FOR SALT AND SUGAR
- C.H: COOKING HOOD
- G.B: COMMERCIAL GAS BURNER

KEYPLAN:

REV.	DESCRIPTION	ISSUE	DATE (dd/mm/yyyy)

PROJECT:

FOOD PROCESSING HANGER

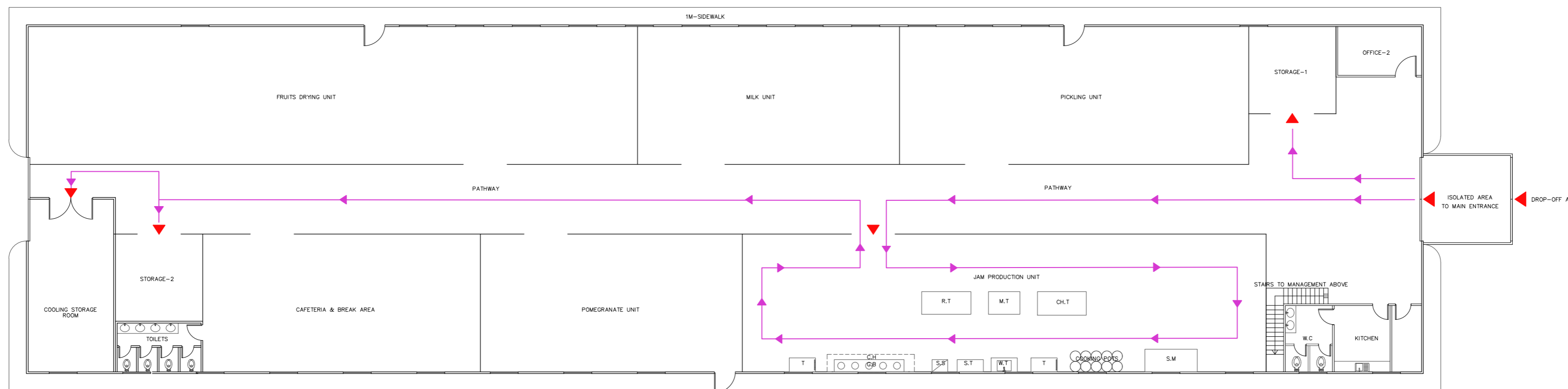
JORDAN

CONCEPT DESIGN STAGE

DRAWING TITLE:

WORK FLOW -3

SHEET SIZE	SCALE	REVISION
A1	1:150	0



JAM WORK FLOW