

المملكة العربية السعودية

وزارة الحرس الوطني

الجهاز العسكري

هيئة الامداد والتموين

إدارة التغذية



كراسة الشروط العامة والمواصفات الخاصة بتأجير موقع
(مطابخ وصالات الطعام) الإدارة العامة للأمن الوقائي من

المؤثرات العقلية

الفصل الأول: الشروط والمواصفات الخاصة لتشغيل (مطابخ وصالات الطعام) الإدارة العامة للأمن الوقائي من المؤثرات العقلية.

المادة

(١): يلتزم المستأجر لتشغيل (مطابخ وصالات الطعام) الإدارة العامة للأمن الوقائي من المؤثرات العقلية 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 يقدمه للمستأجر الإدارة العامة للأمن الوقائي من المؤثرات العقلية 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 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 بحالة جيدة ولا 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): على المستأجر إخلاء الممتلكات المؤجرة عند انتهاء مدة هذا العقد وتركها على الحالة الجيدة التي استلمها بها.

المادة (٧): يلتزم المستأجر بدفع رسوم لوحة إرشادية سنوية قدرها مائة ريال سعودي لكل واحد متر مربع سنوياً بالإضافة للإيجار السنوي.

المادة (٨): 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 (٩): على المستأجر عدم البدء في العمل بالموقع إلا بعد مخاطبة الجهة المستفيدة للتأكد من أنه قام توفير كافة الخدمات الأساسية المطلوبة منه والتقييد بالاشتراطات العامة والخاصة اللازمة لتشغيل مطابخ وصالات الطعام.

المادة (١٠): يلتزم المستأجر الاستمرار في العمل ولا يحق له التوقف عن العمل مهما كانت الظروف إلا بعد مخاطبة الجهة المستفيدة لتوضيح الأسباب التي أدت لذلك الأمر والتي بدورها سوف ترفع الأمر لوزارة الحرس الوطني.

المادة (١١): 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 (١٢): يلتزم المستأجر قبل البدء في تشغيل (مطابخ وصالات الطعام) الإدارة العامة للأمن الوقائي من المؤثرات العقلية 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.

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 (ترمومتر) يكون مثبتاً في مكان مناسب بحيث تسهل قراءته وكذلك ثلاجات التخزين تزود بلمبات أشعة فوق بنفسجية للتعقيم المستمر ومنع 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 وإن 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 الواج مختلفة حسب نوع كل مادة غذائية.
٧. تجهيز مكان لغسل الخضروات والفاكهة جيداً خاصة التي يتم تناولها طازجة (السلطات والعصائر).
٨. بوضع لائحة أسعار لمختلف المأكولات والوجبات الخفيفة والسندوتشات والمرطبات الطازجة والمعلبة، على أن تعلق لائحة الأسعار في مكان ظاهر.
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 يمثلها من خطورة عليها أثناء تساقطها.
١٣. 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.
- المادة (١٣):** 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 (٧٢ ساعة) من تاريخ أخذها.
- المادة (١٤):** 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 الراسك أثناء الإذابة وتتم عملية التسييح بإحدى الطرق التالية:
(أ) - التبريد قبل يوم وذلك بوضع المادة الغذائية المجمدة بثلاجة التبريد.
(ب) - التسييح عن طريق المياه المايكرويف.
(ج) - التسييح عن طريق المياه المتحركة.
- المادة (١٥):** يمنع منعاً باتاً تقديم أي أطعمة أو مشروبات محضرة من اليوم السابق وتتم عملية تحضير العصائر الطازجة عند طلبها فقط.
- المادة (١٦):** يجب أن تكون المواد المضافة للمواد الغذائية مثل (الألوان والمحسنات والمنكهات الخ) مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة ووجود البطاقة الغذائية لكل نوع.
- المادة (١٧):** سوف يقوم المختصين بإدارة التغذية أو المختصين بالإدارة العامة للأمن الوقائي من المؤثرات العقلية بالكشف على المواد الغذائية في الموقع وكذلك مراجعة تواريخ صلاحيتها ومدى مطابقتها للمواصفات القياسية السعودية الخاصة.
- المادة (١٨):** 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 (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 (٢٠سم) ليسهل تنظيف أسفله، ويقل عن سقف المبنى بـ (٢٠سم)، ويشترط أن تكون الأرفف من معدن غير قابلة للصدأ أو أن تكون مطلية بطلاء مانع للصدأ وأن يكون منفصلاً عن مستودع المواد الأخرى مثل مواد التنظيف والمبيدات الحشرية وخلافه.

المادة (٢٠): يلتزم المستأجر عند تشغيل الموقع بالعدد الكافي من العمال الأكفاء ومن ذوي الخبرة لضمان تأدية الخدمات المطلوبة في أسرع وقت ممكن وعلى أفضل وجه على أن يكون هؤلاء ممن يتصفون بالأخلاق الحميدة والنظافة في الجوهر والمظهر.

المادة (٢١): يجب على العمال ارتداء القفازات والمرابيل الصحية التي تستخدم مرة واحدة أثناء العمل.

المادة (٢٢): يلتزم المستأجر بتعيين مشرفاً على الموقع مسؤولاً عن أي تصرف أو خطأ يصدر من العمال أثناء العمل أو خارجه ولا يحق لهم العمل خلاف ما جلبوا من أجله واستخراج شهادات صحية سارية المفعول للعمال تثبت خلوهم من الأمراض المعدية والمزمنة ويلزمه تجديدها قبل انتهاء تاريخ سريانها بفترة كافية لا تقل عن أسبوعين 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 معدي (بثور في اليدين أو جروح أو تقرحات جلدية) عليه إبلاغ الجهة المستفيدة بذلك الأمر ليتم مطالبته باستبداله بآخر.

المادة (٢٤): يجب على العمال الاهتمام بمظواهرهم العامة والعناية التامة بنظافة أبدانهم وعدم تناولهم الأكل والشرب في الأماكن الغير مخصصة لها.

المادة (٢٥): يلتزم المستأجر بتنفيذ بنود العقد والإشراف على جميع العاملين وتنظيم وتوزيع العمل في الموقع كما يكون مسؤولاً عن استلام أي مكاتبات أو إنذارات من الحرس الوطني.

المادة (٢٦): المزايدة على تشغيل (مطابخ وصالات الطعام) الإدارة العامة للأمن الوقائي من المؤثرات العقلية غير قابلة للتجزئة.

المادة (٢٧): في حال وجود مخالفات سوف تقوم إدارة التغذية برفع جميع المخالفات البلدية والصحية والغذائية إلى الجهات المختصة بوزارة الحرس الوطني ليتم تطبيق لائحة الجزاءات والفرامات المعمول بها في المملكة العربية السعودية بالإضافة لأي أنظمة ولوائح تستحدث في هذا الخصوص ورفع جميع المخالفات التي يتم رصدها.

الفصل الثاني: جدول الكميات والأسعار

م	الوصف	عدد المواقع	الإيجار الشهري للموقع الواحد	الإيجار السنوي (المواقع X الإيجار الشهري X ١٢)
١-	مزايدة تأجير (مطابخ وصالات الطعام) الإدارة العامة للأمن الوقائي من المؤثرات العقلية.	١		
١-	إجمالي الإيجار السنوي كتابة (..... ريال سعودي) فقط.			

الخلاصة

إجمالي قيمة الإيجار خلال فترة العقد (ثلاث سنوات) لتشغيل (مطابخ وصالات الطعام)

الإدارة العامة للأمن الوقائي من المؤثرات العقلية

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

وتجودون برفقة كراسة الشروط العامة والمواصفات والخاصة بعد توقيع جميع صفحاتها من قبلنا وضمن بنكي يعادل أجر سنة كاملة وكافة المستندات المطلوبة في كراسة الشروط والمواصفات.

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

الختم الرسمي

الاسم المفوض بالتوقيع :

التوقيع :

التاريخ :

الفصل الثالث: إقرار من المستثمر

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

- بأنني اطلعت على كراسة الشروط العامة والمواصفات ومرفقاتهما وأني ملتزم بما جاء فيهما .
- بأنني اطلعت على جميع النظم السعودية المعمول بها ذات الصلة بموضوع المزايدة وعلى وجه الخصوص:
١/٢ محلات المطابخ وصالات الطعام وما في حكمهما .
٢/٢ محلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية .
- بأنني قمت بمعاينة المحل التجاري معاينة تامة ناهية للجهالة، وتقدمت لهذه المزايدة بكامل القناعة والرضى دون إكراه أو غرر.
- بأنني أشهد أن جميع المعلومات المدرجة في هذه الاستمارة صحيحة وعلى ذلك أوقع:

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

الختم الرسمي

الاسم المفوض بالتوقيع :

التوقيع:

التاريخ:

ط

الفصل الرابع: 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 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 ولا 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 لوزارة الحرس الوطني - إدارة تنمية الإيرادات والاستثمار.
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 مزودا بالمواد الضرورية مثل الأشرطة اللاصقة الملونة والأريطة الطبية والقطن والشاش والمواد المطهرة ومواد العناية بالجروح الأخرى.
١٢. بتقيد العاملين بالممارسات الصحية السليمة (الزي الموحد النظيف - لبس الكمامات والقفازات - تقليل الأظافر - النظافة الشخصية - وضع الأغراض الشخصية في الأماكن المخصصة لها) وتجنب الممارسات الخاطئة مثل (التدخين أثناء العمل أو النوم في أماكن العمل).
١٣. بتوفير وسيلة نقل محكمة الغلق ومجهزة ونظيفة وجافة حسب نوع نشاط المواقع المؤجر.
١٤. بتزويد المحل بكاميرا مراقبة تغطي أجزاء المحل من الداخل والخارج وفقا للشروط والمتطلبات الأمنية 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 /
الرمز البريدي /	جوال /
العتوان الوطني /	

الختم الرسمي

الاسم المفوض بالتوقيع :

التوقيع:

التاريخ: