

المملكة العربية السعودية

وزارة الحرس الوطني

الجهاز العسكري

هيئة الإمداد والتموين

إدارة التغذية/ع



كراسة الشروط العامة والمواصفات الخاصة لمزايدة تأجير مطابخ
وصالات الطعام بوحدات قاعدة الإمداد والتموين بالقطاع الغربي

**الفصل الأول: الشروط والمواصفات الخاصة لتشغيل مطابخ وصالات الطعام
بوحدات قاعدة الإمداد والتموين بالقطاع الغربي**

المادة (١): يلتزم المستأجر بتشغيل مطابخ وصالات الطعام بوحدات قاعدة الإمداد والتموين بالقطاع الغربي وذلك بتقديم كافة الخدمات الأساسية لتشغيل المرفق وما يحتاجه الموقع من خدمات ضرورية - على أن يلتزم بتقديم أفضل الخدمات مع الاعتناء والاهتمام بالنظافة التامة في كل ما يقدم للزوار، والالتزام التام بكل ما جاء بالشروط والمواصفات الخاصة لهذا العقد.

المادة (٢): على المتنافس أن يقوم بدراسة الشروط العامة والمواصفات الخاصة بدقة والإطلاع على جميع المواد الواردة في هذه المزايدة والقيام بفحص ومعاينة الموقع والظروف المحيطة به ليكون على بينة بطبيعة العمل والخدمات المطلوب تقديمها حسب العقد وعليه تقع مسؤولية ما قد يقع من أخطاء أثناء التنفيذ نتيجة عدم إطلاعهم على مستندات العمل بالكامل وعليه مراجعة المواد اللاحقة بالكامل.

المادة (٣): سيتم تحديد موعد زيارة للموقع من قبل المتنافسين حسب المواعيد المحددة في الإعلان عن هذه المزايدة وذلك للإطلاع على الموقع وأي متنافس يتخلف عن ذلك الموعد لن ينظر في طلبه فيما بعد وعلى المتنافسين الاتصال على وزارة الحرس الوطني (إدارة تنمية الإيرادات والاستثمار) تليفون رقم (٠١١٤٩١٢٢٢٢) - تحويلة رقم (٢٢٧٨٩-٢٢٧٩٢).

المادة (٤): أن يكون نشاط الشركة أو المؤسسة في مجال أنشطة خدمات الميز (المطابخ وصالات الطعام) ولديها سابق خبرة في مجال الخدمات الغذائية.

المادة (٥): سوف يقوم الحرس الوطني بتسليم الموقع للمستأجر بموجب محضر استلام رسمي يوقع عليه المستأجر على أن يتم تسليمه للطرف الأول بعد انتهاء العقد وتركه على الحالة الجيدة التي استلمه بها وألا يحدث أي تعديل في البناء ومرفقاته ولن يسمح الحرس الوطني بأي إخلال بهذا الالتزام وذلك بموجب محضر رسمي آخر يوقع عليه الحرس الوطني ويسلم للمستأجر.

المادة (٦): يلتزم المستأجر بدفع رسوم اللوحة الإرشادية سنوياً قدرها مائة ريال سعودي لكل واحد متر مربع سنوياً بالإضافة للإيجار السنوي.

المادة (٧): يلتزم المستأجر بتنفيذ بنود العقد والإشراف على جميع العاملين وتنظيم وتوزيع العمل في الموقع كما يكون مسئولاً عن استلام أي مكاتبات أو إنذارات من الحرس الوطني.

المادة (٨): على المستأجر عدم البدء في العمل بالموقع إلا بعد مخاطبة الجهة المستفيدة للتأكد من أنه قام توفير كافة الخدمات الأساسية المطلوبة منه والتقيد بالاشتراطات العامة والخاصة اللازمة لتشغيل مطابخ وصالات الطعام.

المادة (٩): يلتزم المستأجر الاستمرار في العمل ولا يحق له التوقف عن العمل مهما كانت الظروف إلا بعد مخاطبة إدارة تنمية الإيرادات والاستثمار لتوضيح الأسباب التي أدت لذلك الأمر والتي بدورها سوف ترفع الأمر لوزارة الحرس الوطني.

المادة (١٠): يلتزم المستأجر الاحتفاظ بالترخيص في مكان ظاهر ويقوم المختصين بإدارة التغذية أو الجهة المستفيدة بجولات ميدانية إلى الموقع لتسجيل أي بيانات أو ملاحظات في (سجل الرقابة الصحية) ولا يجوز إحداث أي تغيير فيما يدون في ذلك السجل سواء كان بالكشط أو المحو أو الإزالة أو بأي طريقة تكون.

المادة (١١): يلتزم المستأجر قبل البدء في تشغيل مطابخ وصالات الطعام بوحدات قاعدة الإمداد والتموين بالقطاع الغربي بالآتي:

١- تجهيز منطقة للبيع وتلقي الطلبات بتصميم مناسب في الجزء الأمامي من المدخل الرئيسي وتفصل عن قسم الإنتاج (الطهي) بنافذة زجاجية عريضة تسمح بالرؤية من خلالها.



- ٢- بتجهيز أثاث ومعدات المطابخ (ثلاجات تجميد وتبريد ومواقد وطاولات وكراسي والأدوات اللازمة لتقديم الوجبات من صواني وصحون وأكواب وشوك وسكاكين وملاعق وقدر وغير ذلك من الأدوات الضرورية) تكون على نفقته الخاصة تظل ملكا له ويتسلمها عند انتهاء العقد على أن يكون جميع ما تم ذكره صالحا للاستخدام وبحالة جيدة وغير قابل للصدأ.
- ٣ - بتوفير المناديل الورقية وتوابع الوجبات مثل التوابل المختلفة (الكمون والملح والكاتشب والشطة وزيت الزيتون وأعواد تنظيف الأسنان) على كل طاولة.
- ٤ - بتوفير عدد مناسب من ثلاجات التبريد الرأسية المكشوفة لعرض العصائر والمشروبات الغازية وأي منتج غذائي آخر يحتاج للتبريد على أن تزود الثلاجات بجهاز لقياس درجات الحرارة (ترموتر) يكون مثبتاً في مكان مناسب بحيث تسهل قراءته وكذلك ثلاجات التخزين تزود بلمبات أشعة فوق بنفسجية للتعقيم المستمر ولمنع وتكاثر الميكروبات مع عدم ملامسة المواد الغذائية الموجودة داخلها منعاً لإتلاف بعضها البعض.
- ٥ - بتجهيز مكان لتخزين ونقل اللحوم والدجاج والمواد الغذائية تحت ظروف لمنع تلوثها أو فسادها أو تلف العبوات تحت أي ظرف يكون وأن يتم رصها بطريقة منتظمة وغير مكدسة لتسهيل عملية المراقبة.
- ٦ - بتجهيز مكان مخصص للإعداد والتجهيز والعناية بالنظافة وعدم استخدام الأواني والأدوات المستخدمة في تجهيز اللحوم والدواجن النيئة في تجهيز وإعداد الخضروات والفاكهة والسلطات والعصائر وأن يتم استخدام ألواح مختلفة حسب نوع كل مادة غذائية.
- ٧ - تجهيز مكان لغسل الخضروات والفاكهة خاصة التي يتم تناولها طازجة (السلطات والعصائر).
- ٨ - تجهيز مكان لحفظ المواد الغذائية سواء الأولية أو المعدة للتقديم على درجات حرارة مناسبة لكل نوع منها سواء كان بالتبريد أو التجميد أو على درجة حرارة الغرفة.
- ٩ - بتوفير عدد مناسب من الأوعية المحكمة الغلق لتجميع الفضلات والمخلفات تزود بأكياس بلاستيكية.
- ١٠ - توفير عدد مناسب من مراوح الشفط مربعة الشكل لا تقل عن مقاس ٣٠ سم.
- ١١ - بتركيب طارد حشرات هوائي على الأبواب الرئيسية للمحل لمنع دخول الحشرات الطائرة.
- ١٢ - بتركيب صواعق كهربائية لقتل حشرات وتوضع في الأماكن المناسبة لها وتكون بعيدة عن أماكن تجهيز وإعداد الأغذية لما يمثل من خطورة عليها أثناء تساقطها.
- ١٣ - بوضع لائحة أسعار لمختلف المأكولات والوجبات الخفيفة والسندوتشات والمرطبات الطازجة والمعلبة، وتعلق لائحة الأسعار في مكان ظاهر.
- المادة (١٢):** يجب حفظ عينات من المأكولات المطهية المقدمة في ثلاجة مدة (٢٤) ساعة ويثبت عليها التاريخ للرجوع إليها والتأكد من سلامتها على أن يتم استبدال العينات كل (٢٢ ساعة) من تاريخ أخذها.
- المادة (١٣):** تتم عملية التسييح للمواد الغذائية المحفوظة بالتجميد لإذابة الثلج منها وذلك بوضعها داخل ثلاجات التبريد ولا يجوز إعادة تجميدها مرة أخرى ولا يستخدم الماء الساخن الراكد أثناء الإذابة وتتم عملية التسييح بإحدى الطرق التالية:
- (أ)- التبريد قبل يوم وذلك بوضع المادة الغذائية المجمدة بثلجة التبريد. - (ب)- التسييح عن طريق المايكرويف. - (ج)- التسييح عن طريق المياه المتحركة.
- المادة (١٤):** يمنع منعاً باتاً تقديم أي أطعمة أو مشروبات محضرة من اليوم السابق وتتم عملية تحضير العصائر الطازجة عند

طلبها فقط
المقيم



المادة (١٥): يجب أن تكون المواد المضافة للمواد الغذائية مثل (الألوان والمحسّنات والمنكهات الخ) مطابقة للموصفات القياسية الخاصة ووجود البطاقة الغذائية لكل نوع.

المادة (١٦): عدم السماح بإحضار أو تخزين أي مواد مهما كان نوعها مثل مواد التنظيف والتطهير والتعقيم المستخدمة في الممتلكات المؤجرة دون موافقة كتابية مسبقة من قبل الجهة المستفيدة.

المادة (١٧): يجب أن تكون الأغذية (الطازجة أو الجافة أو المطهية) نظيفة وخالية من علامات التلف والفساد وصالحة للاستهلاك الآدمي ومطابقة للمواصفات القياسية السعودية الخاصة لكل نوع.

المادة (١٨): يلتزم المستأجر بوضع لائحة أسعار لمختلف المأكولات والوجبات الخفيفة والسندوتشات والمرطبات الطازجة والمعلبة، وتعلق في مكان ظاهر.

المادة (١٩): يجب أن تكون درجة حرارة المستودع مناسبة لحفظ المواد الغذائية ويزود بالعدد الكافي من الأرفف المعدنية لوضع المواد الغذائية، بحيث يكون ارتفاع الرف السفلي عن سطح الأرض عن (٣٠سم) ليسهل تنظيف أسفله، ويقل عن سقف المبنى بـ (٣٠سم)، ويشترط أن تكون الأرفف من معدن غير قابلة للصدأ أو أن تكون مطلية بطلاء مانع للصدأ وأن يكون منفصلاً عن دودع المواد الأخرى مثل مواد التنظيف والمبيدات الحشرية وخلافه.

المادة (٢٠): سوف يقوم المختصين بإدارة التغذية أو المختصين بقاعدة الإمداد والتموين بالقطاع الغربي بالكشف على المواد الغذائية في الموقع وكذلك مراجعة توارخ صلاحيتها ومدى مطابقتها للمواصفات القياسية السعودية الخاصة.

المادة (٢١): يلتزم المستأجر عند تشغيل الموقع بتوفير العدد الكافي من العمال ومن ذوي الخبرة ومن يتصفون بالأخلاق الحميدة والنظافة في الجوهر والمظهر والعناية التامة بنظافة أبدانهم وعدم تناولهم للأكل والشرب في الأماكن الغير مخصصة لها وإلزامهم بلبس القفازات والمرابيل الصحية التي تستخدم مرة واحدة خلال أوقات العمل.

المادة (٢٢): يلتزم المستأجر بتوفير إعاشة العاملين لديه وإسكانهم ومسؤولاً عن تنقلاتهم وعن أي تصرف أو خطأ يصدر منهم أثناء العمل أو خارجه ولا يحق لهم العمل خلاف ما جلبوا من أجله ويلزمه استخراج شهادات صحية سارية المفعول للعمال تثبت خلوهم من الأمراض المعدية والمزمنة وتزود الجهة المستفيدة محل التعاقد بصور منها.

المادة (٢٣): يلتزم المستأجر بمراعاة الوضع الصحي للعمال وفي حالة ظهور أي أمراض معدية لأي من العمال لديه أو مخالطتهم لمريض مصاب بمرض معدٍ (بثور في اليدين أو جروح أو تقرحات جلدية) عليه إبلاغ الجهة المستفيدة بذلك الأمر لاستبداله بأخر.

مادة (٢٤): في حال كان هناك تدريبات خارج محل التعاقد أو إقامة حفل تخرج أو مناسبة رسمية مثل استقبال الضيوف ويستدعي الموقف تقديم خدمات الضيافة من (وجبات غذائية ومشروبات مثل العصائر والمياه وخلافه) جاز للجهة المستفيدة أو من يمثلها طلب عرض أسعار (غير ملزم) من المستأجر لتقديم خدمات الضيافة حسب الأصول المتبعة.

المادة (٢٥): المزايدة على تشغيل مطابخ وصالات الطعام بوحدة قاعدة الإمداد والتموين بالقطاع الغربي غير قابلة للتجزئة.

المادة (٢٦): سوف تقوم الجهة المختصة بالقطاع الغربي رفع جميع المخالفات إلى إدارة التغذية بهيئة الإمداد والتموين بوزارة الحرس الوطني ليمت تطبيق لائحة الجزاءات والغرامات عن المخالفات البلدية الصادرة بقرار مجلس الوزراء رقم ٢١٨ وتاريخ ١٤٢٢/٨/٦هـ على المخالف لحين صدور الموافقة لوزارة الحرس الوطني بتطبيق لائحة الجزاءات عن المخالفات البلدية التي صدرت بقرار مجلس الوزراء رقم (٩٢) وتاريخ ١٤٤٢/٠٢/٠٥هـ وكذلك قرار وزير الشؤون البلدية والقروية والإسكان رقم (٤٣٠٠٢٠٤٤٩٧) وتاريخ ١٤٤٣/٠٣/١٢هـ بشأن جدول المخالفات والجزاءات البلدية لتحل محل اللائحة القديمة المذكورة آنفاً وسوف يتم رفع جميع المخالفات وتحريرها بمخالفات صريحة دون الحاجة إلى أعذار أو أي إجراءات قضائية.

المتمسك



**الفصل الثاني :- بيان بشأن احتياجات مطابخ
وصالات الطعام بوحدات قاعدة الإمداد والتموين
بالقطاع الغربي**

تسلسل	الموقع	الاحتياج لتشغيل الميز	
تسلسل	المادة	تسلسل	المادة
١- قاعدة الإمداد والتموين بأمر السلم		١-	بو تجاز كبير
		٣-	(٢) شواية
		٥-	(٢) قلاية
		٧-	(٢) مكنية بروسند
		٩-	(٢) ميكروويف كبير
		١١-	(٢) قدر ضغط كبير
		١٣-	خلاط كبير
		١٥-	(٢) طقم ملاعق طبخ
		١٧-	(٢) مبشرة كبير
		١٩-	صفائيات جميع الأحجام
		٢-	سخان طعام مائي كبير
		٤-	(٢) فرن كبير
		٦-	ثلاجة تبريد كبير
		٨-	(٢) غلاية ماء كبير
		١٠-	قريل قدور طهي جميع الأحجام
		١٢-	قدر ضغط متوسط
		١٤-	(٢) مطحنة كبير
		١٦-	طقم سكاكين حادة جميع الأحجام
		١٨-	درزن سكين خضار
		٢٠-	صحون مقسمة لتقديم الوجبات
٢-	سرية الإسناد المباشرة الثانية بالطائف	مجهز بالكامل	

الفصل الثالث :- بيان يوضح مساحات ومحتويات وإحداثيات (مطابخ وصالات الطعام) داخل وحدات قاعدة الإمداد والتموين بالقطاع الغربي.

م	الموقع	م	الموقع	المساحة	طاولة	كرسي	شواية	فرن	غرفة تجميد	غرفة تبريد	ثلاجة تبريد	سخان طعام مائي
١	قاعدة الإمداد والتموين بأمر السلم	١-	ميز الضباط	٢م١٢٢	١٧	٦٧	-	-	١	١	-	-
		٢-	ميز الأفراد	٢م٢٤٢	٢٨	١٦٨	-	-	١	١	-	-
	المجموع			٢م٣٦٤	٤٥	٢٣٥	-	-	١	١	-	-
٢	سرية الإسناد المباشرة الثانية بالطائف	١-	ميز الضباط	٢م٢٦	٤	٢٤	-	٢	-	-	٢	١
		٢-	ميز الأفراد	٢م١٧٤	٢٨	١٦٨	-	٢	-	-	٢	١
	المجموع			٢٠٠	٢م٣٢	١٩٢	-	٢	-	-	٢	١



التوقيع

الفصل الرابع: جدول الكميات والأسعار

م	الوصف	عدد المواقع	الإيجار الشهري للموقع الواحد	الإيجار السنوي (المواقع x الإيجار الشهري x ١٢)
١-	مزايدة تشغيل مطابخ وصالات الطعام بقاعدة الإمداد والتموين بأمن السلم.	١		
٢-	مزايدة تشغيل مطابخ وصالات الطعام بسريرية الإسناد المباشرة الثانية بالطائف.	١		
١-	إجمالي الإيجار السنوي () كتابة (ريال سعودي) فقط.			

الخلاصة

إجمالي قيمة الإيجار خلال فترة العقد (ثلاث سنوات) نشاط (مطابخ وصالات الطعام بوحدات قاعدة الإمداد والتموين بالقطاع الغربي).

م	الوصف	رقما	كتابة
١-	إجمالي الإيجار السنوي.		
٢-	إجمالي الإيجار لمدة (٣) سنوات		
٣-	نسبة القيمة المضافة ١٥ %		
٤-	إجمالي الإيجار لمدة (٣) سنوات شاملا القيمة المضافة.		
٥-	إجمالي الإيجار كتابة () (سعودي) فقط ريال		

وتجدون برفقة كراسة الشروط العامة والمواصفات والخاصة بعد توقيع جميع صفحاتها من قبلنا وكافة المستندات المطلوبة في كراسة الشروط والمواصفات الخاصة.

اسم الشركة / المؤسسة	
رقم السجل التجاري /	
صادر من /	بتاريخ /
نوع النشاط /	
هاتف /	فاكس /
ص.ب /	المدينة /
العنوان الوطني /	الرمز البريدي /



الختم الرسمي

الاسم المفوض بالتوقيع :

التوقيع :

التاريخ :

لغاية

الفصل الخامس: إقرار من المستثمر

- أنا المستثمر (أو الوكيل) الموضحة بياناتي أدناه أقر بما يلي:
- ١ - بأنني اطلعت على كراسة الشروط العامة والمواصفات ومرفقاتهما وأنا ملتزم بما جاء فيهما.
 - ٢ - بأنني اطلعت على جميع النظم السعودية المعمول بها ذات الصلة بموضوع المزايدة وعلى وجه الخصوص:
 - أ - محلات المطابخ وصالات الطعام وما في حكمهما.
 - ب - محلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية.
 - ٣ - بأنني قمت بمعينة الموقع معaine تامة نافية للجهالة، وتقدمت لهذه المزايدة بكامل القناعة والرضى دون إكراه أو غرر.
 - ٤ - بأنني أشهد أن جميع المعلومات المدرجة في هذه الاستمارة صحيحة وعلى ذلك أوقع:

اسم الشركة / المؤسسة	
رقم السجل التجاري /	
صادر من /	بتاريخ /
نوع النشاط /	
هاتف /	فاكس /
ص.ب /	المدينة /
العنوان الوطني /	

الختم الرسمي



الاسم المفوض بالتوقيع :
التوقيع:
التاريخ:

الحقوقي

الفصل السادس: تعهد من المستثمر بتنفيذ الشروط الخاصة

أنا المستثمر (أو الوكيل) الموضحة بياناتي أدناه أتعهد بما يلي:

- ١ - بأن أقوم بمراجعة وحدة الإطفاء بوزارة الحرس الوطني للقطاع الغربي لاستخراج مشهد بتوفير وسائل الأمن والسلامة، والتقييد بجميع قواعد الأمن والسلامة المعتمدة من قبل الدفاع المدني ووحدة الإطفاء وتأمين متطلباتها تحت إشراف وحدة الإطفاء.
- ٢ - بأن أقوم بمراجعة إدارة التغذية بهيئة الإمداد والتموين لاستخراج مشهد بمزاولة النشاط، والتقييد بجميع الاشتراطات الصحية وتأمين متطلباتها.
- ٣ - بأن أقوم بتشغيل الموقع لنفس النشاط المصرح لي العمل فيه وألا أستخدمه لأي أغراض أخرى.
- ٤ - ألا أكون ممنوع من مزاولة النشاط التجاري المراد من جهة الاختصاص.
- ٥ - ألا أقوم بإغلاق الموقع المؤجر تحت أي ظرف يكون إلا بعد مخاطبة الجهة المستفيدة لتوضيح الأسباب التي أدت لذلك الأمر
- ٦ - بأن أقوم بتسليم الموقع المؤجر بعد انتهاء العقد مباشرة لإدارة تنمية الإيرادات والاستثمار بوزارة الحرس الوطني.
- ٧ - بالتقييد بلوائح وأنظمة الحرس الوطني وأي تعليمات أو ملاحظات تصدر من الجهات المختصة بوزارة الحرس الوطني غير منصوص عليها صراحة بالعقد.
- ٨ - بأن يكون جميع العمال مسجلين في السجل التجاري للمؤسسة أو الشركة صاحبة الامتياز في تشغيل الموقع.
- ٩ - باستخراج تصاريح الدخول للموقع وذلك لعمال المؤسسة أو الشركة المشغلة قبل البدء بالعمل.
- ١٠ - باستخراج الشهادات الصحية للعمال من قبل الجهات المختصة وأن تكون سارية المفعول قبل البدء بالعمل.
- ١١ - بتوفير صندوق خاص للإسعافات الأولية مزوداً بالمواد الضرورية مثل الأشرطة اللاصقة الملونة والأربطة الطبية والقطن والشاش والمواد المطهرة ومواد العناية بالجروح الأخرى.
- ١٢ - بتقييد العاملين بالممارسات الصحية السليمة (الزي الموحد النظيف-لبس الكمامات والقفازات-تقليم الأظافر-النظافة الشخصية - وضع الأغراض الشخصية في الأماكن المخصصة لها) وتجنب الممارسات الخاطئة مثل (التدخين أثناء العمل أو النوم في أماكن العمل).
- ١٣ - بتزويد الموقع بكاميرات مراقبة تغطي أجزاء المحل من الداخل ومن الخارج وفقاً للشروط والمتطلبات الأمنية وذلك بعد التنسيق مع الجهة المستفيدة مع توفير التسجيل لمدة شهر على الأقل وتزويد جهة الاختصاص عند طلبها بشكل رسمي.

اسم الشركة / المؤسسة	
رقم السجل التجاري /	
صادر من /	بتاريخ /
نوع النشاط /	
هاتف /	فاكس /
ص.ب /	المدينة /
العنوان الوطني /	
جوال /	الرمز البريدي /

الاسم المفوض بالتوقيع :
التوقيع:
التاريخ:

التوقيع

الختم الرسمي

