



كراستة المناقصة

Tender Booklet

Riyadh	الرياض	المدينة
RUH-(2025-INV-T-030)	رقم المناقصة Tender Number	

كراسة بيانات المناقصة

Tender Data Booklet

Several Locations (as Attached)	عدة مواقع حسب القائمة المرفقة	الحي Neighborhood
Canteens	مقاصف	نوع الأصل Asset Type
1 (سنة - Year)	1	مدة الاستثمار Investment Term
20 Days (يوماً 20)		فترة السماح Grace Period
%15		الحد الأدنى لنسبة للعرض المالي Minimum Bid Percentage



برنامج تشغيل المقاصف المدرسية الشروط العامة

الله
يَسُّرُّ
الْمُرُّ

جدول المحتويات

1. معلومات وتعليمات عامة
 2. المؤهلات والخبرة
 3. معايير تقييم العطاءات
 4. مكان تقديم العروض
 5. تقديم العروض
 6. الموعد النهائي للتقديم
 7. مدة العقد
 8. اسعار المنتجات
 9. فترة صلاحية العرض
 10. الاستفسارات والتواصل
 11. نطاق العمل والتشغيل
 12. معلومات ومرافق إضافية
 13. واجبات المتنافس قبل إعداد العطاء
 14. الضمانات
 15. التحفظات
 16. توضيح العطاءات
 17. ما يحق للشركة قبل الترسية
 18. الترسية والتعاقد
 19. خطة الطوارئ واستمرارية الأعمال

1. معلومات وتعليمات عامة

بعد توفير وجبات عالية الجودة ومغذية في المدارس أمرًا ضروريًا لتعزيز الصحة البدنية للطلاب وتطورهم المعرفي وأدائهم الأكاديمي. يعزز نظام التغذية المدرسية رفاهية الطلاب ويساهم في بيئة تعليمية إيجابية. مما يحسن التركيز والانتاجية. وإدراكًا للدور الحاسم لبرامج الوجبات المدرسية في تشكيل مستقبل أكثر صحة. تركز رؤية المملكة 2030 بشكل كبير على تعزيز جودة حياة الطلاب من خلال مبادرات في التعليم والصحة والرفاهية. وجزء من هذا التحول الوطني. تلتزم المملكة العربية السعودية بتطوير نظام مقاصف مدرسية شامل وعالي المستوى يوفر للطلاب وجبات آمنة ومغذية ومتوازنة، بما ينماش مع أفضل الممارسات الدولية والسياسات الصحية الوطنية.

النظام بهذه الرؤية، تصدر شركة تطوير للمباني (TBC)، بتكليف من وزارة التعليم (MoE). المنافسة هذه للالتماس العطاءات من منتجي ومشغلي قطاع الأغذية المعترفين في المملكة. سيكون المشغل (المشتغلين) المختارون مسؤولين عن الإدارة الشاملة لمقاصف المدارس، بما في ذلك إنتاج الغذاء، والخدمات اللوجستية، والمبيعات داخل المقصف، والتوزيع على الطلاب، وإدارة خدمة العملاء. تخضع هذه المبادرة للأطر التنظيمية والمعايير التي وضعتها الهيئة العامة للفضاء والدواء (SFDA)، ووزارة الصحة (MoH)، ووزارة التعليم (MoE). والبيانات الأخرى ذات الصلة التي تشرف على سلامة الغذاء والتغذية والتميز التشغيلي في البيئات المدرسية. يجب على المشغلين الامتثال لجميع الإرشادات الوطنية المعمول بها والمعايير الدولية التي تتبعها المملكة العربية السعودية فيما يتعلق بنظافة الغذاء، وتكوين الوجبات، وتدابير السلامة، والاستدامة في خدمات التموين المدرسي.

سيكون المشغل (المشتغلين) المختارون مسؤولين عن إنتاج الغذاء، وعمليات المقاصف المدرسية، وإدارة معاملات المبيعات اليومية من خلال نظام مصروف، والحفاظ على المخزون لتقديم خدمة فعالة. بالإضافة إلى ذلك، يجب على المشغلين دمج نظام مصروف، وهو منصة رقمية مصممة لتحسين عمليات المقاصف من خلال تمكين الطلب المسبق، والمعاملات غير النقدية، والإشراف التشغيلي، ومراقبة الأداء في الوقت الفعلي.

تعكس هذه المبادرة التزام المملكة العربية السعودية بالالتزام بأعلى معايير الصناعة، ودمج أفضل الممارسات من الهيئات التنظيمية المحلية والدولية. وتضمن أن الوجبات المدرسية خالية من الإضافات الضارة، وتلي متطلبات السعرات الحرارية والمغذيات المهمة، ومصممة لتلبية الاحتياجات الغذائية للطلاب. يتوقع من المشغلين الالتزام ببروتوكولات صارمة للتعامل مع الغذاء، وتنفيذ آليات التتبع لمصادر الغذاء، وإنشاء تدابير قوية لمراقبة الجودة لضمان أن الوجبات المقدمة في المدارس تلي جميع معايير سلامة الغذاء الوطنية والدولية المعمول بها.

بالإضافة إلى ذلك، لدعم الكفاءة التشغيلية طويلة الأجل لعمليات المقاصف المدرسية، يجب على المشغلين إظهار قدرات لوجستية قوية، وخبرة في القوى العاملة، واستراتيجية تشغيلية واضحة. ويشمل ذلك الالتزام بمعايير جودة الخدمة الصارمة، وضمان توزيع موثوق للفضاء، والحفاظ على الامتثال لجميع بروتوكولات سلامة الغذاء التي تفرضها المملكة. سيتم تشجيع المشغلين أيضًا على الانخراط في تحسينات مستمرة للخدمة، والاستفادة من تحليلات البيانات، وملاحظات العملاء، والابتكار لتحسين عملياتهم بمرور الوقت.

من خلال التوافق مع أهداف رؤية المملكة 2030 للصحة العامة والتعليم والتنمية الاقتصادية، تهدف هذه المبادرة إلى وضع معيار وطني لخدمات التغذية المدرسية. لن يؤدي التنفيذ الناجح لهذا المشروع إلى تحسين رفاهية الطلاب فحسب، بل سيعزز أيضًا البيئة التعليمية الشاملة من خلال ضمان حصول كل طالب على وجبات آمنة وعالية الجودة تدعم نجاحهم الأكاديمي وصحتهم على المدى الطويل. تمثل هذه المنافسة فرصة استراتيجية لمنتجي الأغذية للمساهمة في مبادرة تحويلية ستؤثر إيجابًا على المدارس والطلاب والمجتمع لسنوات قادمة.

٢. المؤهلات والخبرة

يجب على المشغلين الذين يستجيبون لهذه المنافسة إظهار خبرة واسعة في إنتاج الغذاء والخدمات اللوجستية وعمليات المبيعات داخل المقاصف داخل المملكة العربية السعودية. لا سيما في تصنيع وتوزيع الأغذية على نطاق واسع وبكميات كبيرة بما يتماشى مع المعايير التنظيمية والثقافية والتعليمية للبلاد. يجب أن يكون لدى المشغل الناجح سجل حافل في إنتاج وتوزيع المنتجات الغذائية مع ضمان الامتثال لإرشادات الصحة والسلامة العامة السعودية.

يجب أن يمتلك المنشغلون الخبرة في إنتاج الغذاء، وإدارة سلسلة التوريد، وسلامة الغذاء، والكفاءة التغذيفية، مع القدرة على تقديم منتجات غذائية عالية الجودة ومتوفقة باستمرار تلي معايير الهيئة العامة للغذاء والدواء (SFDA)، ووزارة الصحة (MoH)، ووزارة التعليم (MoE). وغيرها من المعايير التنظيمية المعمول بها التي تتبعها المملكة. بالإضافة إلى ذلك، يجب أن يكون المنشغلون بارعين في إدارة شبكات التوزيع، ومراقبة مخزون المقاصف، وعمليات خدمة العملاء، مما يضمن تجربة مقصف مدرسي سلسلة وموثوقة. يجب على المنشغلين أيضًا إظهار القدرة على دمج والتكييف مع التقنيات والأنظمة الرقمية الجديدة، مثل التتبع الآلي للمخزون، ومراقبة الجودة القائمة على البيانات، ومنصات الطلب الرقمية، لتعزيز الكفاءة التغذيفية، والشفافية المالية، ووحدة الخدمة.

علاوة على ذلك، يجب على المشرفين إظهار استقرار مالي قوي وقدرة تشغيلية لدعم التوسيع الوطني لخدمات الملاصق المدرسية. بدءاً من المرحلة التجريبية الأولى في منطقة الرياض (150) مدرسة وتمتد عبر المملكة وفقاً لخطة طرح المشروع. ستكون القدرة على توسيع العمليات بكفاءة مع الحفاظ على الاتساق في جودة المنتجات الغذائية ومعايير الخدمة والامتثال التنظيمي اعتباراً رئيسياً في عملية التقييم على أن يكون العدد للمدارس المطروحة قافلاً للزيادة والتعديل.

ويلتزم المتقدم بالعطاء بالحصول على جميع التراخيص والشهادات النظامية والصحية الالزمة لتشغيل المقاصف المدرسية.
على أن تشمل ما يلي:

الرقم	المستند / الشهادة المطلوبة	الملحوظات
1	صورة من الهوية الوطنية للممثل النظامي للمتنافس	على ان تكون حديثة وسارية.
2	كراسة المناقصة موقعة ومحتوة من المتنافس	تأكيد الالتزام بما ورد بالكراسة
3	شهادة سعودة سارية المفعول.	صادرة من وزارة الموارد البشرية، وتوضح نطاق المنشأة
4	نموذج العرض المالي	بعد التعينة والتوفيق والختم
5	صورة سارية من السجل التجاري	على ان تكون حديثة وسارية.
6	صورة سارية من رخصة الاستثمار الأجنبي	من وزارة الاستثمار (للشركات الأجنبية)
7	صورة من شهادة التسجيل في ضريبة القيمة المضافة	على ان تكون حديثة وسارية.
8	شهادة ISO 22000:2018	نظام إدارة سلامة الغذاء (الإعashة، المطابخ السحابية، التغذية المؤسسية)
9	تطبيق نظام HACCP	مدمج ضمن إجراءات ISO ويغطي الإعداد والمخازن واللوجستيات
10	شهادة ISO 9001:2015	نظام إدارة الجودة
11	شهادة ISO 14001:2015	نظام الإدارة البيئية
12	شهادة ISO 45001:2018	نظام إدارة الصحة والسلامة المهنية
13	تقديم خطة الطوارئ واستمرارية الأعمال	حسب توصيف البند بالكراسة.
14	القوة المالية	تقديم قوائم مالية لآخر ثلاث سنوات مالية معتمدة من محاسب قانوني معتمد.
15	التكامل التكنولوجي	تقديم خطاب تعهد بالربط مع نظام مصروف حسب المتطلبات الفنية والتقنية بالمرفق رقم (3) مع ارفاق نسبة عملائه الحاليه النقيدي مقابل الرقمي واثبات الكفاءة الرقمية (الانظمة المستخدمة . الاستضافة السحابية) وغيره مما يثبت كفاءة الشركة رقمها
16	تقديم خطة التعبئة (Mobilization Plan)	خطة التعبئة للمشروع يشتمل تجهيز الموارد البشرية والمعدات والبنية التحتية الالزمة لضمان بدء التشغيل في الوقت المحدد وبأعلى معايير الجودة خلال أسبوع من توقيع العقد.
17	التوارد الجغرافي	التوارد في جميع مناطق المملكة مع بيان واضح يشمل عدد الفروع أو المستودعات. مع توضيح عدد الفروع في كل منطقة ادارية
18	عدد الموظفين	توضيح عدد الموظفين لدى الشركة في جميع انحاء المملكة مما يعكس قدرات المتنافس على أن لا يقل عدد الموظفين عن (5000) موظف.
19	الخبرات	تقديم ما يثبت خبرته في ادارة سلسلة عمليات الامداد والتشغيل
20	شهادة التأمينات الاجتماعية	على ان تكون حديثة وسارية.
21	العنوان الوطني	على ان يكون حديث وساري.

على أن تكون الشهادات صادرة عن جهات اعتماد معتمدة مثل TÜV Middle East وFAHSS وصالحة حتى تواریخ لا تقل عن نهاية السنة الدراسية 2026/2025

من خلال تلبية هذه المؤهلات ومتطلبات الخبرة، سيظهر المتنافلون قدرتهم على تقديم برنامج تغذية مدرسية عالي المستوى وقابل للتطوير ومستدام يتماشى مع أهداف رؤية المملكة 2030 للصحة العامة والتعليم والأمن الغذائي وفي حال وجود أي نواقص في مستندات العطاء أعلاه يحق لشركة تطوير للمباني استبعاد المتنافس.

3. معايير تقييم العطاءات

سيتم تقييم العطاءات المقدمة بموجب المنافسة هذه من خلال عملية تقييم شاملة وشفافة لضمان اختيار المشغل (المشغلين) حسب المنتطلبات في بند المؤهلات والخبرة

التقييم المالي:

سيقيم التقييم المالي الجدوى التجارية وفعالية التكلفة للعطاءات مع ضمان التوافق مع نموذج تقاسم الإيرادات المعمول به لهذا المشروع. بموجب هذا النموذج، سيتم منح المشغلين حق الوصول الحصري لتشغيل مقصاف المدارس مقابل نسبة مئوية محددة مسبيقاً من الإيرادات المشتركة مع شركة تطوير للمباني (TBC). سيعطي التقييم المالي الأولوية للعطاءات التي تقدم أعلى حصة إيرادات لشركة تطوير للمباني (TBC)، مما يدل على التزام قوي بتوليد القيمة مع الحفاظ على القدرة على تحمل التكاليف وجودة الخدمة للطلب.

سيستند التقييم المالي إلى المعايير التالية:

- نسبة تقاسم الإيرادات (مشاركة بالإيراد):

نسبة تقاسم الإيرادات (مشاركة بالإيراد) : المعيار المالي الأساسي في هذه المزايدة هو النسبة المئوية من إجمالي الإيرادات المقدمة لشركة تطوير للمباني، على ألا تقل عن 15%. وسيتم ترسية المزايدة على العرض الذي يقدم أعلى نسبة مشاركة بالإيراد مع شركة تطوير للمباني مع الالتزام بجودة الخدمات والكفاءة التشغيلية.

4. مكان تقديم العروض

يجب على المتنافسين تقديم العطاءات في مقر شركة تطوير للمباني قبل الساعة 3 مساءً من يوم الأحد الموافق 04/01/2026م، وسيتم استبعاد أي عطاء يتم تقديمه بعد هذا التاريخ وإعادته إلى المتنافس دون فتحه، ويكون التقديم على العنوان التالي: إدارة الشؤون التجارية - شركة تطوير للمباني - حي الملك سلمان - طريق عثمان بن عفان - الرياض - المملكة العربية السعودية.

5. تقديم العروض

يجب تقديم جميع العطاءات وفقاً للتعليمات الموضحة في هذه المنافسة. يطلب من المشغلين تقديم حزمة تقديم كاملة، بما في ذلك جميع المستندات المطلوبة والمواد الداعمة. يجب أن يكون العرض مختوماً، وموضحاً عليه بوضوح، ويُقدم في الموعد النهائي المحدد إلى مكان التقديم المعين ويرفض أي عطاء يتم تسليمه متأنراً عن الوقت والتاريخ المحددين لتسليم العطاءات ويعاد إلى المتنافس دون فتحه.

6. الموعد النهائي للتقديم

يجب تقديم العطاءات في موعد أقصاه 04/01/2026م في تمام الساعة [03:00 مسائً]. ولن يتم قبول العطاءات المتأخرة.

7. مدة العقد

تكون مدة العقد سنة ميلادية واحدة على أن تبدأ من تاريخ استلام المساحات المراد تشغيلها بموجب محضر استلام رسمي.

8. أسعار المنتجات

يجب على المشغلين قبل التشغيل تقديم عرض أسعار مفصل يوضح هيكل التسعير المقترن للمنتجات والخدمات الغذائية ويجب أن يتضمن عرض الأسعار جميع التكاليف المرتبطة بإنتاج الغذاء، والخدمات اللوجستية، والتشغيل داخل المقاصف، والعمليات المقدمة.

يجب أن يكون التسعير تنافسياً، ويعكس القيمة المقدمة، ويتوافق مع أسعار السوق مع ضمان الجودة العالية والامتثال للمعايير التنظيمية.

9. فترة صلاحية العرض

يجب أن يكون العطاء المقدم من المنافس وجميع الأوراق والمراسلات المتعلقة بالمنافسة باللغة العربية أو باللغتين العربية والإنجليزية والنص العربي هو المعتمد عند الاختلاف ويجب أن تظل العطاءات المقدمة صالحة لمدة لا تقل عن 90 يوماً من تاريخ الموعد النهائي لتقديم العروض. يحق لشركة تطوير للمباني (TBC) طلب تمديد فترة الصلاحية إذا لزم الأمر.

10. الاستفسارات والتواصل

في حالة غموض أو عدم وضوح أي بند من البنود يجب على المنافس الاستفسار من الشركة للحصول على الإيضاح اللازم قبل تقديمها لعطاهاه ولا يحق للمنافس مطالبة شركة تطوير للمباني بأي إيضاحات أو استفسارات أو طلب تعديلات على مسودة العقد بعد تقديمها لعطاهاه وتم مراسلة الشركة في ذلكخصوص عبر البريد الإلكتروني التالي: Procurement@tbc.sa

11. نطاق العمل والتشغيل

1. إنتاج المنتجات الغذائية وإدارة سلسلة القيمة بما فيها التوريد

يكون المشغل مسؤولاً عن إنتاج وتوريد المنتجات الغذائية المعتمدة وفقاً لدليل متطلبات الصحة المدرسية. ستتصدر شركة تطوير للمباني (TBC) الموافقة على القائمة المقترنة، مما يضمن الامتثال لمعايير الجودة والسلامة التي وضعتها شركة تطوير

للمباني (TBC) والجهات التنظيمية ذات الصلة، بما في ذلك وزارة التعليم (MoE)، ووزارة الصحة (MoH)، والجهات الأخرى المعهود بها في المملكة.

يجب على المشغلين إنشاء آلية إنتاج وسلسلة توريد موثوقة، مما يضمن تصنيع المنتجات الغذائية وتعبئتها وتوزيعها بكفاءة على مقاصف المدارس وعلى الطلاب في المقصيف خلال فترة استراحة الإفطار.

تسعى شركة تطوير للمباني (TBC) إلى الشراكة مع مصنعي الأغذية ومهندسي النظم الغذائية في المملكة لضمان كفاءة التكلفة، والجودة المتنسقة، والتوافر الموثوق للمنتجات الغذائية.

وعليه يجب أن يكون لدى المشغل المختار قدرات إنتاج واسعة النطاق، وأن يكون قادرًا على تلبية المتطلبات الغذائية والتشغيلية لبرنامج المقاصف المدرسية. بالإضافة إلى ذلك، يجب على المشغلين الربط التقني مع نظام مصروف وتوفير الأجهزة اللازمة وتنفيذ مراقبة فعالة للمخزون والحفظ على تبع دقيق فالوقت الفعلي لمستويات المخزون. كما يُطلب منهم الالتزام بجدول التسليم المرتبط بالمنصة، مما يضمن التوزيع في الوقت المناسب إلى مقاصف المدارس المحددة ومنع النقص أو انقطاع الخدمة.

2. مبيعات وتوزيع المنتجات الغذائية

يعمل المشغلون داخل مباني المقاصف المعتمدة، مما يضمن أن جميع المبيعات والعمليات تلتزم بشكل صارم بالجدول الزمني المنظم للجدول الدراسي للمدرسة. يبدأ اليوم الدراسي القياسي عادةً في الساعة 06:30 صباحًا وينتهي حوالي الساعة 12:30 ظهرًا؛ ومع ذلك، يتم تخصيص مقاصف المدارس لتقديم وجبة الإفطار خلال فترة الاستراحة المخصصة وعليه يجب على المشغلين مواعيدهم عمليات المبيعات الخاصة بهم مع هذه الاستراحة المجدولة لضمان تقديم خدمة فعالة، بموافقة مدير المدرسة.

يجب بيع المنتجات الغذائية وتوزيعها بما يتماشى مع فترة الإفطار المحددة، مع تجنب أي اضطرابات في الأنشطة التعليمية للمدرسة. يجب التعامل مع جميع المنتجات وتخزينها وعرضها بشكل صحيح وفقًا للوائح سلامة الأغذية. من المتوقع أن يقوم المشغلون بتحسين عمليات المبيعات الخاصة بهم باستمرار وتنفيذ استراتيجيات التحسين لضمان سلامة العمليات وتقليل أوقات الانتظار وتعزيز رضا العملاء والتحسين المستمر وتعزيز الابتكار.

3. الدفع الرقمي وإدارة المعاملات

يجب على المشغل دمج وتنفيذ نظام **مصروف** بالكامل لجميع معاملات البيع داخل المقاصف المدرسية وتوفير أجهزة نقاط البيع المتعلقة وخدمة الانترنت. يعد استخدام طرق الدفع غير النقدية إلزاميًّا. مما يضمن أن يمكن الطلاب والموظفو من إجراء عمليات الشراء من خلال بطاقات مسبقة الدفع أو الأساور أو حلول الدفع الرقمية الأخرى المعتمدة. يجب على المشغلين التأكد من أن جميع أنظمة نقاط البيع (POS) تعمل بكامل طاقتها وآمنة وتم صيانتها بانتظام لمنع انقطاع المعاملات.

يجب تدريب جميع موظفي المقاصف على تشغيل أنظمة الدفع الرقمية، واستكشاف المشكلات الفنية البسيطة وإصلاحها، ومساعدة الطلاب في المعاملات حسب الحاجة. يكون المشغلون مسؤولين أيضًا عن الاحتفاظ بسجلات معاملات رقمية دقيقة، مما يضمن تخزين جميع بيانات المبيعات بشكل آمن وإتاحتها لأغراض التدقيق وإعداد التقارير.

يُطلب من المشغل تقديم تقارير مالية وتشغيلية دورية إلى شركة تطوير المباني (TBC)، توضح بالتفصيل معاملات المبيعات واتجاهات الدفع وأداء النظام، تحفظ شركة تطوير المباني (TBC) بالحق في إجراء عمليات تدقيق منتظمة لضمان الامتثال الكامل للوائح المالية والكفاءة التشغيلية.

4. الامتثال للمعايير التنظيمية

يجب على المشغل الامتثال لجميع اللوائح والمعايير المعهود بها التي وضعتها الهيئة العامة للفضاء والدواء (SFDA)، ووزارة الصحة (MoH)، ووزارة التعليم (MoE)، وشركة تطوير المباني (TBC)، وأي كيانات تنظيمية أخرى ذات صلة في المملكة تحكم سلامة الأغذية والنظافة والمعايير التشغيلية ل المقاصف المدرسية.

وعليه يجب على المشغلين التأكد من أن جميع المنتجات الغذائية وعمليات الإنتاج وطرق التخزين وإجراءات المناولة تتلزم بضراوة بجميع إرشادات سلامة الأغذية وأفضل الممارسات المعمول بها.

وللحفاظ على الامتثال التنظيمي، يجب على المشغلين إجراء عمليات تفتيش داخلية منتظمة وفحوصات لمراقبة الجودة، مما يضمن أن جميع عمليات المقاصف وبروتوكولات سلامة الأغذية وممارسات النظافة تلي المعايير المطلوبة ويجب الاحفاظ بسجلات امتثال مفصلة، بما في ذلك سجلات درجات الحرارة، ووثائق مصادر المنتجات، ومراقبة انتهاء الصلاحية، والتي يجب أن تكون متاحة بسهولة للمراجعة عند الطلب.

تحفظ شركة تطوير المباني (TBC) بالحق في إجراء عمليات تدقيق وتفتيش مستقلة للتحقق من امتثال المشغل. يجب معالجة أي انتهاكات أو أوجه قصور أو انحرافات عن المتطلبات التنظيمية على الفور من خلال الإجراءات التصحيحية التي يبدأها المشغل، مع تقديم دليل موثق على الاجراء المتبوع فالتصحيح إلى شركة تطوير المباني (TBC). قد يؤدي عدم الامتثال المتكرر أو عدم تلبية المعايير التنظيمية إلى فرض عقوبات أو إنهاء العقد أو اتخاذ تدابير تصحيحية أخرى حسبما تراه شركة تطوير المباني (TBC) ضروريًا.

5. التوظيف وإدارة القوى العاملة

يكون المشغل مسؤولاً عن توظيف وتدريب وإدارة قووة عاملة مؤهلة لضمان التشغيل الفعال والمهني للمقاصف المدرسية. يجب أن يفي جميع الموظفين المعينين بالحد الأدنى من معايير الكفاءة والنظافة كما هو مطلوب من قبل شركة تطوير المباني (TBC)، ووزارة التعليم (MoE)، ووزارة الصحة (MoH). والجهات الأخرى ذات الصلة. يجب أن يحمل كل موظف شهادة طبية سارية المفعول، تؤكد لياقته للتعامل مع الطعام والعمل في بيئة مدرسية.

كجزء من استراتيجية القوى العاملة الخاصة به، يجب على المشغل إعطاء الأولوية للسعودية وفقاً لسياسات التوظيف الوطنية في المملكة. يجب أن يكون ما لا يقل عن 30٪ من القوى العاملة من المواطنين السعوديين خلال السنة الأولى من العقد، مع زيادة تدريجية في السنوات اللاحقة تخصيص إرشادات ووزارة الموارد البشرية والتنمية الاجتماعية وتوافر العمالة الإقليمية فالمدن والمناطق الطرفية ويجب إعطاء الأولوية لتوظيف المواطنين السعوديين في الأدوار التي تواجه العملاع والأدوار الإشرافية.

يجب على المشغل التأكد من أن جميع الموظفين يكملون برامج التدريب الإلزامية على النحو الذي تحدده شركة تطوير للمباني (TBC). يجب أيضًا توفير تدريب مستمر لتغطية الجوانب المتعلقة مثل سلامة الأغذية وبروتوكولات النظافة وخدمة العملاء والمعاملات الرقمية والكفاءة التشغيلية. يجب على جميع الموظفين الامتثال لسياسات النظافة والزي الرسمي، بما في ذلك الملابس المناسبة وممارسات التعامل مع الطعام.

من المتوقع أن يحافظ المشغل على مستويات التوظيف المناسبة في جميع المدارس المعينة لمنع أي تأخير في الخدمة أو انقطاع تشغيلي. يجب أن تتماشى خطط التوظيف مع ساعات الذروة للخدمة وأن تأخذ في الاعتبار الاختلافات في جداول المدارس. تحفظ شركة تطوير للمباني (TBC) بالحق في مراجعة خطط التوظيف وفحص السجلات وطلب اتخاذ إجراءات تصحيحية في حالة وجود أوجه قصور متعلقة بالقوى العاملة.

6. المراقبة وإعداد التقارير وتقدير الأداء

يجب على المشغل إنشاء آلية حازمة للمراقبة وإعداد التقارير وتقدير الأداء لضمان الامتثال والكفاءة التشغيلية وجودة الخدمة. يجب على المشغلين تنفيذ تبع في الوقت الفعلي للمخزون وأداء المبيعات وبيانات المعاملات بالربط مع نظام مصروف، وتقديم تقارير دقيقة وفي الوقت المناسب إلى شركة تطوير المباني (TBC) وفقاً للمتطلبات الموضحة في المنافسة.

يجب أن تتضمن التقارير الدورية، على سبيل المثال لا الحصر:

- التقارير المالية:

إيرادات إجمالي المبيعات، حصة الإيرادات المحولة إلى شركة تطوير المباني (TBC)، وتفاصيل التكاليف والنفقات.

- تقارير المخزون:

مستويات المخزون، وجداول التجديد، وتتبع المنتجات منتهية الصلاحية أو غير المباعة.

- تقارير الامتثال والسلامة:

اللتزام بمعايير سلامة الأغذية والنظافة والمعايير التنظيمية، بما في ذلك الإجراءات التصحيحية المتخذة لـأي انتهاكات.

- التقارير التشغيلية:

مستويات التوظيف، وكفاءة المعاملات، وأي تحديات لوجستية أو تشغيلية تمت مواجهتها.

تحفظ شركة تطوير للمباني (TBC) الحق في إجراء عمليات تدقيق وتقدير أداء منتظمة لضمان التزام المشغلين بالالتزامات التعاقدية المنصوص عليها في المنافسة. يجب على المشغلين معالجة أي أوجه قصور يتم تحديدها أثناء عمليات التدقيق بشكل فعال وتقديم إجراءات تصحيحية مؤثرة في الإطار الزمني المطلوب. قد يؤدي عدم الامتثال المتكرر أو عدم تلبية مؤشرات الأداء الرئيسية (KPIs) أو عدم تقديم التقارير المطلوبة إلى فرض عقوبات أو إنهاء العقد أو اتخاذ تدابير تصحيحية أخرى حسبما تراه شركة تطوير للمباني (TBC) ضروريًا.

7. النظافة والسلامة

يكون المشغل مسؤولاً عن الحفاظ على أعلى معايير النظافة والسلامة في جميع عمليات المقصص المدرسية. يجب أن تكون جميع المنتجات الغذائية ومرافق التخزين ومناطق البيع نظيفة ومنظمة جيداً ومتغيرة مع بروتوكولات النظافة والصحة على النحو الذي تحدده الهيئة العامة للغذاء والدواء (SFDA)، ووزارة الصحة (MoH)، ووزارة التعليم (MoE)، والسلطات الأخرى ذات الصلة.

يجب إجراء عمليات تفتيش وتدقيق روتينية من قبل شركة تطوير للمباني (TBC) للتحقق من الامتثال لبروتوكولات الصحة والسلامة. يجب تصبح أي انتهاكات أو أوجه قصور على الفور، ويجب تقديم تقارير الإجراءات التصحيحية إلى شركة تطوير للمباني (TBC) في الإطار الزمني المحدد. قد يؤدي عدم الامتثال لمعايير النظافة أو الصحة أو السلامة إلى فرض عقوبات أو إنهاء العقد أو اتخاذ تدابير تصحيحية أخرى حسبما تحدده شركة تطوير للمباني (TBC).

8. المرافق والمعدات

يكون المشغل مسؤولاً عن التشغيل داخل مرافق المقصص المعتمدة التي توفرها المدارس، مما يضمن الحفاظ على جميع المعدات ووحدات التخزين والبيع في ظروف عمل مناسبة. يجب على المشغلين استخدام المساحات المصرح بها فقط والمخصصة لعمليات المقصص المدرسية والتتأكد من أن التشغيل لا يعطل الأنشطة المدرسية. إذا كانت البنية التحتية الحالية غير كافية لتلبية المتطلبات التشغيلية، يكون المشغل مسؤولاً عن توفير وتركيب أي بنية تحتية إضافية ضرورية - مثل وحدات التبريد أو الأرفف أو أنظمة نقاط البيع (POS) وخدمة الإنترنت الضرورية لشركة تطوير للمباني (TBC) وإدارة المدرسة ذات الصلة. سيتم توفير ملحق يوضح معايير المرافق والمعدات المحددة لشركة تطوير للمباني (TBC). ويجب على المشغلين ضمان الامتثال الكامل لهذه المتطلبات.

يجب على المشغل التأكد من أن جميع المعدات المستخدمة في عمليات المقصص، بما في ذلك الثلاجات ورموف التخزين ووحدات العرض وأنظمة نقاط البيع (POS)، تعمل بشكل جيد وتم صيانتها بانتظام ومتغيرة مع معايير الصحة والسلامة والنظافة. يجب إصلاح أو استبدال أي معدات معطلة أو تالفة على الفور لتجنب انقطاع الخدمة.

البند	على المشغل	قيمة ثابتة (ر.س) / شهرياً	ملاحظات
الكهرباء والماء	مبلغ (20) ريال/مدرسة	مبلغ ثابت يستقطع من TBC مقابل الخدمة	
خدمة الانترنت	على المشغل	بما يضمن عمل مصروف ونقط البيع	
وحدات التبريد (الثلاجات)	على المشغل	صيانة وتشغيل وتجهيز المقصص	
الأرفف ووحدات العرض	على المشغل	صيانة وتشغيل وتجهيز المقصص	
أنظمة نقاط البيع(POS)	على المشغل	صيانة وتشغيل وتجهيز المقصص	
النظافة والصيانة الدورية وإدارة النفايات	على المشغل	داخل مرافق المقصص	
أي تجهيزات أساسية إضافية	على المشغل	يتم تحديدها حسب الحاجة وبموافقة TBC	

يلتزم المتعهد بدفع مبلغ (20) ريال/مدرسة لتخطيئة استهلاك الكهرباء والماء بشكل شهري وفق ما جاء بالمادة رقم (144) من اللائحة التنفيذية لنظام المنافسات والمشتريات الحكومية الصادرة بقرار مالي وزير المالية رقم (362) وتاريخ 1428/02/20.

تحتفظ شركة تطوير للمباني (TBC) بالحق في فحص مراافق ومعدات المقاصف في أي وقت للتحقق من الامتثال للمتطلبات التشغيلية والسلامة والصيانة. يجب على المشغلين تقديم تقارير دورية عن وظائف المعدات وحالة صيانتها. قد يؤدي عدم الحفاظ على المرافق والمعدات في حالة آمنة وتشغيلية إلى فرض عقوبات أو إنهاء العقد أو اتخاذ إجراءات تصحيحية أخرى حسبما تراه شركة تطوير للمباني (TBC) ضرورياً.

9. التعويض

يكون المشغل مسؤولاً مسؤولية كاملة عن أي التزامات أو أضرار أو مطالبات أو خسائر تنشأ عن تشغيل المقاصف المدرسية، بما في ذلك على سبيل المثال لا الحصر انتهاكات سلامة الأغذية أو أعطال المعدات أو إهمال الموظفين أو شكاوى العملاء. يجب على المشغل تعويض شركة تطوير للمباني (TBC) ووزارة التعليم (MoE) وجميع الكيانات التابعة لها وحمايتها من أي مطالبات قانونية أو أضرار مالية أو عقوبات تنظيمية ناتجة عن تصرفات المشغل أو عدم امثاله أو فشله في الوفاء بالالتزامات التعاقدية.

10. المخزون

يكون المشغل مسؤولاً عن إنشاء وصيانة نظام دقيق لإدارة المخزون يرتبط مع نظام مصروف لضمان التوازن المستمر للمنتجات الغذائية المعتمدة مع تقليل الهدر والنقص. يجب أن يتبع نظام المخزون مستويات المخزون في الوقت الفعلي، مما يضمن حصول المدارس على إعادة تخزين في الوقت المناسب للمواد الغذائية الأساسية.

يجب على المشغل الالتزام بمتطلبات إدارة المخزون التالية:

1. الحفاظ على مستويات المخزون التي تتماشى مع طلب الطلاب وتنمنع الإفراط في التخزين أو هدر الطعام.
2. ضمان ظروف تخزين مناسبة للمنتجات الغذائية القابلة للتلف وغير القابلة للتلف، مع اتباع لوائح السلامة التي وضعتها الهيئة العامة للغذاء والدواء (SFDA)، ووزارة الصحة (MoH)، ووزارة التعليم (MoE).
3. المشاركة بنشاط في تنفيذ نظام مراقبة انتهاء الصلاحية لتبليغ وإزالة المنتجات منتهية الصلاحية أو التي شارفت على انتهاء قبل بيعها.

11. المعايير

يجب على المشغل الالتزام بجميع المعايير الوطنية الحالية والتي قيد التطوير والمتوقعة في المستقبل، والمعايير الخاصة بالصناعة، ومعايير شركة تطوير للمباني (TBC) التي تحكم سلامة الأغذية والنظافة والكافاعة التشغيلية وجودة الخدمة على النحو الذي تحدده الهيئة العامة للغذاء والدواء (SFDA)، ووزارة التعليم (MoE)، ووزارة الصحة (MoH)، والهيئات التنظيمية الأخرى ذات الصلة. يعد الامتثال لهذه المعايير إلزامياً لضمان أعلى مستويات سلامة الأغذية والجودة والاتساق التشغيلي في المقاصف المدرسية.

يجب على المشغل مواءمة العمليات مع المعايير التنظيمية الرئيسية التالية:

1. **المعايير الحالية:** الالتزام بإرشادات سلامة الأغذية الحالية الصادرة عن الهيئة العامة للغذاء والدواء ووزارة الصحة، ولوائح المقاصف المدرسية الصادرة عن وزارة التعليم، وسياسات التشغيل الخاصة بشركة تطوير المباني (TBC) التي تحكم التعامل مع الأغذية وتخزينها ووضع العلامات عليها والموافقة على المنتجات.
2. **المعايير قيد التطوير:**

لأي تحديات تنظيمية جديدة أو برامج تجريبية تبادلها الجهات الحكومية أو شركة تطوير المباني (TBC) تتعلق ببرامج التغذية المدرسية أو إرشادات مصادر الغذاء أو التحسينات التشغيلية القائمة على التكنولوجيا وغيرها.

3. المعايير المتوقعة في المستقبل:

الاستعداد لتبني ودمج اللوائح المستقبلية بما يتناسب مع التطورات فالقطاع، بما في ذلك المراقبة الرقمية المحسنة، ومبادرات الاستدامة وإرشادات التغذية المنظورة لدعم أهداف رؤية المملكة 2030 لرفاهية الطلاب.

تحفظ شركة تطوير للمباني (TBC) بالحق في تدقيق الامتثال لهذه المعايير المطبورة وفرض الامتنال من خلال عمليات التفتيش المنتظمة وتقييمات الأداء. يجب على المشغلين معالجة أي أوجه قصور يتم تحديدها على الفور وتقديم دليل على الإجراءات التصحيحية. قد يؤدي عدم الامتثال إلى فرض عقوبات أو إنهاء العقد أو اتخاذ تدابير تصحيحية أخرى حسبما تراه شركة تطوير المباني (TBC) ضروريًا.

12. معلومات ومرفقات إضافية

يجب على المشغلين مراجعة جميع المrfقات المقدمة في المنافسة، بما في ذلك أي وثائق تكميلية أو مواصفات أو متطلبات تشغيلية. يجب على المشغلين التأكد من أن عطاءاتهم تتناول جميع المتطلبات الموضحة في المنافسة والمستندات المرفقة.

قد تطلب شركة تطوير للمباني (TBC) معلومات إضافية أو توضيحات من المشغلين أثناء عملية التقييم. يجب على المشغلين الاستجابة بسرعة لأى طلبات للحصول على معلومات إضافية لضمان نقاء عطاءاتهم.

- يتحمل المشغلين مسؤولية جميع التكاليف المتکبدة في إعداد وتقديم عطاءاتهم.
 - يجب أن تظل جميع العطاءات سرية ولن يتم الكشف عنها لأطراف ثالثة دون موافقة كتابية مسبقة من شركة تطوير للمباني (TBC).

13. الضمانات:

الضمان النهائي:

14. التحفظات:

يتم استبعاد أي عطاء مقترب بتحفظات أيًّا كان نوعها سواء كان التحفظ ماليًّا أو غير ماليًّا.

15. توضیح العطاءات

للمساعدة في تقييم العطاءات يحق للشركة إذا دعت الحاجة دعوة أي منافس لتقديم توضيحات للعطاء المقدم من قبله في وقت معقول على أن يكون أي طلب للتوضيح كتاباً.

في حال عدم التزام مقدم العطاء بتقديم التوضيحات في التاريخ والموعد المحددين من قبل الشركة، فإنه يحق لشركة تطوير للمباني استبعاد عطائه.

16. واجبات المتنافس قبل إعداد العطاء

دراسة الشروط الواردة بالكراسة:

على المتنافس دراسة بنود كراسة المنافسة دراسة وافية ودقيقة، وإعداد العطاء وفقاً لما تضي به هذه الشروط والمواصفات، وعدم الالتزام بذلك يعطي الشركة الحق في استبعاد العطاء

معاينة مساحات المقاصف:

قام المتنافس قبل التقديم للمنافسة بمعاينة المساحات المراد تشغيلها وما يحيط بها من خدمات معاينةً تامةً نافيةً للجهالة، وتأكد من مناسبة العين للغرض من التشغيل كما انه وجدها خالية من العيوب وصالحة من الناحية الإنسانية والفنية ومتوفقة مع شروط الكراسة ونموذج العقد، وبالإمكان التواصل مع م. مراد عطافى لتنسيق موعد المعاينة عبر الرقم +966533822444 والبريد الالكتروني (murad.attafi@tbc.sa).

17. ما يحق للشركة قبل الترسية

إلغاء المنافسة وتعديل الشروط والمواصفات أو تأجيلها:

- يحق للشركة إلغاء المنافسة أو تأجيلها قبل الترسية، كما يحق للشركة إجراء التعديل أو الإضافة أو الحذف على بنود الكراسة ونموذج العقد وكافة وثائق المنافسة شريطة ان يتم ذلك قبل موعد فتح العطاءات وبموجب اخطار كتابي لكافة المتنافسين ويعتبر أي اضافة أو تعديل تم إخطار المتنافسين به كتابة، جزءاً لا يتجزأ من هذه الكراسة ولجميع المتنافسين.
- لا يترتب على إلغاء المنافسة أو تعديلها اي تعويضات مادية لأي من المتنافسين.

18. الترسية والتعاقد

آلية فتح العطاءات والترسية:

- ستقوم شركة تطوير للمباني بعد استلام العطاءات بفتح وتحليل العطاءات التي تم تقديمها والتأكد من توافقها مع ما تم طلبه في تعليمات ومستندات الطرح.
- يجوز للشركة فتح العطاءات إلكترونياً عبر منصة تحدها الشركة ولا يلزم حضور المتنافسين. وسيتم إرسال رابط البث الإلكتروني وموعد فتح المظاريف عبر البريد الإلكتروني للمتنافسين في حال قررت الشركة دعوة المتنافسين

لفتح العطاءات، كما انه قد يتم دعوة مقدمي العطاءات المستوفية للشروط المشاركة بتقديم عروض توضيحية أو مقابلات مع شركة تطوير للمباني.

- ستقوم شركة تطوير للمباني بإشعار مقدم العطاء الفائز في المنافسة بالترسية عليه للبدء بالإجراءات النهائية قبل توقيع العقد.
- يتم إبلاغ المتقدمين الذين لم يتم ترسية المنافسة عليهم عبر البريد الإلكتروني.

إذا قُبِل العطاء وتمت الترسية يقوم المتنافس المرسٍ عليه بتقديم ضمان نهائٍ وفق اشتراطات الكراسة وأي مستندات أخرى تطلبها الشركة وذلك خلال مدة لا تزيد عن (10) عشرة أيام من الإشعار بالترسية ثم توقيع العقد بمقر الشركة بالوقت المحدد، وفي حال عدم استكمال هذه المتطلبات من قبل المتنافس الفائز سيتم الغاء الترسية.

القائمة السوداء:

يتم حرمان المتنافس من دخول أي منافسة لدى شركة تطوير للمباني لمدة سنة من تاريخ الواقعة في حال تحقق أي من الأحوال الآتية:

- 1 إذا انسحب من المنافسة أو العقد.
- 2 إذا تم فسخ العقد معه لمخالفته لأي من التزاماته.

تسليم المساحات للمشغّل :

يتم تسليم المساحات المراد تشغيلها إلى المستثمر بموجب محضر استلام رسمي موقّع من الطرفين أو مندوبيهم ويقر المشغّل بأنه أصبح مسؤولاً عن المساحات مسؤولية كاملة من تاريخ التوقيع على محضر الاستلام وفي حال تخلف المشغّل عن استلام المساحات وفق الموعد المحدد بإخطار الشركة، يحق للشركة مصادرة الضمان النهائي وفسخ العقد.

الاشتراطات العامة:

على المشغّل تحري الدقة والموضوعية وذلك بالأخذ بالاعتبار العوامل المهمة التالية:

- إن جميع المستندات والوثائق المتعلقة بهذه المنافسة هي ملك لشركة تطوير للمباني بمجرد تقديمها.
- التقويم الميلادي هو المعمول به.
- ليس لمقدم العطاء الحق في الرجوع على الشركة بالتعويض عما تحمله من مصاريف أو رسوم نتيجة تقديم عطائه في حالة عدم قبوله في المنافسة.
- لا يحق للمتنافس التنازل عن الترسية إلى الغير وإن تم إلغاء عطائه المقدّم ومصادرة ضمانه النهائي أن وجد.

المراسلات:

تكون كافة المراسلات بين الطرفين بموجب هذه الكراسة كتابية وبالبريد المسجل أو بالبريد الإلكتروني على عنوان شركة تطوير للمباني بهذه الكراسة.

19. خطة الطوارئ واستمرارية الأعمال

يتعين على المتنافس تقديم خطة لاستمرارية الأعمال (BCP) وبروتوكولات الاستجابة للطوارئ تغطي حالات الإصابة بالأمراض المنقولة عبر الغذاء، أو انقطاع نظام مصروف، أو إغلاق المدارس، أو انقطاع المرافق العامة (المياه/ الكهرباء/الإنترنت). ويجب أن تتضمن الخطة إجراءات وقائية، والجدول الزمنية للاستجابة، وآليات التواصل مع شركة تطوير للمباني (TBC) وإدارة المدرسة.

- يجب على كل مورد تعين أخصائي تغذية سعودي واحد على الأقل للإشراف على الالتزام باللوائح الصحية ومعايير التغذية الخاصة بالطلاب.

**عقد إدارة وتشغيل مقاصف مدرسية**

رقم العقد: _____

شركة تطوير للمباني

9

شركة _____

عقد إدارة وتشغيل مقاصف مدرسية

تم بعون الله تعالى

في يوم _____، الموافق _____ م في مدينة الرياض الاتفاق بين كل من:

1. شركة تطوير للمباني، وهي شركة ذات مسؤولية محدودة، ذات كيان قانوني مستقل، مُرخصة بموجب السجل التجاري رقم _____ وتاريخ _____ وعنوانها: الرياض طريق عثمان بن عفان ص.ب _____ الرياض الرمز البريدي _____، وبريدتها الإلكتروني _____ ويمثلها في التوقيع الأستاذ/ _____ ويشار إليها فيما بعد بـ "الطرف الأول أو الشركة".
2. شركة _____ وهي شركة _____، مُرخصة بموجب السجل التجاري رقم _____ وتاريخ _____، والصادر من _____، وعنوانها _____ رمز البريدي _____ والهاتف _____، وبريدتها الإلكتروني _____، ويمثلها في التوقيع السيد / _____ بصفته _____ ويشار إليها فيما بعد بما يلي بـ "الطرف الثاني أو المشغل".

ويشار إليهما مجتمعين "بالطرفان" أو "الطرفين".

التمهيد:

لما كانت شركة تطوير للمباني ترغب في التعاقد مع من يقوم بتشغيل مساحة من المدارس المحددة في القائمة المرفقة (مرفق 1) لتشغيلها كمuffmanf قادر على إنجاز الأعمال بالكفاءة العالية المطلوبة، والتي يؤمنها الطرف الثاني وذلك من خلال أيدٍ فنية محترفة قادرة على إنجاز الأعمال بالكفاءة العالية المطلوبة. عليه فقد التقت رغبة الطرفان على ذلك وتأسياً عليه التراخيص والخبرات اللازمة للعمل في هذا النشاط بما في ذلك الترخيص النظامي لهذا النشاط التجاري والأيدي الفنية المحترفة لإنجاز الأعمال بالكفاءة العالية المطلوبة. عليه فقد التقت رغبة الطرفان على ذلك وتأسياً فيما بينهما وهما بكامل الأهلية المعتبرة شرعاً ونظماماً على إبرام هذا العقد وفق البنود التالية:

البند الأول: التمهيد وثائق العقد واستقلالية المواقع:

1. يعتبر التمهيد أعلاه جزءاً لا يتجزأ من هذا العقد ويقرأ ويفسر معه، ويكون هذا العقد من الوثائق التالية:

1. العقد الأساسي (هذه الوثيقة).
2. كراسة الشروط المنافسة.
3. عرض الطرف الثاني.
4. قائمة بالمقاصف (مرفق 1).
5. قائمة بالمنتجات التي سيبعثها المقصف والمعتمدة في مصر (مرفق 2).
6. التزامات المشغل التشغيلية في نظام "مصر" (مرفق 3).
7. التقارير (مرفق 4).
8. نموذج ملحق لإضافة مقصف (مرفق 5).
9. الغرامات والعقوبات التصاعدية (مرفق 6).
10. أي ملحق آخر يتفق عليها الطرفان.

2. في حالة وجود تناقض بين أحكام وثائق العقد أو غموض في أي منها، فإن على الشركة إصدار الإيضاح اللازم بشأن ذلك، وتكون أولوية الترجح فيما بين الوثائق المتعارضة لوثيقة المقدمة حسب تسلسلها الوارد أعلاه.

3. بعد كل موقع من المواقع المحددة محل هذا العقد موقعاً مستقلاً بحيث تبدأ مدته من تاريخ استلامه بموجب محضر رسمي وتطبق عليه أحكام العقد بشكل مستقل، ومنها على سبيل المثال لا الحصر الفسخ والغرامات كما يقدم الطرف الثاني ضماناً نهائياً مستقلاً لكل موقع على حده.

البند الثاني: نطاق العمل

يقوم الطرف الثاني بتشغيل المقصف وفقاً للشروط والمواصفات الواردة في هذا العقد ومستنداته، على أن يشمل هذا النطاق كافة ما يلزم لتشغيل المقصف ومن ذلك أعمال التصميم والتنفيذ والتجهيز، كما يلتزم المشغل بتوفير كافة التجهيزات اللازمة ومن ضمنها تأهيل المقصف وتجهيزه حسب متطلبات الخدمة وتوفير معداته على نفقة الخاصة، ويشمل ذلك على سبيل المثال لا الحصر الأجهزة الكهربائية اللازمة لتشغيله، بحيث يتم تشغيل "المقصف من الطرف الثاني "المشغل" وفقاً لأحكام هذا العقد طوال مدة سريانه، ويقوم الطرف الثاني "المشغل" بإنجاز الأعمال الداخلة في اختصاصه لتشغيل المقصف بواسطة أي عاملة فنية محترفة قادرة على أداء العمل المطلوب منها بكفاءة عالية والمتمثل في بيع المنتجات حسب اللائحة المحددة في (مرفق 2)، ويتم تشغيل المقصف في الأيام التي تعمل بها المدرسة فقط، ويكون البيع على طلاب وشاغلي المدرسة بالأسعار الرسمية للمنتجات دون أي زيادات عليها، وفي حال مخالفة الطرف الثاني لذلك فيتحقق للطرف الأول فسخ هذا العقد للتقسيط

البند الثالث: التزامات الطرف الثاني "المشغل"

يلتزم الطرف الثاني "المشغل" بالآتي:

الالتزامات العامة:

- أ. الالتزام بتشغيل المقصف خلال فترة عمل المدرسة وخلال فترات الدوام الرسمي (باستثنى الإجازات الرسمية) وبيع المنتجات المذكورة في (مرفق 2) فقط دون إجراء أي تعديلات عليها.
- ب. توفير جهاز نقطة البيع وما يلزمها وربطه في مصروف.
- ت. استخراج كافة التراخيص والاعتمادات التي تلزم ل تمام العمل من الجهات المعنية بالدولة.
- ث. تقديم قائمة بالمنتجات المعروضة في المقصف مع أسعارها
- ج. بيع المنتجات بأسعارها الرسمية دون أي زيادات عليها
- ح. الالتزام بالجودة والمعايير المفروضة من قبل الجهات المختصة بالدولة والتدقيق المستمر على الجودة
- خ. الالتزام بالنظافة العامة للموقع ونظافة العاملين الموجودين وذلك وفق الأنظمة والمعايير التي وضعتها الجهات المختصة بالمملكة
- د. توفير موظفين مدربين وقادرين على تغطية الاحتياج المتوقع وفق الضوابط والتراخيص والأنظمة المعمول بها بالمملكة
- ذ. المحافظة على الجزء المخصص للانتفاع ومحوياته وعدم إجراء أي تعديلات إلا بعد الحصول على الموافقة الخطية من قبل الطرف الأول
- ر. الالتزام بقواعد الآداب العامة في المظهر والسلوك
- ز. يتحمل الطرف الثاني جميع مصاريف الخدمات والمرافق العامة للمقصف طوال مدة العقد، بما في ذلك على سبيل المثال لا الحصر فواتير المياه والكهرباء والصرف الصحي وأي رسوم خدمات أخرى بالإضافة إلى تكاليف الصيانة الدورية والطارئة للمقصف والمعدات الموجودة فيه وتحسب قيمة هذه الخدمات بشكل دقيق ويتم حسمها من أرباح الطرف الثاني.
- س. يقوم الطرف الثاني بتسليم المقصاف عند نهاية مدة العقد أو خلال يومين من تاريخ الفسخ للتقسيط بحالة جيدة قابلة للاستخدام ودون أي تلفيات و في حال تبين للطرف الأول وجود أي تلفيات جوهرية أو تباطئ الطرف الثاني في إخلاء المقصاف عن المدد المحددة في هذا البند فيتم حسم قيمة إصلاحات التلفيات و فيما الفترات الإضافية التي شغل فيها المشغل المقصاف دون وجه حق من

الضمانت النهائي على ان تحسب قيم الإصلاحات وفق الفواتير المعتمدة لصلاح التلفيات وتحسب قيم الفترات الإضافية بواقع (10.000) عشرة الاف ريال سعودي لكل يوم إضافي للمقصف الواحد .
ش. عدم وضع أي إعلانات أو شعارات أو ملصقات داخل المحل أو خارجه إلا بعد الحصول على الموافقة

الطرف الأول الخطية والجهات الحكومية المعنية.

ص. تحمله أي مخالفات نظامية قد يخضع بسبب مخالفته لأي من الأنظمة السارية دون أي مسؤولية على الطرف الأول.

ض. سداد مستحقات العمالة ومنسوبي الطرف الثاني دون أي مسؤولية على الطرف الأول
ط. أن يتيح للطرف الأول الاطلاع والدخول على مبيعاته سواء من خلال الدخول على النظام الإلكتروني
المخصص لذلك أو الاطلاع على مبيعاته من خلال سجلاته الضريبية
ظ. أن يتيح للطرف الأول الدخول إلى المقصف بأي وقت وأن يقوم بجرد والاطلاع على عدد المنتجات
الموجودة بال محل ومعرفة عدد المنتجات المباعة منها خلال مدة هذا العقد وبعد انتهاءه أو فسخه .
ع. يلتزم الطرف الثاني بإزالة أي حالة تعارض مصالح قد تحدث بينه وبين الطرف الأول كما يلتزم بتعويض

الطرف الأول عن أي أضرار قد يرتبط بها تعارض المصالح
غ. يلتزم الطرف الثاني بعدم منافسة الطرف الأول وذلك عن طريق تشغيل نفس النشاط على أن يكون
نطاق هذا البند في الحي الذي تقع به المدرسة محل هذا العقد ويسري هذا الالتزام خلال مدة العقد
وبعد انتهاءه بسنة.

ف. يلتزم الطرف الثاني بتغيير أي من منسوبيه واستبداله بموظف اخر إذا كان هناك سبب شرعي لذلك على
سبيل المثال لا الحصر عدم الكفاءة او عدم الالتزام بالآداب العامة او عدم الالتزام بمعايير النظافة على
ان يتم هذا التغيير خلال يومين عمل من تاريخ الطلب الكتابي للطرف الأول
ق. التزام منسوبي الطرف الثاني بالزي الرسمي الموحد المحدد من قبل الطرف الأول .

ك. يقوم الطرف الثاني بتوفير كافة الخدمات المساعدة لمنسوبيه دون مسؤولية على الطرف الأول ومنها
السكن والمواصلات.

2. التزامات المشغل في نظام "مصروف":

يلتزم المشغل بالالتزامات التشغيلية الواردة في (مرفق 3) والتي تشمل ولا تقتصر على:

أ. الأجهزة والاتصال: توفير أجهزة نقاط بيع تدعم تقنية NFC ومتواقة مع متطلبات نظام "مصروف"
iOS 151 و Android 70 (Wi-Fi 5G)، وتنبيه تطبيق "مصروف" عليها، وضمان اتصال دائم بالإنترنت (Wi-Fi
أو 4G 5G)، وتوفير أجهزة احتياطية

ب. التشغيل عبر مصروف: حصر عمليات البيع على تطبيق "مصروف"، ومنع استخدام أي أنظمة دفع
أخرى غير معتمدة من "مصروف"، وتحديث التطبيق باستمرار، وتوثيق جميع المعاملات.

ت. إدارة المنتجات والقوائم: عرض المنتجات المعتمدة من إدارة "مصروف" فقط، وتحديث الكميات بشكل
فوري في التطبيق.

ث. الموارد البشرية: تدريب العاملين على استخدام تطبيق "مصروف"، وتحصيص حساب مستخدم (User
ID/Password) لكل موظف، وتقديم شهادات صحية سارية المفعول لجميع العاملين، ومنع تشغيل
أي موظف غير مرخص أو غير نظامي.

ج. استمرارية الخدمة: ضمان استمرارية الخدمة خلال أوقات العمل الرسمية، وتوفير خطط وإجراءات
احتياطية (Backup) للتعامل مع أي انقطاع للخدمة، والإبلاغ الفوري عن أي انقطاعات لمنصة
"مصروف". ويلتزم المشغل في بالإبلاغ الفوري عن الأخطال عبر القنوات الرسمية: نظام التذكرة في
مصروف أو الواتس اب 920022966 أو الرقم الموحد لمصروف 920022966

ح. الجودة والسلامة الغذائية: الالتزام بالشروط الصحية للتخزين وتحضير وتقديم الأغذية. وتطبيق نظام ISO 22000 لإدارة سلامة الغذاء، وتطبيق نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP).

خ. المراقبة والتقارير: تقديم التقارير الدورية التي يطلبها النظام، وتقديم تقارير السلامة الغذائية (ISO 22000 و HACCP)، والاستجابة لـ لـ استفسارات شهرية.

البند الرابع: التقارير

يلتزم المشغل بتقديم التقارير الدورية المفصلة في (مرفق 4) للشركة والجهات المعنية، وتشمل هذه التقارير على سبيل المثال لا الحصر:

1. تقارير الطلاب وأولياء الأمور: تقارير عن الطلاب النشطين وغير النشطين، وأنماط الشراء، ورضا أولياء الأمور، وشحن المحافظ، والمنتجات المحظورة، والحد الأعلى للشراء
2. تقارير المدارس وإدارات التعليم: تقارير عن المبيعات حسب المدارس وإدارات التعليم، والتباين في الدخل، والقوة الشرائية حسب المدن، وإيرادات المقاصف، ومقارنات بين المدارس، والتوزيع الجغرافي للمبيعات، والدخل الشهري السنوي
3. تقارير المقاصف والمشغلين: تقارير عن تفاصيل المنتجات، والمنتجات المباعة، وأداء المشغلين، وقنوات الشراء، وسرعة الخدمة، والمبيعات حسب طرق الدفع، والطلبات الملغاة والمرجعة، وتقدير جودة المنتجات، ومقارنات بين المشغلين

البند الخامس: التفتيش والإشراف والمتابعة :

يحق للطرف الأول أو من ينوبه القيام بالتفتيش والإشراف على عمليات المقصف للتأكد من التزام المشغل بنود هذا العقد ويشمل ذلك:

الإشراف على تطبيق نظام "مصروف" ومراقبة الالتزام بالمعايير المحددة ومتابعة جودة الخدمة المقدمة.	الإشراف :
وضع آلية لتحصيل الرسوم والعواائد وتوزيع المستحقات على إدارات التعليم وشركة تطوير المباني.	التحصيل والدفع :
متابعة تلقي البلاغات والاستجابة لها، بما في ذلك إدارة مركز البلاغات للتغذية المدرسية في الرياض للعقد المركزي.	متابعة البلاغات :
توزيع الأساور المتعلقة بمنظومة "مصروف" وضمان تفعيلها وصيانتها.	توزيع الأساور:
مشاركة التقارير الدورية مع الجهات المعنية.	مشاركة التقارير:

البند السادس : ايراد الطرف الأول

1. يحصل الطرف الأول على نسبة قدرها _____ % من إجمالي إيرادات المقصف الشهرية وذلك بعد حسم كافة المصروفات من الإيرادات .

2. يقوم الطرف الثاني خلال يومي عمل من نهاية كل شهر ميلادي، بداية من تاريخ انتهاء فترة السماح وتشغيل المقصف، بإرسال كشف بمبيعاته وأرباحه خلال الشهر ذاته إلى الطرف الأول وتحويل نسبة الطرف الأول إلى الحساب البنكي للطرف الأول رقم _____ لدى بنك _____ وفي حال إخلال الطرف الثاني بذلك فيتحقق للطرف الأول فسخ العقد للقصیر وفق أحكام العقد

البند السابع: مدة العقد وفترة السماح

- مدة هذا العقد هي _____ تبدأ اعتباراً من تاريخ استلام المقصاص في قائمة المدارس المرفقة بموجب حضور استلام موقع من الطرفين، ولا يتجدد العقد إلا باتفاق كتابي وشروط جديدة. يمنح الطرف الثاني فترة سماح مدتها **عشرون يوماً** تبدأ من تاريخ توقيع حضور الاستلام، وذلك لغرض القيام بتجهيز المقصاص على حسابه واستخراج كافة الرخص التي تلزم لإنتمام العمل وتشغيل المقصاص وفي حال فشل الطرف الثاني في تجهيز المقصاص واستخراج الرخص وتشغيل المقصاص بكامل جاهزيته خلال فترة السماح، فيتحقق للطرف الأول مصادرة الضمان النهائي والمطالبة بالشرط الجزائي وفسخ العقد.

السند الثامن: الموقع وحدود المساحة المخصصة

1. الموقع: حسب قائمة المدارس المرفقة.
 2. المساحة المخصصة: المقصف.

البند التاسع: التزامات الطرف الأول

1. أن يسلم الطرف الأول المواقع إلى الطرف الثاني بمجرد استلام الطرف الأول لهذه المواقع من وزارة التعليم.
 2. إذا تأخرت وزارة التعليم في تسليم أي من المواقع المتعاقد عليها إلى الطرف الأول لمدة تزيد عن (120) مائة وعشرون يوم من تاريخ التعاقد على الموقع فيحق للطرف الأول حينذاك فسخ الموقع المتأخر فيه دون أن يترب على هذا الفسخ أي تعويضات للطرف الثاني لكون هذا التأخير ناتج عن قوة قاهرة لا دخل للطرف الأول بها.
 3. في حال تراخي الطرف الثاني عن استلام أي من المواقع وفق الميعود المحدد بإخبار الطرف ذو العلاقة فيحق للطرف الأول حينذاك فسخ الموقع من العقد ومصادرة ضمانه النهائي.
 4. أن يكون الموقع خالي من العوائق المادية أو النظامية.

اللند العاشر: استغلال واستخدام الموقع

لا يحق للطرف الثاني "المشغل" أو شركاؤه أو المتعاقدين معه القيام باستغلال واستخدام كل أو أي جزء من الموقع والمساحة المخصصة والمرافق لغير الأغراض المحددة والمنصوص عليها في هذا العقد إلا بعد الحصول على موافقة خطية من الطرف الأول.

البند الحادي عشر: ملكية التجهيزات

إن جميع المعدات التي تم أو يتم تجهيزها لغايات هذا العقد تكون مملوكة للطرف الثاني "المشغل" ويعتبر كل ما هو ثابت في المبني وملحقاتها أصلًا ثابت للطرف الأول لا يحق للطرف الثاني إزالته أو نقله أو التصرف به بأي شكل من الأشكال دون موافقة خطية مسبقة من الطرف الأول وذلك حتى ولو تم بنائه من قبل الطرف الثاني.

البند الثاني عشر: الضمان النهائي

قدم الطرف الثاني إلى الطرف الأول ضمان بني نهائٍ غير قابل للإلغاء بقيمة (500,000) خمس مئة ألف ريال سعودي من بنك _____ وساري لمدة العقد. ويحق للطرف الأول تسبييل هذا الضمان ومصادرته كلياً أو جزئياً لاستيفاء أي حقوق له من قبل الطرف الثاني بموجب هذا العقد أو عند فسخ العقد.

البند الثالث عشر: الحصرية

يقر المنشغل بأن إبرامه لهذا العقد لا يترتب عليه أي نوع من الحصرية أو ضمان لمقدار معين من العمل يتلزم به الطرف الأول للخدمات المقدمة من قبل المنشغل ويحق للطرف الأول في جميع الأوقات إبرام عقود واتفاقيات أخرى مع منشغلين آخرين للحصول على أي من أو جميع الخدمات المتفق عليها في هذا العقد لذات النطاق المكاني المتعاقد عليه بموجب هذا العقد .

البند الرابع عشر: فسخ العقد والغرامات والتخراج

1. فسخ العقد:

إذا تخل المشفى عن كل أو جزء من العمل المراد تنفيذه بموجب هذا العقد، أو إذا تنازل عن كل/جزء من العقد دون موافقة الطرف الأول الكتابية المسبقة، أو تعاقد من الباطن عن كل/جزء من العقد دون الحصول على موافقة الطرف الأول الكتابية المسبقة، أو إذا أصبح المشفى مغسراً وغير قادر على تنفيذ أي من التزاماته، أو إذا خالف أي من بنود هذا العقد، أو قام بتنفيذ العقد بشكل مخالف لأحكامه وشروطه، أو فشل في علاج أي تقصير خلال خمسة عشر (15) يوماً من تاريخ استلامه لإشعار كتابي بالقصير من الشركة، فإنه يحق للشركة (الطرف الأول) أن تطلب بالشرط الجزائري وتفسخ العقد كلياً أو جزئياً بموجب إخطار كتابي إلى المشفى بالفسخ دون الحاجة لاتخاذ أي إجراءات قضائية، ويحق للشركة مصادر الضمان النهائي المتعلق بالموقع المفسوخ وتسييله كتعويض لها مقابل ما لحق بها من أضرار.

2. غرامة التأخير:

إذا تأخر الطرف الثاني عن تنفيذ أي من التزاماته بموجب هذا العقد، على سبيل المثال لا الحصر، تأخر عن بناء وتشغيل المصنف خلال المدة المحددة من قبل الطرف الأول أو تقديم المستندات المطلوبة في وقتها، أو الرد على خطابات واستفسارات الطرف الأول عن ثلاثة أيام عمل فإنه يخضع لغرامة تأخير قدرها (10,000) عشرة ألف ريال لكل يوم تأخير بحد أقصى (150,000) ريال، ويحق للطرف الأول حسم هذه الغرامات من مبلغ الضمان النهائي دون الحاجة لإخطار الطرف الثاني بذلك ودون الحاجة لحكم قضائي.

3. الغرامات والمخالفات التشغيلية:

بالإضافة إلى ما سبق، يخضع المشفى للغرامات والعقوبات التصاعدية الموضحة في **(مرفق 6)** في حال ارتكاب أي من المخالفات التشغيلية المتعلقة بالعملة، المواد الغذائية، أو المخالفات التشغيلية الأخرى.

البند الخامس عشر: المنازعات

يخضع هذا العقد للأنظمة واللوائح السارية في المملكة العربية السعودية وإذا نشأ خلاف بين الطرفين يتعلق بهذا العقد، يتم حله بين الطرفين بالطرق الودية خلال عشرة (10) أيام من تاريخ نشوء النزاع وإذا فشل الطرفان في التوصل إلى حل ودي للخلاف، فيتم اللجوء إلى المحكمة المختصة بمدينة الرياض للفصل في النزاع.

البند السادس عشر: سرية المعلومات

1. لأغراض هذا العقد، يلتزم الطرف الثاني بالاحفاظ على سرية المعلومات التي يتلقاها من الطرف الأول، سواء كانت تلك المعلومات وصلت إليه بطريق القصد أو بطريق الخطأ، وبأي وسيلة من وسائل الإيصال، شفوية، أو ورقية، أو الكترونية، أو أي وسيلة أخرى، وألا يفصح عن تلك المعلومات إلا بعدأخذ موافقة الطرف الأول الخطية، أو للتجاوب مع طلبات الجهات الرقابية أو القضائية الرسمية، ويعد من قبيل المعلومات السرية وثائق الطرف الأول واي صور أو مقاطع مصورة للمقاصف أو المرافق المحيطة بها.

2. يلتزم الطرف الثاني ببذل الجهود المعقولة لازام موظفيه ووكالاته وممثليه بالالتزام بهذا البند.
3. يلتزم الطرف الثاني بالاحفاظ على سرية جميع المعلومات والوثائق المقدمة من الطرف الأول بما فيها بيانات المستفيدين، ويستمر الالتزام بسرية المعلومات أثناء فترة العقد وحتى بعد انتهاء مدة العقد أو إنهائها.

4. يلتزم الطرف الثاني بقصر استخدام البيانات والمعلومات في الأغراض التي قدمت من أجلها، وعدم إفشائها ونقلها أو تمكين الغير من الاطلاع عليها أو استخدامها مالم يحصل على موافقة مكتوبة مسبقة من قبل الطرف الأول.

- .5 تظل الأحكام السارية الواردة في هذا البند سارية ونافذة بعد انقضاء هذا العقد أو إنتهائها وفي حال مخالفة الطرف الثاني لما ورد في هذا البند، فيحق للطرف الأول اتخاذ كافة الإجراءات النظامية التي تحفظ حقوقه.
- .6 يتبعن على الطرف الثاني التأكيد من أن جميع منسوبيهم، مستشاريهم أو وكلائهم ممن يتم الإفصاح لهم عن المعلومات السرية، يمثلون للالتزامات السرية الموضحة أعلاه
- .7 لا يحق للطرف الثاني ومساعديه الإفصاح عن صور أو مقاطع فيديو للموقع محل هذا العقد أو المدارس دون اخذ موافقة خطية مسبقة من الطرف الأول.

البند السابع عشر: أحكام عامة

- .1 يمكن للطرفين إضافة مقاصف جديدة إلى هذه الاتفاقية وذلك من خلال التوقيع على ملحق تعاقدي وفق النموذج المرفق (مرفق 5) وبدأ مدد هذه المقاصف من تاريخ استلامها بموجب محاضر رسمية موقعة من أصحاب الصلاحية لدى الطرفين وتخضع هذه المقاصف لكافية الأحكام الواردة في هذا العقد.
- .2 التقويم الميلادي هو التقويم المعتمد في هذا العقد
- .3 أي إشعار يلزم تبليغه من أي من الطرفين للآخر فيما يتعلق بهذا العقد، يتم تقديمه كتابياً عن طريق التسليم باليد في المقر الرئيسي للطرف المعنى، أو الإرسال بالبريد المسجل، أو البريد الإلكتروني المعتمد في هذا العقد، أو أي عنوان آخر يتم تبليغه رسمياً وخطياً بواسطة أي من الطرفين للآخر في حالة تغيير العنوان الحالي
- .4 لا يحق للطرف الثاني أن يتنازل لغيره عن العقد أو عن جزء منه أو التعاقد من الباطن دون الحصول على موافقة خطية مسبقة من الطرف الأول، ومع ذلك يبقى الطرف الثاني مسؤولاً أمام الطرف الأول بطريق التضامن مع المتنازل إليه عن تنفيذ العقد أو جزء منه
- .5 لا يكون أي طرف بهذا العقد مسؤولاً عن الوفاء بالالتزامات الواردة في هذا العقد إذا كان ذلك الطرف واقعاً تحت تأثير القوة القاهرة عن إرادته أو سيطرته، ويستمر الإعفاء عن المسؤلية طوال فترة وقوع ذلك الطرف تحت تأثير القوة القاهرة، على أن يتم إخبار الطرف الآخر بذلك الظرف خلال عشرة (10) أيام من تاريخ وقوعها وفي حالة استمرار القوة القاهرة لفترة تتجاوز ستة (6) أشهر، متصلة فيحق للطرفين الاتفاق على فسخ العقد، وتسوية الحقوق المتعلقة بهذا العقد دون استحقاق المتشاغل لأي تعويضات نتيجة لهذا الفسخ و تكون القوة القاهرة على سبيل المثال لا الحصر (الزلزال والحروب، الفيضانات والبراكين والحرائق).
- .6 لا يعتد بأي تعديل على هذا العقد إلا بالاتفاق الكتابي المسبق بين الطرفين
- .7 يحق للطرف الأول إيقاف خدمات محل هذا العقد بشكل مؤقت على أن يحدد الطرف الأول موعد الإيقاف والاستئناف للأعمال في الإخطار الكتابي ذو العلاقة، ولا يترتب على هذا الإيقاف أي تعويضات مالية، ويقتصر حق الطرف الثاني على التعويض الزمني فقط.
- .8 يلتزم الطرف الثاني بحماية وتعويض الطرف الأول ضد أي غرامات أو مطالبات أو تعويضات قد يقوم الغير بمطالبة الطرف الأول بها، إذا كان سبب هذه المطالبات أو التعويضات هو مخالفة الطرف الثاني لأي من التزاماته التعاقدية الواردة في هذا العقد أو تعديه على أي من حقوق الملكية الفكرية للغير أو أي مخالفة لأنظمة المعمول بها.

٩. تكون كافة مخرجات محل هذا العقد على سبيل المثال لا الحصر مثل المخاطبات، الرسوم الهندسية للمقصف، والتقارير والخطط ملكاً للطرف الأول.

١٠. يعلم الطرف الثاني بأن المواقع محل العقد مملوكة لوزارة التعليم، وفي حال إلغاء أو إيقاف وزارة التعليم أو نقلها لأي موقع محل العقد فيتم فسخ الموقعة المنقول من العقد بأثر فوري دون استحقاق الطرف الثاني لأي تعويضات.

١١. في حال إخلال الطرف الثاني بأي من التزاماته التعاقدية أو انسحابه من العقد، فإنه يتلزم بسداد مبلغ (250,000 ريال سعودي) كشرط جزائي للطرف الأول.

البند الثامن عشر: التواصل والشعارات والمراسلات

يتم تبادل الإشعارات والخطارات المتعلقة بهذا العقد إما بتسليمها باليد مقابل إشعار استلام، أو بالبريد الرسمي أو بالبريد الإلكتروني وتعتبر منتجة لآثارها إذا بلغت بالطريقة المذكورة إلى أي من العنوانين المذكورة في بداية العقد، ويجوز تغيير العنوان بإشعار الطرف الآخر قبل 30 يوماً من تغييره.

البند التاسع عشر: نسخ العقد

توثيقاً لما تقدم فقد قام الطرفان بالتوقيع على نسختين أصليتين من هذا العقد في المكان والتاريخ المذكورين أعلاه.

والله الموفق..

الطرف الثاني
شركة

ويمثلها الأستاذ:

الطرف الأول
شركة تطوير للمباني

ويمثلها الأستاذ:

التوقيع:
التاريخ:

التوقيع:
التاريخ:

العرض المالي

Financial Proposal

رقم المناقصة	Tender Number
اسم المستثمر	Investor's Name
رقم التواصل	Contact Number
البريد الإلكتروني الرسمي	Official Email

قيمة النسبة رقمًّا

Percentage in Figures (%)

(إجمالي النسبة التي يحصل عليها الطرف الأول من مدخلات المقاصف الشهرية.)

قيمة النسبة كتابة

Percentage in words

(إجمالي النسبة التي يحصل عليها الطرف الأول من مدخلات المقاصف الشهرية.)

التاريخ Date	التوقيع Signature	الختم الرسمي Official Seal

بيانات المستثمر

Investor Information

رقم المناقصة
Tender Number

اسم المستثمر
Investor's Name

رقم التواصل
Contact Number

البريد الإلكتروني الرسمي
Official Email

نوع التعليم	نوع المدرسة	جنس المدرسة	السلطة	المرحلة	اسم المدرسة	ادارة التعليم	جملة طلاب
تعليم عام بنات	نهراري	بنات	حكومي	المرحلة الابتدائية	مدرسة أم سلمة الأهلية للطفولة المبكرة	الادارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	72
تعليم عام بنات	نهراري	بنات	حكومي	المرحلة الابتدائية	مدرسة أم يزيد بنت الحارث للطفولة المبكرة	الادارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	112
تحفيظ بنات	تحفيظ	بنات	حكومي	المرحلة الابتدائية	مدرسة أم منيع الانصارية للطفولة المبكرة لتحفيظ القرآن الكريم	الادارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	114
تعليم عام بنات	نهراري	بنات	حكومي	المرحلة الابتدائية	مدرسة الأبناء الثانية للطفولة المبكرة	الادارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	118
تعليم عام بنات	نهراري	بنات	حكومي	المرحلة الابتدائية	مدرسة سعد بن عبادة للطفولة المبكرة	الادارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	150
تعليم عام بنات	نهراري	بنات	حكومي	المرحلة الابتدائية	مدرسة الريوة للطفولة المبكرة	الادارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	166
تعليم عام بنات	نهراري	بنات	حكومي	المرحلة الابتدائية	مدرسة المندري للطفولة المبكرة	الادارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	188
تحفيظ بنات	تحفيظ	بنات	حكومي	المرحلة الابتدائية	مدرسة أم نائلة الخزاعية للطفولة المبكرة لتحفيظ القرآن الكريم	الادارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	196
تعليم عام بنات	نهراري	بنات	حكومي	المرحلة الابتدائية	مدرسة أبو جعفر المنصور للطفولة المبكرة	الادارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	210
تعليم عام بنات	نهراري	بنات	حكومي	المرحلة الابتدائية	مدرسة القادسية الأولى للطفولة المبكرة (مسائية)	الادارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	223
تعليم عام بنات	نهراري	بنات	حكومي	المرحلة الابتدائية	مدرسة كعب بن زهير للطفولة المبكرة	الادارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	224
تعليم عام بنات	نهراري	بنات	حكومي	المرحلة الابتدائية	مدرسة أبي فراس الحمداني للطفولة المبكرة	الادارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	229
تعليم عام بنات	نهراري	بنات	حكومي	المرحلة الابتدائية	مدرسة أم حارثة بنت النمير للطفولة المبكرة	الادارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	232
تعليم عام بنين	نهراري	بنين	حكومي	المرحلة المتوسطة	متوسطة الإمام فيصل بن تركي	الادارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	236
تحفيظ بنات	تحفيظ	بنات	حكومي	المرحلة المتوسطة	المتوسطة السادسة لتحفيظ القرآن الكريم 6	الادارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	240
تعليم عام بنين	نهراري	بنين	حكومي	المرحلة المتوسطة	مدرسة النرجس المتوسطة الأولى للبنين	الادارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	244
تعليم عام بنات	نهراري	بنات	حكومي	المرحلة المتوسطة	متوسطة قوات الأمن الخاصة	الادارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	109
تعليم عام بنات	نهراري	بنات	حكومي	المرحلة المتوسطة	متوسطة رقية الاسلامية	الادارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	249

الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	ابتدائية عامر بن عبدالله	المرحلة الابتدائية	حكومي	مكتب التعليم بالعارض	بنين	نهارى	تعليم عام بنين	251
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	ثانوية زينب الدمشقية-مسارات	المرحلة الثانوية	حكومي	مكتب التعليم بالعارض	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	254
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	مدرسة أم العلاء الأنصارية للطفولة المبكرة	المرحلة الابتدائية	حكومي	مكتب التعليم بالعارض	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	255
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	ابتدائية مجاهد بن جبر	المرحلة الابتدائية	حكومي	مكتب التعليم بالعارض	بنين	نهارى	تعليم عام بنين	259
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	المتوسطة الحادية والأربعون بعد المائة 141	المرحلة المتوسطة	حكومي	مكتب التعليم بالعارض	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	260
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	متوسطة الناصرية	المرحلة المتوسطة	حكومي	مكتب التعليم بالعارض	بنين	نهارى	تعليم عام بنين	261
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	المتوسطة الثامنة عشرة لتحفيظ القرآن الكريم 18	المرحلة المتوسطة	حكومي	مكتب التعليم بقرطبة	بنات	تحفيظ	تحفيظ بنات	263
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	الابتدائية الحادية والتسعون بعد الثلاثمائة 391	المرحلة الابتدائية	حكومي	مكتب التعليم بالعارض	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	266
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	مدرسة أم البنين للطفولة المبكرة	المرحلة الابتدائية	حكومي	مكتب التعليم بالعارض	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	267
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	مدرسة البنين الابتدائية الأولى للبنات	المرحلة الابتدائية	حكومي	مكتب التعليم بالعارض	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	270
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	مدرسة الرمال الابتدائية الثانية للبنات (مسانية)	المرحلة الابتدائية	حكومي	مكتب التعليم بقرطبة	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	272
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	مدرسة عوف بن مالك للطفولة المبكرة	المرحلة الابتدائية	حكومي	مكتب التعليم بالعليا	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	277
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	الثانوية الثامنة والستون 68-مسارات	المرحلة الثانوية	حكومي	مكتب التعليم بالعارض	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	278
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	متوسطة البيعة	المرحلة المتوسطة	حكومي	مكتب التعليم بالعارض	بنين	نهارى	تعليم عام بنين	278
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	مدرسة البيان المتوسطة الأولى للبنات	المرحلة المتوسطة	حكومي	مكتب التعليم بقرطبة	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	279
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	المتوسطة الستون بعد المائة 160	المرحلة المتوسطة	حكومي	مكتب التعليم بالعارض	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	286
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	الابتدائية الرابعة والأربعون بعد الثلاثمائة 344	المرحلة الابتدائية	حكومي	مكتب التعليم بالعارض	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	287
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	متوسطة المدائن	المرحلة المتوسطة	حكومي	مكتب التعليم بالعارض	بنين	نهارى	تعليم عام بنين	287

الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	الثانوية الحادية والستون بعد المائة 161-مسارات	المرحلة الثانوية	حكومي	مكتب التعليم بالعارض	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	291
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	الابتدائية الثامنة عشرة لتحفيظ القرآن الكريم 18	المرحلة الابتدائية	حكومي	مكتب التعليم بقرطبة	بنات	تحفيظ	تحفيظ بنات	292
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	مدرسة الملكة الابتدائية الأولى للبنين	المرحلة الابتدائية	حكومي	مكتب التعليم بالعارض	بنين	نهارى	تعليم عام بنين	292
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	المتوسطة الخامسة والعشرون بعد المائة 225	المرحلة المتوسطة	حكومي	مكتب التعليم بالعارض	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	294
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	الابتدائية الخامسة والثمانون بعد المائة 385	المرحلة الابتدائية	حكومي	مكتب التعليم بالعارض	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	296
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	ابتدائية خلف بن هشام لتحفيظ القرآن الكريم	المرحلة الابتدائية	حكومي	مكتب التعليم بقرطبة	بنين	تحفيظ	تحفيظ بنين	297
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	مدرسة الزبير بن العوام للطفولة المبكرة	المرحلة الابتدائية	حكومي	مكتب التعليم بالملز	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	302
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	الثانوية الثامنة والعشرون بعد المائة 128-مسارات	المرحلة الثانوية	حكومي	مكتب التعليم بالعارض	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	303
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	مدرسة النرجس الأولى للطفولة المبكرة	المرحلة الابتدائية	حكومي	مكتب التعليم بالعارض	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	303
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	مدرسة المؤمن للطفولة المبكرة	المرحلة الابتدائية	حكومي	مكتب التعليم بالعليا	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	303
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	الابتدائية الثامنة والخمسون بعد المائة 158	المرحلة الابتدائية	حكومي	مكتب التعليم بالعارض	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	305
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	المتوسطة السابعة والسبعين بعد المائة 177	المرحلة المتوسطة	حكومي	مكتب التعليم بالعارض	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	306
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	الثانوية السادسة والسبعين 76-مسارات	المرحلة الثانوية	حكومي	مكتب التعليم بالبروضة	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	307
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	ابتدائية مالك بن الريب	المرحلة الابتدائية	حكومي	مكتب التعليم بالعارض	بنين	نهارى	تعليم عام بنين	313
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	مدرسة إشبيلية الأولى للطفولة المبكرة	المرحلة الابتدائية	حكومي	مكتب التعليم بالبروضة	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	313
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	متوسطة عثمان بن طحة	المرحلة المتوسطة	حكومي	مكتب التعليم بالعارض	بنين	نهارى	تعليم عام بنين	320
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	متوسطة رافع بن مالك	المرحلة المتوسطة	حكومي	مكتب التعليم بالعارض	بنين	نهارى	تعليم عام بنين	321
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	ابتدائية عقبة بن عامر	المرحلة الابتدائية	حكومي	مكتب التعليم بقرطبة	بنين	نهارى	تعليم عام بنين	322

الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	ابتدائية شعبية بن الحاج	المرحلة الابتدائية	حكومي	مكتب التعليم بالعارض	بنين	نهارى	تعليم عام بنين	324
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	مدرسة الملك عبد العزيز للطفولة المبكرة	المرحلة الابتدائية	حكومي	مكتب التعليم بالملز	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	325
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	مدرسة أم زينب العنبرية للطفولة المبكرة	المرحلة الابتدائية	حكومي	مكتب التعليم بالعارض	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	327
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	مدرسة عبد الحميد الكاتب للطفولة المبكرة	المرحلة الابتدائية	حكومي	مكتب التعليم بالملز	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	328
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	مدرسة أشبيليا للطفولة المبكرة	المرحلة الابتدائية	حكومي	مكتب التعليم بقرطبة	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	329
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	ثانوية ثابت بن الريبع -مسارات	المرحلة الثانوية	حكومي	مكتب التعليم بالملز	بنين	نهارى	تعليم عام بنين	334
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	متوسطة نجم الدين ابوب	المرحلة المتوسطة	حكومي	مكتب التعليم بالعارض	بنين	نهارى	تعليم عام بنين	334
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	متوسطة حمزة بن عمرو	المرحلة المتوسطة	حكومي	مكتب التعليم بقرطبة	بنين	نهارى	تعليم عام بنين	337
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	مدرسة أبي بكر الصديق للطفولة المبكرة	المرحلة الابتدائية	حكومي	مكتب التعليم بالعليا	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	338
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	الابتدائية الثالثة والستون 93	المرحلة الابتدائية	حكومي	مكتب التعليم بالروضة	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	345
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	متوسطة الوادي	المرحلة المتوسطة	حكومي	مكتب التعليم بالعارض	بنين	نهارى	تعليم عام بنين	345
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	متوسطة إياس بن عدي	المرحلة المتوسطة	حكومي	مكتب التعليم بالعارض	بنين	نهارى	تعليم عام بنين	347
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	المتوسطة الحادية بعد المئتين 201	المرحلة المتوسطة	حكومي	مكتب التعليم بالعارض	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	348
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	المتوسطة الثالثة عشرة بعد المئتين 213	المرحلة المتوسطة	حكومي	مكتب التعليم بالعارض	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	350
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	متوسطة مؤتة	المرحلة المتوسطة	حكومي	مكتب التعليم بالعارض	بنين	نهارى	تعليم عام بنين	351
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	المتوسطة التاسعة والثلاثون بعد المئتين 239	المرحلة المتوسطة	حكومي	مكتب التعليم بقرطبة	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	353
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	مدرسة البحترى للطفولة المبكرة	المرحلة الابتدائية	حكومي	مكتب التعليم بالملز	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	354
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	ثانوية الجزيرة -مسارات	المرحلة الثانوية	حكومي	مكتب التعليم بالعارض	بنين	نهارى	تعليم عام بنين	357

الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	الثانوية الثامنة والأربعون بعد المائة 148 - مسارات	المرحلة الثانية	حكومي	مكتب التعليم بالعارض	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	358
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	مدرسة أم مكتوم للطفولة المبكرة	المرحلة الابتدائية	حكومي	مكتب التعليم بالعارض	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	359
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	الثانوية الرابعة والعشرون بعد المائة 124 - مسارات	المرحلة الثانية	حكومي	مكتب التعليم بالعارض	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	361
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	المتوسطة الثامنة لتحفيظ القرآن الكريم 8	المرحلة المتوسطة	حكومي	مكتب التعليم بالعارض	بنات	تحفيظ	تحفيظ بنات	361
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	المتوسطة الثانية والتسعون بعد المائة 192	المرحلة المتوسطة	حكومي	مكتب التعليم بقرطبة	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	361
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	ثانوية الفهد - مسارات	المرحلة الثانوية	حكومي	مكتب التعليم بالعليا	بنين	نهارى	تعليم عام بنين	366
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	متوسطة عمارة بنت حمزة	المرحلة المتوسطة	حكومي	مكتب التعليم بالعارض	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	371
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	متوسطة ابن الحاجب	المرحلة المتوسطة	حكومي	مكتب التعليم بالعارض	بنين	نهارى	تعليم عام بنين	372
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	الثانوية العاشرة بعد المائة 110 - مسارات	المرحلة الثانوية	حكومي	مكتب التعليم بالروضة	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	374
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	مدرسة عبد الرحمن بن حسن للطفولة المبكرة	المرحلة الابتدائية	حكومي	مكتب التعليم بالملز	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	375
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	مدرسة أم نصر المحاربة للطفولة المبكرة	المرحلة الابتدائية	حكومي	مكتب التعليم بالعارض	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	376
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	ابتدائية أبي العالية	المرحلة الابتدائية	حكومي	مكتب التعليم بالروضة	بنين	نهارى	تعليم عام بنين	386
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	ثانوية النجاشي - مسارات	المرحلة الثانوية	حكومي	مكتب التعليم بالعارض	بنين	نهارى	تعليم عام بنين	386
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	ثانوية البيروني - مسارات	المرحلة الثانوية	حكومي	مكتب التعليم بالنسيم	بنين	نهارى	تعليم عام بنين	391
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	الثانوية الرابعة والثلاثون بعد المائة 134 - مسارات	المرحلة الثانوية	حكومي	مكتب التعليم بقرطبة	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	394
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	ثانوية حصة بنت سيرين - مسارات	المرحلة الثانوية	حكومي	مكتب التعليم بالعارض	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	395
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	الثانوية الثانية والثلاثون بعد المائة 132 - مسارات	المرحلة الثانوية	حكومي	مكتب التعليم بالعارض	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	396
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	ثانوية ابن سينا - مسارات	المرحلة الثانوية	حكومي	مكتب التعليم بالعارض	بنين	نهارى	تعليم عام بنين	396

الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	المتوسطة السادسة والعشرون بعد المائة 126	المرحلة المتوسطة	حكومي	مكتب التعليم بقروطية	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	401
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	ثانوية أبي اسماعيل الهمروي -مسارات	المرحلة الثانوية	حكومي	مكتب التعليم بالبروضة	بنين	نهارى	تعليم عام بنين	402
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	متوسطة فلوة بنت عبدالعزيز	المرحلة المتوسطة	حكومي	مكتب التعليم بالعارض	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	403
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	مدرسة أم المؤمنين زينب الأسدية للطفولة المبكرة	المرحلة الابتدائية	حكومي	مكتب التعليم بالبروضة	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	403
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	متوسطة عامر بن أبي وقاص	المرحلة المتوسطة	حكومي	مكتب التعليم بقروطية	بنين	نهارى	تعليم عام بنين	406
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	متوسطة الخطيب البغدادي	المرحلة المتوسطة	حكومي	مكتب التعليم بالعارض	بنين	نهارى	تعليم عام بنين	407
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	مدرسة عبدالله بن حميد للطفولة المبكرة	المرحلة الابتدائية	حكومي	مكتب التعليم بالملز	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	411
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	متوسطة الوليد بن عبادة	المرحلة المتوسطة	حكومي	مكتب التعليم بقروطية	بنين	نهارى	تعليم عام بنين	413
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	ثانوية جواهر بنت عبدالعزيز -مسارات	المرحلة الثانوية	حكومي	مكتب التعليم بقروطية	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	414
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	متوسطة ليلى بنت هلال	المرحلة المتوسطة	حكومي	مكتب التعليم بقروطية	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	422
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	ثانوية حبيبة بنت قيس -مسارات	المرحلة الثانوية	حكومي	مكتب التعليم بقروطية	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	428
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	مدرسة طارق بن شهاب للطفولة المبكرة	المرحلة الابتدائية	حكومي	مكتب التعليم بالبروضة	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	429
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	مدرسة يزيد الشيباني للطفولة المبكرة	المرحلة الابتدائية	حكومي	مكتب التعليم بالملز	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	429
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	مدرسة أم الفضل القرشية للطفولة المبكرة	المرحلة الابتدائية	حكومي	مكتب التعليم بالبروضة	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	433
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	ثانوية القدس -مسارات	المرحلة الثانوية	حكومي	مكتب التعليم بالبروضة	بنين	نهارى	تعليم عام بنين	435
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	متوسطة مروان بن محمد	المرحلة المتوسطة	حكومي	مكتب التعليم بالبروضة	بنين	نهارى	تعليم عام بنين	435
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	الثانوية الحادية والتسعون 91 -مسارات	المرحلة الثانوية	حكومي	مكتب التعليم بقروطية	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	439
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	ثانوية العليا -مسارات	المرحلة الثانوية	حكومي	مكتب التعليم بالعارض	بنين	نهارى	تعليم عام بنين	439

الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	المتوسطة الثالثة والخمسون 53	المرحلة المتوسطة	حكومي	مكتب التعليم بقرطبة	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	441
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	ثانوية الأمير منصور بن عبد العزيز - مسارات	المرحلة الثانوية	حكومي	مكتب التعليم بالملز	بنين	نهارى	تعليم عام بنين	442
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	ثانوية ابن المنذر - مسارات	المرحلة الثانوية	حكومي	مكتب التعليم بالروضة	بنين	نهارى	تعليم عام بنين	445
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	ثانوية رميثة بنت عمرو-مسارات	المرحلة الثانوية	حكومي	مكتب التعليم بقرطبة	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	449
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	مدرسة الجنادرية المتوسطة الأولى للبنات	المرحلة المتوسطة	حكومي	مكتب التعليم بقرطبة	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	457
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	ثانوية الأمير محمد بن عبد العزيز - مسارات	المرحلة الثانوية	حكومي	مكتب التعليم بقرطبة	بنين	نهارى	تعليم عام بنين	463
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	متوسطة يزيد بن أبي عثمان	المرحلة المتوسطة	حكومي	مكتب التعليم بالعارض	بنين	نهارى	تعليم عام بنين	463
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	الثانوية العشرون بعد المائة 120 - مسارات	المرحلة الثانوية	حكومي	مكتب التعليم بالعارض	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	464
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	الثانوية الثالثة والثلاثون 33 - مسارات	المرحلة الثانوية	حكومي	مكتب التعليم بقرطبة	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	471
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	ثانوية سلحي بنت زيد - مسارات	المرحلة الثانوية	حكومي	مكتب التعليم بقرطبة	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	471
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	ثانوية مجمع الامير سلطان بن عبد العزيز - مسارات	المرحلة الثانوية	حكومي	مكتب التعليم بالعليا	بنين	نهارى	تعليم عام بنين	474
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	ثانوية جعفر بن محمد - مسارات	المرحلة الثانوية	حكومي	مكتب التعليم بالعارض	بنين	نهارى	تعليم عام بنين	475
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	ثانوية الشورى - مسارات	المرحلة الثانوية	حكومي	مكتب التعليم بالروضة	بنين	نهارى	تعليم عام بنين	482
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	ابتدائية مجمع جرير البجلي التعليمي	المرحلة الابتدائية	حكومي	مكتب التعليم بالروضة	بنين	نهارى	تعليم عام بنين	493
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	ثانوية الأمير فيصل بن فهد - مسارات	المرحلة الثانوية	حكومي	مكتب التعليم بالعليا	بنين	نهارى	تعليم عام بنين	494
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	ثانوية الفاروق - مسارات	المرحلة الثانوية	حكومي	مكتب التعليم بالملز	بنين	نهارى	تعليم عام بنين	494
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	مدرسة هالة بنت عوف لطفولة المبكرة	المرحلة الابتدائية	حكومي	مكتب التعليم بقرطبة	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	496
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	متوسطة مصعب بن الزبير	المرحلة المتوسطة	حكومي	مكتب التعليم بالعارض	بنين	نهارى	تعليم عام بنين	500

الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	الثانوية الرابعة 4 - مسارات	المرحلة الثانية	حكومي	مكتب التعليم بالعليا	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	506
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	مدرسة النرجس المتوسطة الأولى للبنات	المرحلة المتوسطة	حكومي	مكتب التعليم بالعارض	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	509
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	متوسطة عمرو بن دينار	المرحلة المتوسطة	حكومي	مكتب التعليم بقرطبة	بنين	نهارى	تعليم عام بنين	511
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	متوسطة فاطمة بنت اسد	المرحلة المتوسطة	حكومي	مكتب التعليم بالعارض	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	524
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	مدرسة النرجس الثانوية الأولى للبنات	المرحلة الثانوية	حكومي	مكتب التعليم بالعارض	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	530
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	مدرسة نافع بن جبير للطفولة المبكرة	المرحلة الابتدائية	حكومي	مكتب التعليم بقرطبة	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	538
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	متوسطة معاوية بن خديج	المرحلة المتوسطة	حكومي	مكتب التعليم بقرطبة	بنين	نهارى	تعليم عام بنين	544
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	متوسطة هشام بن عمار لتحفيظ القرآن الكريم	المرحلة المتوسطة	حكومي	مكتب التعليم بالعارض	بنين	تحفيظ	تحفيظ بنين	552
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	متوسطة الرمال الأولى للبنين	المرحلة المتوسطة	حكومي	مكتب التعليم بقرطبة	بنين	نهارى	تعليم عام بنين	569
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	مدرسة أم كلثوم للطفولة المبكرة	المرحلة الابتدائية	حكومي	مكتب التعليم بقرطبة	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	580
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	مدرسة الأسود بن وهب للطفولة المبكرة	المرحلة الابتدائية	حكومي	مكتب التعليم بالملز	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	601
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	متوسطة عباد بن كثير	المرحلة المتوسطة	حكومي	مكتب التعليم بقرطبة	بنين	نهارى	تعليم عام بنين	602
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	مدرسة عبد الرحمن بن غنم للطفولة المبكرة	المرحلة الابتدائية	حكومي	مكتب التعليم بقرطبة	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	611
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	مدرسة النبضة الأولى للطفولة المبكرة	المرحلة الابتدائية	حكومي	مكتب التعليم بالبروضة	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	612
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	متوسطة الأغز بن يسار	المرحلة المتوسطة	حكومي	مكتب التعليم بالعارض	بنين	نهارى	تعليم عام بنين	635
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	ثانوية عمرة بنت رواحة - مسارات	المرحلة الثانوية	حكومي	مكتب التعليم بالعارض	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	646
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	مدرسة المساعدة الأولى للطفولة المبكرة	المرحلة الابتدائية	حكومي	مكتب التعليم بالسلي	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	660
الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض	متوسطة ليلي الأوسية	المرحلة المتوسطة	حكومي	مكتب التعليم بالعارض	بنات	نهارى	تعليم عام بنات	692

دليل المواصفات والشروط الصحية والفنية لتقديم خدمات التغذية المدرسية

أكتوبر، 2023



جدول المحتويات

الصفحة	الموضوع:
3	1. الإرشادات الغذائية
17	2. الإرشادات الصحية
22	3. النظافة والسلامة

الدليل والسياسات المعمول بها

المستندات الداعمة لاستكمال المعلومات الواردة في الدليل مذكورة في الجدول أدناه

رقم	الرجوع	الوصف	الجهة المسؤولة
1	الدليل الموحد للإشراف على المقاصف المدرسية	تقديم الوثيقة إرشادات حول كيفية ضمان سلامة وجودة الطعام المقدم في المقاصف المدرسية	وزارة التعليم - وزارة الصحة
2	دليل المتطلبات الصحية في تقديم خدمات التغذية المدرسية	توفر الوثيقة متطلبات الصحة والسلامة لخدمات التغذية المدرسية، بما في ذلك المتطلبات الغذائية وسلامة الغذاء والقيود الغذائية والحساسية	وزارة التعليم - وزارة الصحة

الإرشادات الغذائية

1.1 أهمية العناصر الغذائية

إن المدارس التي تعطي الأولوية لصحة الأطفال بتوفير بيئة تعليمية صحية وإيجابية وأغذية متوازنة ونشاط بدني كافي تساعدهم على تطوير عادات جيدة يمكن أن تدوم مدى الحياة وأن تحسن أدائهم التعليمي.

ويكون للعادات المكتسبة في فترة الطفولة أثر دائم على الصحة كما أن العادات الغذائية الصحية المكتسبة في سن صغير يمكن أن تقلل خطر التعرض لأمراض مزمنة في فترات أخرى من الحياة، لذا اكتساب عادات صحية في فترة الطفولة يكون أكثر فاعلية من محاولة تغيير هذه العادات في فترة المراهقة.

وتربية الأطفال على الطعام الصحي لا يكون فعالاً إلا إذا تمت ممارسة ذلك في المدارس، حيث ينبغي على المدارس الترويج بشكل فعال لثقافة الطعام الصحي وأن يكون لديها المعلومات التي تحتاجها لوضع سياسة جيدة للغذاء لضمان توفير أغذية صحية من خلال المشغل، كما يجب على المدارس خلق بيئة تشجع على العادات الغذائية الصحية وتؤثر على تعلم الطلاب وعلى سلوكهم بطريقة إيجابية، وهذا يمكّن أن تظل مع الطلاب مدى الحياة وتؤثر على اختيارهم للطعام في المستقبل.

ويعتمد العديد من الطلاب على الغذاء المقدم في المدارس والذي يمكن أن يساهم في ثلثي متطلباتهم الغذائية اليومية، ولهذا السبب ينبغي على المدارس التأكد من توفير نسبة متوازنة من العناصر الغذائية الضرورية للأطفال والتقليل من المنتجات والمكونات غير الصحية.

1.2 العناصر الغذائية

يجب على أولياء الأمور قبل طلب الوجبات الغذائية لأبنائهم معرفة البيانات والمعلومات الغذائية لكل المواد الغذائية حيث ينبغي توضيح هذه البيانات حتى يتسلّم أولياء الأمور اتخاذ قرارات واعية بشأن ما يتناوله أبنائهم.

ويجب التتحقق من كل عنصر غذائي يتم تقديمها في المدارس كما يجب تضمينه في ملصق العناصر الغذائية المذكورة أدناه لكافة المواد الغذائية المقدمة في المدارس بما في ذلك الوجبات الغذائية والوجبات الخفيفة والمشروبات.

ويُحظر حظراً تاماً توريد أي معلبات لا تحتوي على ملصق بالعناصر الغذائية وفقاً لشروط البيانات الغذائية الموضحة على ملصق 2233/2012 (هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية(GSO))، كما يُحظر بيع المنتجات التي تحتوي على بيانات غذائية غير كاملة (لا تحتوي على بيانات غذائية بما يخص الملح، أو الدهون أو الصوديوم أو الدهون أو أي عناصر أخرى، ويُستثنى الحليب والعصير من هذه القاعدة).

الإرشادات الغذائية

يجب توضيح البيانات والحقائق التغذوية كما هو مبين في الجدول أدناه:

الحقائق التغذوية	
حجم الحصة الغذائية	كوب (228 جم)
عدد الحصص في المنتج	2
الكمية لكل حصة غذائية	
السعرات الحرارية	250
السعرات من الدهون	110
القيم اليومية %	
%18	الدهون الكلية 12 جم
%15	دهون مشبعة 3 جم
%0	دهون متحولة 0
%10	كوليستيرون 30 ملجم
%20	صوديوم 470 ملجم
%10	كربوهيدرات
	سكر 5 جم
	الألياف الغذائية
	بروتين 5 جم
%4	فيتامين أ
%2	فيتامين ج
%4	حديد
%20	كالسيوم
النسبة المئوية للاحتياجات اليومية محسوبة على أساس نظام غذائي 2000 سعره حراري قد تكون القيمة اليومية الخاصة بك أعلى أو أقل حسب السعرات الحرارية التي تحتاجها	

جدول 1 – نموذج البطاقة الغذائية

المصدر: البطاقة الغذائية، الهيئة العامة للغذاء والدواء

الإرشادات الغذائية

كيفية قراءة البطاقة الغذائية:

السعرات الحرارية

- هي الطاقة التي يتم الحصول عليها في الحصة الواحدة
- معرفة السعرات الحرارية يساعد في التحكم بوزنك
- تجنب السعرات الحرارية التي مصدرها الدهون تأكيد من كمية السعرات الحرارية في الحصة الواحدة للمنتج حيث تعتبر 400 سعرة حرارية أو أكثر
- 100 سعرة حرارية معتدل
- عدد السعرات التي تناولتها يحدد عدد الحصص التي استهلكتها في المنتج

مثال: 3 حصص = السعرات الحرارية $3 \times$

حجم الحصة الغذائية

- الحقائق التغذوية تمثل حجم حصة غذائية واحدة فقط
- يحدد حجم الحصة بـ (كوب/ جرام/ مل/ قطعة/ ملعقة) حسب مادة المنتج
- تفاصيل الحقائق التغذوية لكل 100 جرام أو 100 مل من المنتج العدائي ولكل حصة في حال احتوت على أقل من 100 جرام أو 100 مل
- وتأكد من حجم الحصة وعدد الحصص في كل منتج وأكثر الأنساب
- المنتج الواحد قد يحتوي على أكثر من حصة

إرشادات

- اختر منتج غذائي له نسبة مئوية عالية في القيم اليومية من الألياف، الفيتامينات، المعادن مثل الحديد، الكالسيوم بحيث تكون 20% أو أعلى

القيم اليومية %

- القيم اليومية لاحتياجك من العناصر الغذائية هي دليلك لأي منتج غذائي قد يكون غني أو فقير في عنصر ما
- يعبر عنها بالنسبة المئوية وتم حسابها على أساس 100% من الاحتياجات اليومية لكل مكون غذائي بناء على استهلاك 2000 سعر حراري في اليوم للإنسان المتوسط
- قد تكون القيمة اليومية الخاصة بك أعلى أو أقل بحسب السعرات الحرارية التي تحتاجها

إذا كانت النسبة
20% أو أعلى
في مرتفعة

إذا كانت النسبة
5% أو أقل
في منخفضة

إرشادات

- اختر منتج غذائي له نسبة مئوية منخفضة في القيم اليومية من الدهون، الدهون المشبعة، الدهون المتحولة، الكوليستروл، الصوديوم (المنع)
- الكوليستروл يفضل أن تكون كميته أقل من 300 ملجم في اليوم
- الصوديوم يفضل أن تكون كميته منخفضة (3000 – 2300 ملجرام) أو أقل في اليوم
- قلل من المنتجات الغذائية التي تحتوي على كمية سكر عالية
- المنتج الغذائي الذي يحتوي على كمية منخفضة من السكر يحتوي على 5 جرام أو أقل لكل 100 جرام
- يمكن أن يتواجد السكر في المنتج الغذائي بأحد المسميات التالية: (فركتوز، جلوكوز، سكروز، شراب الذرة عالي الفرتكوز)

المصدر: البطاقة الغذائية، الهيئة العامة للغذاء والدواء

الإرشادات الغذائية

1.3 حدود العناصر الغذائية

حدود العناصر الغذائية يقصد بها الحدود القصوى لبعض العناصر الغذائية التي تعتبر آمنة للاستهلاك البشري، وهناك ثلاثة مستويات لهذه العناصر وهي مستوى منخفض ومستوى متوسط ومستوى مرتفع، ويعتبر المستويان المنخفض والمتوسط آمنين للاستهلاك أغلبية الأشخاص ولكن المستوى المتوسط قد يكون مرتفع للغاية بالنسبة لبعض الأشخاص، والمستوى المرتفع من العناصر الغذائية يكون مرتفعاً للغاية بالنسبة لمعظم الأشخاص.

وتعتبر حدود العناصر الغذائية بمثابة دليل إرشاد، فقد يحتاج البعض إلى استهلاك كمية أكبر أو أقل من بعض العناصر الغذائية حسب احتياجاتهم الفردية، وللمزيد من المعلومات يجب الاطلاع على الجدول أدناه:

العنصر الغذائي	المعايير الغذائية (لكل 100 جم)	المستوى المنخفض	المستوى المتوسط	المستوى المرتفع	المستوى المرتفع لكل جزء
معايير المشروبات (لكل 100 مل)					
إجمالي الدهون	3.0 جم أو أقل	17.5 – 3.0 جم	أكثـر من 17.5 جـم	أكـثـر من 21.0 جـم	أكـثـر من 21.0 جـم
الدهون المشبعة	1.5 جم أو أقل	5.0 – 1.5 جم	أكـثـر من 5.0 جـم	أكـثـر من 6.0 جـم	أكـثـر من 6.0 جـم
السكر	5.0 جم أو أقل	22.5 – 5.0 جم	أكـثـر من 22.5 جـم	أكـثـر من 27.0 جـم	أكـثـر من 27.0 جـم
الملح	0.3 جم أو أقل	1.5 – 0.3 جم	أكـثـر من 1.5 جـم	أكـثـر من 1.8 جـم	أكـثـر من 1.8 جـم

*الصوديوم في كافة المصادر المشار إليها بالملح (1 جم من الصوديوم = 2.2 جم ملح)

الجدول 2- حدود العناصر الغذائية

*المصدر: المعايير الغذائية في المدارس - المملكة المتحدة

4.1 تحديد المجموعات الغذائية

يوجد خمس مجموعات غذائية ضرورية للحمية الغذائية الصحية والمتوازنة وتحتوي كل مجموعة على عناصر غذائية مختلفة، لذا ينبغي أن تحتوي الحمية الغذائية اليومية على عناصر من كل مجموعة، وفيما يلي هذه المجموعات:

1. **الحبوب والنشويات:** تحتوي الحبوب على الكربوهيدرات والألياف وبعض الفيتامينات والمعادن، وتكون الحبوب الكاملة صحية أكثر من الحبوب المكررة، وت تكون هذه المجموعة الغذائية بصفة أساسية من الحبوب الكاملة مثل الذرة والأرز والقمح والبقوليات مثل رقائق الذرة والشوفان والدخن، وتحتوي هذه المجموعة أيضاً على النشاء مثل البطاطس والبطاطس الحلوة وغيرها.

الإرشادات الغذائية

2. **الفواكه وعصائر الفاكهة والخضروات:** تعتبر الفواكه والخضروات مصادر جيدة للفيتامينات والمعادن والألياف كما تحتوي على نسبة منخفضة من السعرات الحرارية والدهون، وتشتمل هذه المجموعة على كافة الفواكه والخضروات بما في ذلك الخضروات الورقية مثل الخس والسبانخ وأوراق الجرجير والبقدونس والكرنب واللفت وغيرها، كما تدرج تحت هذه الفئة الجذور والدرنات مثل الجذر والبصل.

3. **اللحوم وبدائل اللحوم والعدس والبقوليات:** تعتبر اللحوم مصدراً جيداً للبروتين والحديد والزنك، كما أنها مصدر غني بفيتامينات ب، وتُعد أيضاً البقوليات مصدراً جيداً للبروتين والألياف والحديد كما أنها مصدر جيد للفيتامينات ب، وت تكون هذه المجموعة من اللحوم (الدجاج واللحوم الحمراء) والبيض المأكولات البحرية مثل الأسماك (ولاسيما الأسماك الزيتية) والمحار، كما ت تكون هذه المجموعة من كافة البقوليات والبقول والفول الأخضر وفول الصويا والعدس والبازلاء.

4. **الحليب ومنتجاته الألبان:** يعتبر الحليب مصدراً جيداً للبروتين والكالسيوم وفيتامين د، وهو مصدر غني بفيتامينات ب وت تكون هذه المجموعة الغذائية من أنواع مختلفة من الحليب ومنتجاته مثل جبن الماعز وجبن القريش والزيادي، اللبن، واللبننة وغيرها.

5. **المكسرات والبذور الزيتية:** تعتبر المكسرات مصدراً جيداً للبروتين والألياف والدهون الصحية كما أنها مصدر جيداً للفيتامينات والمعادن وتشتمل هذه المجموعة كافة المواد الغذائية التي توفر الدهون والزيت، وينتمي لهذه الفئة زيت الزيتون والزيادة والزيت النباتي والسمن والمكسرات والبذور الزيتية، ومن المصادر الصحية للدهون زيت عباد الشمس وزيت الزيتون وزيت الكانولا وغيرها من الزيوت النباتية.

5.1 إرشادات إعداد وجبات الطعام

من الضروري للأطفال تناول وجبات خفيفة ومنتظمة وصحية حيث أن الوجبات الخفيفة يمكن أن تساعد على التقليل من الجوع الشديد وتنظيم مستويات السكر في الدم وتوفير العناصر الغذائية الالزمة، وللتتأكد من أن هذه الوجبات الخفيفة صحية ينبغي على المتعهدين والعاملين في مجال الغذاء ضمان ما يلي:

- يجب أن تحتوي كل وجبة على الحد الأدنى من السعرات الحرارية وألا تتجاوز الحد الأقصى للفئات العمرية المختلفة وذلك على النحو المبين في جدول 9
- يجب التحكم في أحجام الحصص الغذائية ويرجى الرجوع إلى جدول 3-8 للتحكم في أحجام الحصص الغذائية.
- يجب توفير المياه لضمان تناول مقدار كاف من السوائل أثناء فترات الراحة.
- ينبغي أن تحتوي كل وجبة على 50% من الكربوهيدرات المستخرجة من الحبوب الكاملة.
- يجب أن تحتوي الوجبات على مصدر واحد على الأقل للبروتين مثل منتجات الألبان (اللبننة) أو الفول أو البقول.
- ينبغي أن تحتوي الوجبة اليومية على مصدر واحد على الأقل للألياف مثل الفواكه والخضروات.
- يجب عند اختيار المواد الغذائية للوجبات مراعاة القيود على المواد الغذائية المحددة في جدول 14.



الإرشادات الغذائية

- يوصى بأن تحتوي كل وجبة/وجبة خفيفة ما لا يقل عن 10% من القيم الغذائية الموصى بها لأي ثلاث مغذيات دقيقة مثل فيتامين (ج) وفيتامين (ب+) وفيتامين (أ) والحديد والكالسيوم، ويتم اختيار هذه العناصر الغذائية حسب أهميتها في سنوات النمو، ويجب الرجوع إلى الجداول 11، 12، و 13 لمعرفة القيم الغذائية الموصى بها للمغذيات الدقيقة.

6.1 معايير الوجبات وحجم الحصص

يعتبر حجم الحصة عامل هام لإعداد حمية غذائية صحية حيث أن تناول كمية كبيرة أو قليلة للغاية من الطعام قد يؤدي إلى زيادة الوزن أو خسارته ويمكن أن يؤثر أيضاً على المقدار المأخوذ من العناصر الغذائية، ويحتوي هذا القسم على معلومات بشأن كيفية تحديد الحجم المناسب للحصص الغذائية للفئات العمرية المختلفة حسب احتياجاتهم الغذائية.

1.6.1 قاعدة حجم الحصة الغذائية

إن تناول حصص غذائية بأحجام مناسبة من كل مجموعة من مجموعات الغذاء أمراً ضرورياً للحصول على حمية غذائية صحية لضمان الحصول على أفضل العناصر الغذائية التي يحتاجها جسم الإنسان، وللمزيد من المعلومات بشأن أحجام الحصص الغذائية الصحيحة وقوائم المجموعات الغذائية يُرجى الرجوع إلى الجداول المخصصة لكل مجموعة غذائية في الصفحة التالية.



الإرشادات الغذائية

2.6.1 حجم حصة المجموعة الغذائية

1.2.6.1 الحبوب والنشويات

الحبوب والبقوليات والنشويات	
حصة واحدة = 15 جم من الكربوهيدرات و 3 جم من البروتين و 0-1 جم من الدهون، 80 سعرة حرارية	
الحجم النموذجي للحصة الواحدة	المادة الغذائية
قرص واحد (2.5 بوصة)	البسكويت
شريحتين بحجم 42.5 جرام	الخبز * منخفض السعرات الحرارية
شريحة متوسطة الحجم	* الخبز الأبيض
½ (28 جرام)	* الكعك
1 (قطر 6 بوصات)	الخبز المفروود (العربي، تشاباتي، باراثا)
42.5 جرام	فطيرة إنجليزية
42.5 جرام	دقيق (أي نوع)، وجبة ذرة
1 (قطر 8 بوصات)	خبز هندي (خبز نان وخبز كولشا سادة)
42.5 جرام (1)	بانكك
42.5 جرام	خبز بيتا
شريحتين صغيرتين	تاوكو شيل
واحدة حجم متوسط (42.5 جرام)	تورتيلا
1 (مربع 4 بوصات)	وافل
نصف فنجان	برغل مطهي
½ فنجان	شوفان مطهي
¾ فنجان	بقوليات غير محلاة جاهزة للأكل
¼ فنجان	جرانولا (نسبة دهون منخفضة)
½ فنجان	كاشا
¼ فنجان	موسلي
1/3 فنجان	معكرونة إسباجي مطهية (مغلية سادة)
1/3 فنجان	كينوا (مطهية)
1/3 فنجان	أرز (أبيض أو بني، مطهي)
½ فنجان	تبولة (مجهزة)
½ فنجان	ذرة (مغلي ومحمد وخام)
141 جرام (1/2 كوز)	كوز الذرة
85 جرام	بطاطس مطهية بالقشر
85 جرام	بطاطس مغلية
½ فنجان	بطاطس مهروسة بالحليب
56 جرام	شرائح بطاطس - شرائح فرنسية (مطهية في الفرن)
½ فنجان	بطاطا

جدول 3- حجم الحصة النموذجي من الحبوب والبقوليات والنشويات

*المصدر: المعهد الوطني للقلب والرئة والدم، قسم الخدمات الصحية والبشرية، الولايات المتحدة الأمريكية، قاعدة بيانات وزارة الزراعة الأمريكية لتركيب الأغذية



الإرشادات الغذائية

2.2.6.1 الفواكه وعصائر الفاكهة والخضروات

الفواكه وعصائر الفاكهة	
الحصة الواحدة = 15 جم من الكربوهيدرات، 0 جم من البروتين، 0 جم من الدهون، و60 سعرة حرارية	
الحجم النموذجي للحصة الواحدة	المادة الغذائية
(113 جرام)	تفاح بقشره
4 حلقات	تفاح مجفف
4 حبات كاملة (155 جرام)	مشمش نموذجي
8 أنصاف	مشمش مجفف
(113 جرام)	موز
٣/٤ فنجان	توت (توت أسود، فراولة، توت أزرق)
311 جرام (فنجان)	شمام
3	بلح
ملاً معلقتين كبيرتين	فواكه مجففة
اثنتين متوسطتين	تين
١/٢ فنجان	مزج من الفواكه الطازجة
(184 جرام)	برتقال، نكتارين، حجم صغير
85 جرام	عنب (أسود، أحمر، أخضر)
شريحة واحدة	عسل النحل
(99 جرام)	كيوي
١/٢ ثمرة أو ١/٢ فنجان	مانجو
226 جرام	بيايا
113 جرام	خوخ، حبيبات مماثلة، طازجة
٣/٤ فنجان أو قرصين متوسطين	أناناس طازج
فنجان واحد	بطيخ
١/٢ كوب	جميع فواكه العصير (طازجة وعلبة)

جدول 4- حجم الحصة النموذجي من الفواكه وعصير الفواكه

*المصدر: المعهد الوطني للقلب والرئة والدم، قسم الخدمات الصحية والبشرية، الولايات المتحدة الأمريكية، قاعدة بيانات وزارة الزراعة الأمريكية لتركيب الأغذية



الإرشادات الغذائية

الخضروات	
الحصة الواحدة = 5 جم من الكربوهيدرات، 2 جم من البروتينات، 0 جم من الدهون، 25 سعرة حرارية	
الحجم النموذجي للحصة الواحدة	
½ فنجان مطهي / فنجان من المادة الخام / ½ فنجان عصير	
المادة الغذائية	المادة الغذائية
بامية	قطيفه
بصل	خرشوف
فجل	نبات الهليون
بازلاء الثلوج	ذرة صغيرة
جميع أنواع القرع	فاصوليا طازجة (خضراء، شمعية، فرنسية)
طماطم	براعم الفاصوليا
اللفت	جذور الشمندر
كستناء الماء	بوك تشوي
كوسة	بروكلي
ذرة صغيرة	كرنب بروكسل
قرع (المر ، الأفعى ، التلال ، الزجاجة)	ملفوف
الخضروات الورقية (اللفت والكرنب والخردل والسبانخ)	جزر
كراث	قرنبيط
مزيج من الخضروات (طازجة ومجمدة)	كرفس
مشروم	سلطة كرنب (بدون صلصة)
باذنجان	خيار

جدول 5- حجم الحصة النموذجي من الخضروات

*المصدر: المعهد الوطني للقلب والرئة والدم، قسم الخدمات الصحية والبشرية، الولايات المتحدة الأمريكية، قاعدة بيانات وزارة الزراعة الأمريكية لتركيب الأغذية



الإرشادات الغذائية

3.6.2.3 اللحوم وبدائل اللحوم والعدس والبقوليات

اللحوم وبدائلها (غير مطهية)	
الحصة الواحدة = 0 جم من الكربوهيدرات، 7 جم من البروتينات، 0-3 جم من الدهون، و45 سعرة حرارية (*تحتوي على 75 سعرة حرارية)	
الحجم النموذجي للحصة الواحدة	المادة الغذائية
28 جرام	لحم بقري (مطحون ، مشوي ، ضليع ، ستيك)
1	بيضة كاملة
2	بياض بيض
28 جرام	سمك (سمك القد والتونة والسلمون والمدخن والرنجة)
28 جرام	ضأن (قطع، ساق، مشوي)
28 جرام	لحم الأعضاء
28 جرام	دواجن (دجاج، ديك رومي، متزوع الجلد)
28 جرام	تونة، معلبة في مياه أو زيت، مصفاة
28 جرام	شرائح الدواجن*
28 جرام	شرائح السمك*

جدول 5- حجم الحصة النموذجي من اللحوم وبدائلها

*المصدر: المعهد الوطني للقلب والرئة والدم، قسم الخدمات الصحية والبشرية، الولايات المتحدة الأمريكية، قاعدة بيانات وزارة الزراعة الأمريكية لتركيب الأغذية

العدس والبقوليات (مطهية)	
الحصة الواحدة = 15 جم من الكربوهيدرات، 7 جم من البروتينات، 0-3 جم من الدهون ، 125 سعرة حرارية	
الحجم النموذجي للحصة الواحدة	المادة الغذائية
1/3 فنجان	فول مطري
1/2 فنجان	فول (أسود، غاريابزو، لوبيا، ليما، بينتو، أبيض)
1/2 فنجان	عدس (بني، أخضر، أصفر)
1/2 فنجان	بازلاء (عين سوداء)
1/2 فنجان	العدس وبراعم الفاصولياء
1/2 فنجان	أدامامي
3 قطع	فلافل
1/3 فنجان	حمص (وجبة خفيفة)
113 جرام	توفو
قطعتين ناجتس	ناجتس دجاج بالصوص

جدول 6- حجم الحصة النموذجي من العدس والبقوليات

*المصدر: المعهد الوطني للقلب والرئة والدم، قسم الخدمات الصحية والبشرية، الولايات المتحدة الأمريكية، قاعدة بيانات وزارة الزراعة الأمريكية لتركيب الأغذية



الإرشادات الغذائية

3.6.2.4 الحليب ومنتجاته

الحليب ومنتجاته	
الحصة الواحدة = 15 جم من الكربوهيدرات، 8 جم من البروتينات، 5 جم من الدهون ، 120 سعرة حرارية	
الحجم النموذجي للحصة الواحدة	المادة الغذائية
8 أوقية	زيادي، سادة، منخفض الدسم أو خالي من الدسم
8 أوقية	زيادي بالفواكه الطبيعية
250 مل	حليب، كامل الدسم
250 مل	حليب منخفض الدسم
250 مل	لبن كامل الدسم
250 مل	لبن ، منخفض الدسم
8 أوقية	زيادي حليب كامل الدسم
250 مل	حليب ماعز
250 مل	حليب بالشيكولاتة
10 أوقية	مرطبات بالنكبات
250 مل	حليب الصويا، عادي
1.4 فنجان	جبن متزلي
أوقية واحدة	جبن منخفض الدسم
أوقية	جبن ريكوتا
أوقية واحدة	جبن موتزاريلا
أوقية واحدة	جبن فيتا
أوقية واحدة	جبن عادي (أمريكي، شيدر، سويسري، جبن ماعز، جاك)

جدول 7- حجم الحصة النموذجي من الحليب ومنتجاته

*المصدر: المعهد الوطني للقلب والرئة والدم، قسم الخدمات الصحية والبشرية، الولايات المتحدة الأمريكية، قاعدة بيانات وزارة الزراعة الأمريكية لتركيب الأغذية

3.6.2.5 المكسرات والبذور الزيتية

المكسرات والبذور الزيتية	
الحصة الواحدة = 0 جم من الكربوهيدرات، 0 جم من البروتينات، 5 جم من الدهون، 45 سعرة حرارية	
الحجم النموذجي للحصة الواحدة	المادة الغذائية
ملا ملعقة طعام	الأفوكادو
1/2 ملعقة	زيادة المكسرات الخالية من الدهون المتحولة (الفول السوداني واللوز والكافور)
ملا ملعقة	زيت زيتون وزيت الكانولا وزيت الفول السوداني
10-8	الزيتون
ملا ملعقة	الزيوت (بذور الكتان والذرة وبذور القطن وعباد الشمس والقرطم)
ملا ملعقتين	السمن النباتي مع الستيرولات النباتية
ملا ملعقتين	بذور الكتان وبذور اليقطين وبذور السمسم
	مكسرات
6 قطع	لوز وكاجو
3 قطع	المكاديميا
10 قطع	الفول السوداني
4 أنصاف	الجوز الأمريكي
16 قطعة	فستق
ملا ملعقتين	طحينة، معجون السمسم
	زيادة
ملا ملعقتين	منخفضة الدسم
ملا ملعقة	كستناء الماء
ملا ملعقتين	محفوظ

جدول 8- حجم الحصة النموذجي من الدهون والمكسرات والبذور الزيتية

*المصدر: المعهد الوطني للقلب والرئة والدم، قسم الخدمات الصحية والبشرية، الولايات المتحدة الأمريكية، قاعدة بيانات وزارة الزراعة الأمريكية لتركيب الأغذية

الإرشادات الغذائية

3.6.3 توزيع المجموعات الغذائية يومياً للأطفال

إن الحمية الغذائية الصحية لازمة لنمو الأطفال وتطورهم، وتحتوي مجموعات الطعام على العناصر الغذائية المختلفة الازمة لصحة جيدة، وفيما يلي جدول يوضح توزيع مجموعات الطعام الموصي بها يومياً للأطفال من سن 3 أعوام حتى 18 عاماً

سنوات 6 - 10				حجم الحصة	مجموعة الطعام
الحد الأقصى	الحد الأدنى	الحد الأقصى	الحد الأدنى		
10	8	7	6	راجع جدول 3	الحبوب والنشويات
7	6	5	4	راجع جدول 4.5	الفواكه وعصائر الفاكهة والخضروات
3.5	2.5	2.5	2.5	راجع جدول 6.7	اللحوم وبدائل اللحوم والعدس والبقوليات
من 8 حتى 9	من 7 حتى 8	من 6 حتى 7	من 5 حتى 6	راجع جدول 8	الحليب ومنتجاته والألبان
من 8 حتى 9	من 7 حتى 8	من 6 حتى 7	من 5 حتى 6	راجع جدول 9	المكسرات والبذور الزيتية

جدول 9- توزيع المجموعات الغذائية

*المصدر: إرشادات ومتطلبات الغذاء والتغذية في المدارس، دولة الإمارات العربية المتحدة

3.6.4 توزيع السعرات الحرارية حسب نوع كل وجبة

يعد توزيع السعرات الحرارية حسب نوع الوجبة ذو أهمية للطلاب من جميع الأعمار ولا سيما طلاب المراحل الابتدائية والإعدادية والثانوية، وذلك لأن الطلاب في هذه الأعمار لا يزالون في مرحلة النمو والتطور حيث يجب التأكد من حصولهم على العناصر الغذائية التي يحتاجونها لدعم نموهم وتطورهم.

الصف السادس - الصف الثالث ثانوي		الصف الأول - الصف الخامس		نوع الوجبة
سنوات 6 - 10		سنوات 10 - 14		
الحد الأقصى	الحد الأدنى	الحد الأقصى	الحد الأدنى	
480	400	360	320	الإفطار
360	300	270	240	متوسط الفترة الصباحية
720	600	540	480	الغداء
240	200	180	160	الوجبات الخفيفة
600	500	450	450	العشاء

جدول 10- توزيع السعرات الحرارية حسب نوع كل وجبة

*المصدر: إرشادات ومتطلبات الغذاء والتغذية في المدارس، دولة الإمارات العربية المتحدة

الإرشادات الغذائية

3.6.5 الكميات الغذائية الموصى بها

تعتمد الكميات الغذائية الموصى بها للأطفال على الفئة العمرية والجنس، حيث أن كمية الطاقة اللازمة للأطفال أعلى من البالغين لأن الأطفال لا يزالون في مرحلة النمو والتطور، والكمية اللازمة للأطفال من الفيتامينات والمعادن أيضاً أعلى من البالغين لأن الأطفال يحتاجون إلى المزيد من هذه العناصر الغذائية لدعم نموهم وتطورهم، وتحتوي الجداول أدناه على المزيد من التفاصيل بشأن الكميات الغذائية الموصى بها من الطاقة والفيتامينات والمعادن للأطفال من مختلف الأعمار والأنواع

الطاقة والمغذيات الكبرى					
الدهون (نسبة السعرات الحرارية %)	الألياف (جم)	الكريوهيدرات (جم)	البروتين (جم)	الطاقة (سعرة حرارية)	الفئة العمرية
الأولاد					
35-25	20	130	19	1.400	سنوات 8-4
35-25	25	130	34	1.800	سنة 13-9
35-25	31	130	52	2.200	سنة 18-14
الإناث					
35-25	17	130	19	1.200	سنوات 8-4
35-25	22	130	34	1.600	سنة 13-9
35-25	25	130	46	1.800	سنة 18-14

جدول 11- متطلبات المغذيات الكبرى التي تحتوي على الطاقة

*المصدر: جدول الكميات الغذائية الموصى بها والمنشورة من قبل إدارة الغذاء والدواء، الولايات المتحدة الأمريكية

الفيتامينات												
B12 (ميكروجرام)	B6 (مجم)	الكوليون (مجم)	حمض الفوليك (مجم)	النياسين (مجم)	الريبوفلافين (مجم)	الثيامين (مجم)	فيتامين K (ميكروجرام)	فيتامين C (مجم)	فيتامين D (ميكروجرام)	فيتامين E (مجم)	فيتامين A (ميكروجرام)	الفئة العمرية
الأولاد												
1.2	0.6	250	200	8	0.6	0.6	55	25	15	7	400	سنوات 8-4
1.8	1.0	375	300	12	0.9	0.9	60	45	15	11	600	سنة 13-9
2.4	1.3	550	400	16	1.3	1.2	75	75	15	15	900	سنة 18-14
الإناث												
1.2	0.6	250	200	8	0.6	0.6	55	25	15	7	400	سنوات 8-4
1.8	1.0	375	300	12	0.9	0.9	60	45	15	11	600	سنة 13-9
2.4	1.2	400	400	14	1	1	75	65	15	15	700	سنة 18-14

جدول 12- متطلبات المغذيات الكبرى التي تحتوي على الفيتامينات

*المصدر: جدول الكميات الغذائية الموصى بها والمنشورة من قبل إدارة الغذاء والدواء، الولايات المتحدة الأمريكية



الإرشادات الغذائية

المعادن										
بوتاسيوم (مجم)	صوديوم (مجم)	سيلينيوم (مجم)	يود (مجم)	نحاس (مجم)	فوسفور (مجم)	زنك (مجم)	ماغنيسيوم (مجم)	حديد (مجم)	كالسيوم (مجم)	الفئة العمرية
الأولاد										سنوات 8 - 4
2.300	1.500	30	90	440	500	5	130	10	1.000	سنوات 8 - 4
2.500	1.800	40	120	700	1.250	8	240	8	1.300	سنوات 13 - 9
3.000	2.300	55	150	890	1.250	11	410	11	1.300	سنوات 18 - 14
الإناث										سنوات 8 - 4
2.300	1.500	30	90	440	500	5	130	10	1.000	سنوات 8 - 4
2.300	1.800	40	120	700	1.250	8	240	8	1.300	سنوات 13 - 9
2.300	2.300	55	150	890	1.250	9	360	15	1.300	سنوات 18 - 14

جدول 13- متطلبات المغذيات الكبرى التي تحتوي على المعادن

*مأخوذة من جدول الكميات الغذائية الموصى بها ونشرتها إدارة الغذاء والدواء

الإرشادات الصحية

1.2 قائمة بالأطعمة والمشروبات المحظورة

ينبغي التخلص من الأطعمة المدرجة في جدول 15 أو قيدها بشكل تام، حيث يجب عدم تقديم المواد الغذائية المقيدة أو عرضها أو بيعها أو الترويج لها في المدارس إلا في حالات استثنائية:

جدول 15 - قائمة بالأطعمة والمشروبات المحظورة

تفاصيل الاستثناءات	الاستثناءات	المنتجات الغذائية	المنتجات الغذائية
		جميع أنواع مشروبات الصودا والمشروبات الفوارة والمشروبات الغازية ومشروبات الطاقة	المشروبات الكربونية
ينبغي ألا يتجاوز حجم حصة المشروب 250 مللي	عدم إضافة سكر أو عسل عصير فواكه أو عصير يحتوي على 30% أو أكثر من الفاكهة	جميع أنواع المشروبات المحلاة بالسكر، مشروبات الطاقة، مياه الشرب المنكهة، أو المشروبات، المشروبات الرياضية، الشاي البارد، المشروبات التي تحتوي على مواد ملونة، المشروبات بطعم الفواكه، شراب الفواكه	المشروبات غير الكربونية
المشروبات غير الكربونية	مشروبات الحليب والزيادي التي تحتوي على سكر بنسبة لا تتجاوز 22 جم لكل 240 مللي	الحليب واللبن الزيادي بنكهات أو ألوان صناعية أو الذي يحتوي على سكر أو آيس كريم أو شوكولاتة أو مخفوق البسكويت	الحليب ومنتجاته
	يجب على المطبخ المركزي / معد الطعام الامتثال لإرشادات الحفاظ على مكونات اللحوم وتقديم منتجات اللحوم	اللحوم الحمراء، اللحوم البيضاء، الدواجن، اللحوم المعالجة (على سبيل المثال السجق، الهوت دوج، المرتديلا، اللانشون، وغيرها)، الكبدة	منتجات اللحوم
	يجب على المطبخ المركزي / معد الطعام الامتثال لإرشادات الحفاظ على المكونات السمكية وتقديم منتجات الأسماك		منتجات الأسماك
ينبغي عدم تجاوز النطاق المتوسط من الملح والدهون المشبعة والسكر يجب الاطلاع على الجدول (2)	إذا كانت المواد الغذائية المقلية المقيدة محمصة بدلاً من قلماها قلياً جيداً	البطاطس المقلية، الفلافل، سبرنغ رول، السمبوسة، ناجتس الدواجن أو أي أطعمة مقلية قلياً جيداً	الأغذية المقلية قلياً جيداً

الإرشادات الصحية

المنتجات الغذائية	المنتجات الغذائية	الاستثناءات	تفاصيل الاستثناءات
الحلويات	جيبي، مصاصة، سناك بار، شوكو بار، علكة، سكريات لزجة، أصياغ، شوكولاتة بجميع أنواعها، بسكويت ويفر سادة ومحضط بالشوكولاتة، المقرمشات، مقرمشات في شكل كرات وشرائح، قطع حلوى، غزل بنات، حلوى جيلاتين ، مارشميلو، المكسرات المغطاة بالسكر، التوفي، النعناع، النوجا، البرالين، الحلاوة الطحينية، الروائح التركية، قصب الحلوى ، المرزبانية		
المخبوزات	الكرواسون، الفطائر التي تحتوي على الكاسترد أو الشيكولاتة أو التوفي أو الفانيلا، الدونتس (المقلوي والمغطى بالشيكولاتة)	المخبوزات الصغيرة بدون تجميد	ينبغي عدم تجاوز النطاق المتوسط من الملح والدهون المشبعة والسكر راجع الجدول (2)
المكسرات	الفول السوداني لطلاب المرحلة الابتدائية		
الوجبات الخفيفة اللذيذة	أي نوع من الشرائح والمعكرونة الجاهزة للأكل		
الصوص	المايونيز وصوص الشيكولاتة	تبيلات السلطة منخفضة الدسم	لا يقدم الصوص إلا في أكياس صغيرة
ال المحليات الصناعية	جميع أنواع المحليات الصناعية		
المواد الغذائية التي تحتوي على نسبة عالية من الملح	الخضروات المخللة والمكسرات المملحة		
المواد الغذائية التي تحتوي على نسبة عالية من السكر أو الدهون	المنتجات التي يكون العنصر الأساسي فيها هو السكر أو الدهون		
الأغذية التي تحتوي على معززات النكهات	الأطعمة التي تحتوي على الغلوتامات أحادية الصوديوم		

جدول 15 - قائمة بالأطعمة والمشروبات المحظورة

بالنسبة لفئات الأطعمة أو المواد الغذائية غير المذكورة في جدول 15 يجب الإطلاع على الجدول (2) لمقارنة النطاق المسموح به من العناصر الغذائية

الإرشادات الصحية

2.2 إدارة مسببات الحساسية

1.2.2 قائمة مسببات الحساسية

- تُسلّم المواد الغذائية الجاهزة للأكل في مقر المدرسة. تحتوي القائمة التالية على أكثر مسببات الحساسية شيوعاً (المواد التي تسبب الحساسية):
1. منتجات الألبان
 2. حليب البقر ومنتجات الحليب
 3. المكسرات ومنتجاتها (على سبيل المثال البقان، الفستق، الصنوبر، الجوز، اللوز، البندق، الكاجو، المكسرات البرازيلية، المكاديميا، إلخ).
 4. القمح والحبوب التي تحتوي على الغلوتين (مثل الشوفان والشعير والبرغل والسميد والزعتر الممزوج بالغلوتين والحنطة)
 5. الفول السوداني ومنتجاته مثل زبدة الفول السوداني
 6. فول الصويا ومنتجاته مثل زيت فول الصويا أو حليب الصويا
 7. بذور السمسم ومنتجاته
 8. البيض ومنتجاته
 9. الأسماك ومنتجاتها
 10. القشريات ومنتجاتها (مثل القربيس وسرطان البحر والكركند)
 11. بذور الخردل ومنتجاته
 12. الكرفس
 13. ثاني أكسيد الكبريت

2.2.2 ملصق بيانات مسببات الحساسية

إن الطريقة الوحيدة لمنع رد الفعل والحد من المخاطر هي تجنب أنواع معينة من الطعام، وهذا ضروري للأشخاص الذين يعانون من الحساسية المفرطة تجاه أغذية معينة.

ويجب قبل طلب الوجبات الغذائية معرفة مسببات الحساسية الموجودة في قائمة الطعام حتى ولو كانت موجودة بكميات صغيرة، وينبغي على الآباء تقديم البيانات المتعلقة بالحساسية عند تسجيل أبنائهم في البرنامج الغذائي المدرسي، ويجب على البرنامج قيد الوجبات أو تقديم بيانات بشأنها حسب مستوى تحسس الطالب.

ويجب وضع لافتة توضح المواد الغذائية المعروضة للبيع ونوع مسببات الحساسية التي تحتوي عليها عند عرضها وبيعها في نقاط البيع داخل المدرسة، وهناك طرق عديدة لبيان مسببات الحساسية، ومن الطرق الشائعة وضع قائمة بмесبابات الحساسية على ملصق الطعام (على النحو المبين في المثال 1 أدناه) وينبغي أن تكون هذه القائمة سهلة الفهم ويجب وضعها في مكان واضح على المادة الغذائية، وهناك طريقة أخرى وهي استخدام رموز تدل على وجود مسببات الحساسية وهذه الطريقة مفيدة لإظهار مسببات الحساسية للطلاب الذين لا يمكنهم قراءة قائمة المكونات.



الإرشادات الصحية

إن الطريقة الوحيدة لمنع رد الفعل والحد من المخاطر هي تجنب أنواع معينة من الطعام، وهذا ضروري للأشخاص الذين يعانون من الحساسية المفرطة تجاه أغذية معينة.

مثال 1:

المادة الغذائية: فطيرة بالزعتر

تحتوي هذه المادة الغذائية على السمسم وحليب البقر والقمح

تحذير: يحتوي هذا الطعام على مسببات الحساسية التي قد تسبب رد فعل تحسسي لدى بعض الأشخاص (نوع الحساسية، الأعراض الناتجة عن بلع مسببات الحساسية، وغيرها)

3.2 توفير المياه والمشروبات

1.3.2 أهمية الترطيب

يعد الماء العادي أفضل مصدر للسوائل وهو ضروري لاحفاظ على صحة جيدة ولا سيما لدى الأطفال، ويساعد الماء أيضاً على تنظيم درجة حرارة الجسم وطرد السموم من الجسم والحفاظ على حركة الجهاز الهضمي.

والماء هو الخيار الأفضل للطلاب في كافة المراحل المدرسية ومن الضروري توفيره في الوجبات المدرسية لدعم برنامج التغذية المدرسي، و بتوفير الماء في كافة الوجبات يمكن للمدارس أن تضمن حصول الطالب على المقدار الكاف من الماء و اختيار المشروبات الصحية. ويمكن أن يكون لذلك تأثير إيجابي على صحة الطلاب وعلى أدائهم الدراسي.

يجب تشجيع المدارس على ما يلي:

- توفير موزعات المياه لضمان الحصول على كمية كافية من السوائل أثناء فترات الراحة.
- التأكد من أن تكون المشروبات المقدمة مغذية وشهية وعرضها في جميع الأماكن في المدارس بما في ذلك برامج الوجبات المدرسية وألات البيع والمتاجر المدرسية والأكشاك الترويجية والأنشطة القائمة على الفصول الدراسية واجتماعات أولياء الأمور وبرامج ما بعد المدرسة

يكون المشغلون مسؤولون عما يلي:

- توفير المياه المعبأة في كافة الوجبات التي تمثل للائحة الفنية
- التأكد من حمل زجاجات المياه وإعدادها وتخزينها بشكل صحي ونظيف وآمن

يجب تشجيع أولياء الأمور على ما يلي:

- تشغيل أطفالهم بشأن أهمية ترطيب الجسم وكيف أن الماء يساعد أجسامهم على أداء وظائفها ويساعدونهم على اليقظة والتركيز داخل الفصل الدراسي
- تشجيع أطفالهم على شرب الماء باستمرار ولا سيما في الطقس الحار
- منح أطفالهم زجاجات مياه لأخذها معهم إلى المدرسة



الإرشادات الصحية

2.3.2 قائمة المشروبات المسموح بتقديمها في المدارس

الحليب:

1. يجب تقديم الحليب الطازج أو المعاد تكوينه (الحليب المجفف) في عبوات طويلة الأجل ويكون كامل الدسم أو منخفض الدسم ويكون غني بفيتامين D والكالسيوم.
2. يُسمح بالأصناف المضاف إليها نكهات طبيعية أو متطابقة مع الطبيعة.
3. لا يجوز أن يزيد حجم العبوة عن 150-200 مللي.
4. الحليب قليل الدسم أو الذي يحتوي على نسبة منخفضة من اللاكتوز.
5. مشروبات فول الصويا العادي أو الأرز أو الشوفان الغنية بالكالسيوم ومشروبات الحليب المخمر العادي (مثل الزبادي)

الزبادي:

1. يُسمح بالزبادي الصافي والزبادي بالفواكه الطبيعية
2. لا يجوز أن يزيد حجم عبوة الزبادي عن 100 جم

المياه

1. يجب أن تمثل المياه المعبأة للائحة الفنية "SFDA.FD/GSO9" بشأن شروط ملصق بيانات المنتجات الغذائية المعبأة
2. يجب أن يكون حجم العبوات مناسب للطلاب
3. يجب وضع علامة الجودة السعودية.

العصائر:

1. يُسمح بالعصير الطبيعي المعبأ في عبوات غير زجاجية والخالي من المواد الملونة والمواد الحافظة.
2. يُسمح بالعصير المعبأ الذي لا تقل نسبة عصير الفاكهة فيه عن (30%).
3. لا يزيد حجم عبوة العصير عن 150 مللي.

المشروبات الساخنة:

1. الحليب الساخن ينبغي أن يتطابق مع معيار الحليب رقم 10/2006 جي إس أو يُفضل استخدام حليب قليل الدسم
2. الشاي بالحليب:
3. قهوة وشاي للمدارس الثانوية فقط

النظافة والسلامة

1.3 اشتراطات سلامة الأغذية

1.1.3 الاشتراطات الخاصة باستلام المواد الغذائية

1. تُسلم المواد الغذائية الجاهزة للأكل في مقر المدرسة.
2. يجب أن تُسلم الساندوتشات المغلفة آلياً ببلاستيك داخل عبوات بلاستيكية محكمة الأغلاق ويطبع عليها اسم المنتج واسم المورد وتاريخ الانتاج.
3. يجب أن تكون المواد الغذائية المعلبة والمغلفة تحمل البطاقة الغذائية وخارية من علامات الفساد وضمن تاريخ الصلاحية.
4. يكون التسليم في الوقت المحدد من قبل الجهات الحكومية المشرفة على سلامة الغذاء.
5. يتم التسليم إلى المسؤول المفوض، ويقوم المسؤول التابع لإدارة المدرسة بالإشراف اليومي على استلام المواد الغذائية الجاهزة للأكل، والتأكد من مدى مطابقتها للاشتراطات الصحية تكون درجة حرارة المواد الغذائية الباردة 5 مئوية على أقصى تقدير، ودرجة حرارة المواد الساخنة 65 مئوية فما فوق، وتاريخ انتهاء صلاحية المواد الغذائية الأولية المستلمة، ونظافة ودرجة حرارة وسيلة النقل.
6. يجب أن تكون الأغذية الموردة من بين الأغذية المسموح بتوريدها والمنصوص عليها في العقد المبرم، ومطابقة للمواصفات الواردة أدناه تحت العنوان (القيمة الغذائية للمشروبات والأغذية المقدمة في المدارس).
7. تنقل المواد الغذائية بواسطة وسيلة نقل مبردة ومغلقة وآمنة ونظيفة، مخصصة لنقل المواد الغذائية فقط، ولا تحتوي على أية آثار أو بقايا المواد ذات تأثير ضار على سلامة أو مكونات الأغذية، على أن تكون كابينة القيادة فيها مفصلة بشكل كلي عن الصندوق الخلفي.
8. يجب على كل من يقوم بتحميل وبقيادة وسيلة نقل المواد الغذائية أن يكون من العاملين التابعين للمتعهد وبالتالي تطبق عليه جميع الاشتراطات الصحية الخاصة بمتداولي الأغذية.
9. تُنقل المواد الغذائية التي تقدم ساخنة في حافظات حرارية خاصة بالمواد الغذائية الساخنة (Isotherm box) فيما تنقل المواد الغذائية الباردة (Iceboxes)، على أن يتم تزويدها بقوالب الثلج عند نقل المواد الغذائية الباردة.
10. تُسلم المواد الغذائية الجاهزة للاستهلاك المسئول / المسئولة بالمدرسة وتكون في حاويات نظيفة سلية لم يسبق استعمالها لمنتجات غير غذائية واسم المورد وتاريخ الاستلام وحالتها عند الاستلام وتاريخ صلاحية الأغذية المحفوظة وأية ملاحظات إن وجدت.

النظافة والسلامة

2.1.3 الاشتراطات الخاصة بحفظ المواد الغذائية

الحفظ الجاف

1. يجب حفظ الأغذية وفق شروط الحفظ من قبل الشركات الصانعة والمدونة على البطاقة الغذائية.
2. يجب عدم تخزين المواد العدائية في مخزن المواد الجافة على الأرض.
3. يجب توفير خزائن محكمة الغلق وغير قابلة للصدأ (ستانلس ستيل) أو الامتصاص، لتخزين المواد الغذائية الجافة مثل البسكوت والمغلفات الأخرى، على أن تتم المحافظة على نظافتها من الداخل والخارج وفق برنامج دوري للتنظيف.
4. يجب توفير منطقة مخصصة لحفظ الماء والعصائر، على أن تكون مطابقة للاشتراطات الصحية العامة، مع مراعاة تفادي حفظ كميات من المواد الغذائية تفوق قدرة استيعاب المخزن المخصص لذلك.
5. يجب استخدام نظام فعال لتدوير المخزون للتأكد أن من يخزن أولاً يستخدم أولاً.

الحفظ البارد

1. يجب مراقبة درجة حرارة المبردة ومخزن المواد الجافة وفق دوريات يومية، وتسجّل درجة الحرارة في سجل خاص.
2. يجب توفير العدد الكافي من الثلاجات بحيث لا تزيد درجة الحرارة عن (4) درجات مئوية (مزودة بمؤشر حراري إلكتروني لحفظ المواد الغذائية الباردة، مثل المياه، الساندوتشات الباردة، الخضار والفواكه، واللحم ومشتقاته والعصائر، على أن تتم المحافظة على نظافتها من الداخل والخارج وصيانة جميع أجزاءها: الباب، الرفوف، المروحة، الحزام المطاطي بشكل دوري.
3. تُغطى الأطعمة المحفوظة في المبردة بالجيلاتين الرقيق الشفاف.
4. توضع الأغذية عند تخزينها في المبردة بأوعية منخفضة الحواف، بحيث لا يزيد ارتفاع محتوياتها عن (5) سنتيمتر.

الحفظ الساخن

1. يجب توفير حافظات حرارية غير قابلة للصدأ، مزودة بمؤشر حراري إلكتروني لحفظ المواد الغذائية التي ستقدم ساخنة، مثل الساندوتشات والفطائر، على أن تحافظ على درجة حرارة المادة الغذائية (TEMPERATURE THE CORE) في حدود (60) مئوية كحد أدنى، مع مراعاة المحافظة على نظافة الحافظات الحرارية من الداخل والخارج.
2. تحفظ أي سجلات تخص الحفظ، أو تنظيف المبردات، أو المستودعات، أو عمليات التفتيش على المخزون أو أي نشاط يلزم التوثيق للرجوع إليه عند الحاجة



النظافة والسلامة

2.3 سلامة ونظافة العمليات

1.2.3 اشتراطات تحضير الأطعمة لدى مورد المدارس

يشترط أن تتم عمليات تحضير الأطعمة في نفس يوم تقديمها (باستثناء الاستلام والتخزين فقد تتم في يوم سابق).

1. تراعي أثناء الإعداد الأولي قبل الطبخ كافة الاشتراطات الصحية الشخصية للعاملين، وممارسات الإعداد السليمة التي تحول دون التلوث التبادلي، أو تلوث المواد الغذائية بأية طريقة أخرى.
2. تراعي عند الطبخ كافة الاشتراطات الصحية للعاملين، وطرق الطبخ التي تضمن الطبخ التام (عدا القلي) وتحمّل التلوث التبادلي، أو تلوث الأطعمة بأية طريقة أخرى.
3. يجب أن يُراعي نوعية الزيوت المستخدمة في إعداد الأطعمة (مع الاعتماد على المقلبات)، واعتماد زيوت نباتية صحية موصى بها من قبل الجهات المعنية، حيث لا تحتوي على أنواع الزيوت المشبعة والمهدّجة.
4. يُستخدم أنواع الزيوت النباتية (زيت دوار الشمس، زيت النزرة)، كما يُمنع استخدام الزيوت الغنية بالدهون المشبعة، مثل زيت النخيل وزيت جوز الهند).
5. يجب عدم وضع كميات إضافية من ملح الطعام، وتقليل الكميات المستخدمة قدر المستطاع، على أن يكون من الأنواع المدعمة بالبيود.
6. أن تكون وحدة إعداد وتحضير الساندويتشات والفطائر متوافقة مع الاشتراطات الصحية وبنفس اليوم الذي تباع فيه.
7. يقصد بعملية القلي الممنوع إحدى طرق الطبخ التي يستخدم فيها وسط سائل (زيت أو دهن) عن طريق الغمر.
8. أن تكون شروط نقل المواد الغذائية وتخزينها وتوزيعها وفق المعايير والاشتراطات الصحية.
9. **تُغلّف الساندويتشات والفطائر بالبلاستيك، ويدون عليها (اسم المنتج، تاريخ الإنتاج، تاريخ الصلاحية، المكونات).**
10. **حفظ المواد الأولية في الثلاجة.**
11. أن تكون المواد الغذائية مكّن جهة معروفة المصدر، وأمنة صحياً، ومرخصة وتحت الرقابة من الجهات الحكومية المختصة.
12. يجب أن تكون الأغذية والمشروبات مغلفة ومعلبة في عبوات غير زجاجية.
13. يمنع بيع الأطعمة البائتة، مثل (الساندويتشات والفطائر الطازجة والعصائر الطازجة الطبيعية 100%) ويتم التخلص منها يومياً.
14. يجب تعريف الأصناف المسببة للحساسية في كل الأصناف الموفّرة (الألبان، الحليب، إلخ...).
15. **التقيد بتعليمات الحفظ والاستهلاك للمنتجات الغذائية المكتوبة عليها.**

النظافة والسلامة

2.2.3 الموصفات الفنية

يقوم المطبخ الرئيسي بما يلي

1. توفير طاولات لتحضير الطعام مصنوعة من استانلس ستيل سهلة التنظيف.
2. وجود ثلاجات صالحة للاستعمال تفي بالحاجة، بشرط ألا تزيد درجة الحرارة داخلها على (4) درجة مئوية، وتكون مزودة بمقاييس لدرجة الحرارة لحفظ المواد المبردة مثل الماء والحلب والزبادي والعصير.
3. توفير دواليب وأرفف استانلس ستيل لحفظ الأطعمة التي لا تحتاج إلى تبريد، وتكون مرتفعة عن الأرض بمسافة مناسبة 30 سم أو أكثر، وتبعد عن الجدران 10 سم.
4. يجب توفير مستلزمات الأمان والسلامة، مثل طفایات الحریق وخلافه.
5. توفير مستلزمات التغليف، مثل البلاستيك الخفيف، والرقائق المعدنية المخصصة لذلك.
6. يجب أن تكون جميع الأواني من (استانلس ستيل) غير القابل للصدأ مع وجوب استخدام الملاعق والشوك والسكاكين البلاستيكية السميكة ذات الاستعمال لمرة واحدة.
7. يجب أن تُحفظ المبيدات الحشرية، والمطهرات والمنظفات، وأدوات النظافة بعيداً عن أماكن تخزين الأغذية.
8. توفير مصيدة حشرات.
9. الاضطلاع بالمسؤولية عن أي أجهزة وأدوات، من حيث صيانتها وتعويضها في حال فقدانها.

3.2.3 الموقع والمبني

1. يُصمّم السقف بطريقة تمنع تراكم القاذورات واحتفاء الحشرات الضارة، وأن تكون سهلة التنظيف.
2. ينبغي أن تكون الأرضيات من مواد غير مُنفَّذة للماء، وغير ماصّة سهلة التنظيف، وغير زلقة، ومن مواد لا تتأثر بالمنظفات الصناعية أو الأحماض المستخدمة في النظافة، وتكون ذات سطح مستوٍ خالٍ من التشققات والحفر مع مراعاة وجود مصارف للمياه.
3. يجب أن يكون المطبخ المركزي ذا تهوية وإضاءة كافيتين، ويجب توفير مراوح للتهوية ولسحب الأبخرة والهواء الحار، مع وجود مكيفات لتعديل الجو، بحيث لا تزيد درجة الحرارة (25 درجة مئوية)، على أن يثبت مؤشر حراري إلكتروني لقياس درجة حرارة المطبخ المركزي.
4. الأبواب والنوافذ تكون محكمة الإغلاق ومغطاة بسلك يمنع دخول الحشرات والقوارض

النظافة والسلامة

5. وجود حاويات للنفايات وتكون الحاويات نفسها جافة ونظيفة من الداخل والخارج، وغطاؤها ومحيطها نظيف، وتُفرَّغ يومياً، وتوضع في أماكن متعددة، مع ضرورة استخدام أكياس قمامنة كبيرة (بلاستيك) لتجمیع النفايات وذلك لسهولة جمعها.
6. توفير مياه كافية من مصدر آمن وصالح للشرب، ووجود مغسلة ومواد تنظيف كافية للعاملين لغسل الأيدي.
7. سلامة التوصيلات الكهربائية وكفايتها للأجهزة الكهربائية في الموقع المخصص لتقديم خدمات التغذية المدرسية، وأن تكون منفذة طبقاً للمواصفات الفنية.
8. توفير مراوح دفع للهواء، تُركَب أعلى الأبواب لمنع دخول الحشرات والأربية

4.2.3 النظافة

يجب أن تضمن المطابخ المركزية نظافة المراافق طوال عملية تحضير الطعام، من خلال اتّباع الإجراءات التالية:

1. يجب تنظيف المطابخ المركزية بجميع محتوياتها يومياً، وكلما دعت الحاجة لذلك، مع مراعاة استعمال مواد التنظيف الملائمة للمنشآت الغذائية، ويجب استخدام المناديل الورقية ذات الاستخدام مرة واحدة.
2. يجب استعمال المطهرات الملائمة للمنشآت الغذائية للقضاء على الجراثيم، على أن تُحفظ بعيداً عن المواد الغذائية.
3. لا يجوز استخدام مياه السخان الجداري في تحضير المشروبات الساخنة والطعام.
4. غسل الفواكه قبل استخدامها بماء نظيف.
5. غسل الخضار ونقعها قبل استخدامها في ماء نظيف.
6. النظافة اليومية للموقع والأجهزة والتخلص من النفايات أولاً بأول.

5.2.3 الشروط والمواصفات الالزامية لأماكن تناول الوجبات المدرسية

يجب أن تتوافق مناطق تناول الوجبات المدرسية مع معايير النظافة والأمان والراحة للطلاب، ويجب توفير جميع المراافق والموارد الالزامية لضمان تجربة تناول طعام صحية وسليمة داخل المدرسة

1. يجب أن يكون الموقع المخصص لتوزيع الوجبات داخل الفصل الدراسي في مكان آمن ونظيف، بعيداً عن النفايات، وأن يكون خالياً من التلوث، ولا يتعرض مكان توزيع الأغذية لأشعة الشمس المباشرة. يجب أيضاً ألا يكون استهلاك الطعام داخل المختبرات المدرسية.
2. يجب أن تكون المساحة المخصصة لتوزيع الوجبات مناسبة لعدد الطلاب وكثافتهم، مع مراعاة المرحلة الدراسية وأعمار الطلاب.
3. يجب وضع حاويات نفايات داخل الفصل الدراسي، ويجب أن تكون هذه الحاويات نظيفة من الداخل والخارج، وأن يكون لها أغطية محكمة. يجب أيضاً تفريغ هذه الحاويات بعد انتهاء الطلاب من الطعام مباشرة. يجب توزيعها في أماكن متعددة داخل الفصل لضمان سهولة الوصول للطلاب.
4. يجب توفير معقم مطهر للأيدي ومناديل ورقية القابلة للاستخدام مرة واحدة

النظافة والسلامة

3.3 سلامة العاملين ونظافتهم الشخصية

1.3.3 استخراج الشهادات الصحية للعاملين والعاملات بالمطبخ المركزي

1. يجب حصول العاملين على شهادات صحية من الجهات الصحية المختصة، تفيد خلوهم من الأمراض المعدية التي تنتقل عن طريق الغذاء، ووضعها في مكان ظاهر في المطبخ المركزي.
2. يحق لإدارة المدرسة طلب كشف طبي لأحد العمال في حالة الاشتباه، أو تكون بشكل دوري كل ثلاثة أشهر للتأكد من سلامة العمالة
 - أ. الفحوصات الطبية:
 1. الكشف السريري على العامل (صدر_ بطن_ أمراض جلدية).
 2. الفحوصات المخبرية المطلوبة، وتشمل:
 - أ- فحص البراز للطفيليات.
 - ب- فحص الدم لكل من التيفوئيد والباراتيفوئيد.
 - ت- مزرعة براز للسامونيلا والشيجلا وضمادات الكولييرا.
 - ث- مسحة من الأنف والحلق (للدفتيريا).
 - ج- أشعة على الصدر.

ويتعين إجراء هذه الفحوصات والتحاليل لمشغلي المطبخ المركزي في العيادات والمستوصفات والمستشفيات الخاصة المصرحة بذلك من وزارة الصحة.

- ب. التحصينات:
 1. التحصين ضد الحمى الشوكية مرة كل سنتين.
 2. التحصين ضد التيفوئيد (جرعتان بينهما أسبوع على الأقل كل سنتين).
 3. التحصين ضد التهاب الكبد الفيروسي (أ).
 4. أي تحصينات أخرى تراها الجهات الصحية المختصة.

ج صلاحية الشهادة الصحية
مدة صلاحية الشهادة الصحية سنة واحدة، وتُجدد فور انتهاءها، ويتم اتباع نفس الخطوات السابقة للحصول على شهادة أخرى، على أن يتم إعادة الكشف السريري بعد ستة أشهر من بدء سريان الشهادة، وذلك لاكتشاف أية أمراض جلدية أو سارية أخرى



النظافة والسلامة

الأمراض المعدية والإصابات

1. الأمراض المعدية: عدم السماح بالعمل في تداول الأغذية أو القيام بأي عمل له صلة مباشرة بالغذاء لأي شخص يشتبه في أنه يعاني من أو يحمل أي مرض معدى أو يكون مصاباً بجروح ملتهبة، أو بالتهابات جلدية أو تقرحات أو مصاباً بإسهال.
2. الإصابات: إذا جُرح العامل أثناء العمل بالمطبخ المركزي، فيجب استبعاده فوراً عن العمل حتى تتم حماية موضع الجرح بشكل تام، أو بواسطة شريط طبي لاصق مقاوم للماء ذي لون مميز ومثبت بشكل محكم، مع توفير الإسعافات الأولية لهذا الغرض، ولا يُسمح له بالعودة للعمل إلا بعد الشفاء من الإصابة.
3. قيام المورد بالمطبخ المركزي بكتابة تعهد في حالة إصابة أحد العمال بأي مرض معدى أو إصابة ناقلة لأمراض الغذاء بإيقافه عن العمل، ومعالجته وإبلاغ المدرسة مع إحضار بديل عنه.

2.3.3 المظهر والسلوك الشخصي

- يجب التزام جميع العاملين بما يلي: يجب تنظيف المطابخ المركزية بجميع محتوياتها يومياً، وكلما دعت الحاجة لذلك، 1. أن يكونوا حسني المظهر مع العناية التامة بنظافة أجسامهم.
2. ارتداء زي موحد نظيف وقت العمل (ويُفضل أن يكون الزي أبيض اللون) مع استخدام أغطية الرأس والكمامات والقفازات ذات الاستخدام لمرة واحدة أثناء تحضير المواد الغذائية.
 3. الامتناع تماماً عن البصق في مكان العمل ولمس الشعر أو الأنف أو الفم أو الأذن.
 4. العناية بتقليل ونظافة الأظافر.
 5. يمنع ارتداء المتعلقات الشخصية مثل الحلي والخواتم وال ساعات خلال إعداد الطعام أو تداوله.
 6. غسل اليدين مباشرة بطريقة سلية عند بدء العمل وبعد كل عملية من عمليات إعداد أو تجهيز الغذاء وبعد كل توقف وبعد الأكل أو بعد لمس أي جزء من أجزاء الجسم، مثل الشعر أو الأنف أو الفم وبعد العطاس وبعد العودة إلى محل إذا اضطر العامل للخروج لأي سبب من الأسباب.
 7. عدم تناول المأكولات والمشروبات داخل المطبخ المركزي.
 8. عدم تجفيف أيديهم بعد غسلها بملابسهم أو بفوط قماش.
 9. كتابة تعهد خطى من العامل بإبلاغ مديره المباشر إذا حدث له أي من الأعراض التالية، مثل: اصفرار العينين، الإسهال، القيء، ظهور دمامل، جروح، حروق، التهاب الحلق، طفح جلدي، أي مرض معدى



الالتزامات المشغل التشغيلية في نظام "مصروف"

أولاً: الأجهزة والاتصال

- يلتزم المشغل بتوفير أجهزة ذكية (جوالات/أجهزة تابلت) بمواصفات تشغيلية حديثة (جهاز ايفون او اندرويد يدعم خاصية NFC والحد الأدنى من Android 7.0 او الحد الأدنى من iOS 15.1).
- يلتزم المشغل بتنشيط تطبيق "مصروف - البائع" على هذه الأجهزة، والتأكد من تشغيله وربطه بحساب المدرسة/المقصف.
- يلتزم المشغل بتأمين اتصال إنترنت مستمر عبر شبكة Wi-Fi مستقرة أو شرائح بيانات (4G/5G).
- يلتزم المشغل بتوفير أجهزة بديلة (Backup Devices) لضمان استمرارية الخدمة عند تعطل أي جهاز.

ثانياً: التشغيل عبر التطبيق

- يلتزم المشغل بحصر جميع عمليات البيع عبر تطبيق "مصروف - البائع" حصرياً، وينبغي استخدام أي وسيلة دفع نقدية أو جانبيّة خارج نظام مصروف.
- يُمنع تعطيل أو رفض قبول أي وسيلة دفع معتمدة من قبل "مصروف".
- يلتزم المشغل بتحديث التطبيق بشكل مستمر من المتجر الرسمي وعدم استخدام أي نسخة غير معتمدة.
- يلتزم المشغل بتوثيق جميع العمليات داخل النظام بشكل فوري دون تأخير.

ثالثاً: إدارة المنتجات والقواعد

- يلتزم المشغل بعرض وبيع المنتجات المدرجة فقط في القائمة المعتمدة داخل التطبيق.
- يُمنع بيع أي أصناف غير معتمدة أو تعديل الأسعار دون موافقة خطية من إدارة "مصروف".
- يلتزم المشغل بتحديث الكميات بشكل يومي داخل التطبيق لتفادي ظهور أصناف غير متوفرة.

رابعاً: الكوادر البشرية

- يلتزم منصة مصروف على تدريب المشرفين التابعين للمشغل بتنشيط المشرف على استخدام تطبيق "مصروف - البائع".
- يلتزم المشغل بتخصيص حساب دخول (User ID/Password) لكل موظف لمنع التلاعب.
- يلتزم المشغل بتوفير شهادات صحيحة سارية لجميع العاملين والالتزام بالمعايير الصحية.
- يمنع تشغيل أي موظف غير نظامي أو غير متعاقد رسمياً.

خامساً: استمرارية الخدمة

- يلتزم المشغل بتنشيط الخدمة طوال أوقات الدوام الرسمي وعدم التوقف إلا بعد إشعار وموافقة إدارة "مصروف".
- يلتزم المشغل بوجود خطة بديلة (Backup) مثل جهاز احتياطي أو خط بيانات إضافي لتفادي توقف الخدمة.
- يلتزم المشغل بالإبلاغ الفوري عن الأعطال عبر القنوات الرسمية: نظام التذكرة في منصة مصروف.

سادساً: الجودة والسلامة الغذائية

1. يلتزم المشغل بالالتزام بالاشتراطات الصحية في تخزين وتحضير وتوزيع الأغذية.
2. يلتزم المشغل بتطبيق أنظمة ISO 22000 الخاصة بسلامة الغذاء من خلال:
 - وجود خطة مكتوبة لإدارة المخاطر الغذائية.
 - تدريب الكوادر بشكل دوري على سلامة الغذاء.
 - توثيق الإجراءات الصحية والمعايير المتبعة.
3. يلتزم المشغل بتطبيق نظام HACCP (تحليل المخاطر ونقط تحكم الحرجة) في:
 - التخزين: الالتزام بدرجات الحرارة المناسبة وفصل الأغذية الجافة عن المبردة.
 - النقل: استخدام وسائل نقل مجهزة (مبردة عند الحاجة) مع تسجيل درجات الحرارة وربطها مع نظام مصروف.
 - التحضير: مراقبة نقاط التحكم الحرجة مثل وقت الطهي ودرجة التبريد.
 - التوزيع: ضمان وصول المنتجات ضمن الوقت المحدد مع المحافظة على سلسلة التبريد.

سابعاً: الرقابة والتقارير

1. يلتزم المشغل بتقديم تقارير مبيعات يومية/أسبوعية عبر النظام.
2. يلتزم المشغل برفع تقارير سلامة غذائية ولوجستية متوافقة مع متطلبات ISO 22000 و HACCP.
3. يلتزم المشغل بالاستجابة لأي شكوى وفقاً لملحق رقم (1).

ثامناً: آلية العقوبات التصاعدية

1. إنذار أول عبر البريد الرسمي.
2. غرامة مالية (ملحق رقم 2)
3. سحب المدرسة المخالفة.
4. إنهاء العقد فوراً عند:
 - البيع خارج التطبيق.
 - بيع منتجات غير معتمدة أو تالفة.
 - مخالفة معايير ISO 22000 أو HACCP بما يهدد سلامة الطلاب.

مرفق (1)

تحديد مستوى الخدمة لتوريد الأغذية للمشغلين (SLA)

تعريفات:

المصطلح	التعريف
متطلبات مستوى الخدمة	هي متطلبات بين الطرفين يتم من خلالها تقديم الخدمات ضمن إطار زمني محدد لكل خدمة حسب أولويتها.
بلاغ	هو إنشاء المنصة بلاغ عن وقوع تعثر غير مقصود للخدمة أو قلة جودة في الأغذية أو الخدمات المقدمة.
تذكرة	أي بلاغ يصل للمستوى الأول من خلال قنوات الدعم المتاحة.

مشكلة	وقت الاستجابة
هو الوقت المستغرق من قبل المشترك للتعرف على المشكلة بطريقة غير آلية. ويقاس وقت الاستجابة من وقت إنشاء البلاغ حتى تحديث حالة "قيد التقدم"، الذي تم قياسه خلال ساعات العمل.	وقت الاستجابة
هو الوقت المستغرق لحل البلاغ، أو التذكرة، أو المشكلة أو الإجابة على استفسارات المنصة.	وقت الحل
هو إجراء مؤقت يتم تقديمها للمنصة فيما يخص البلاغ أو التذكرة أو المشكلة ليصبح بالإمكان استخدامه والانفاع من الخدمة.	حل مؤقت
هم المستخدمين النهائيين للخدمة ويشملون على سبيل الذكر لا الحصر الطلاب والمدارس والمشرفين التابعين لطالب الخدمة حسبما يتفق عليه الطرفين مسبقاً لكل طالب خدمة.	المستفيدون
ما يستوجب القيام به وأخذه بعين الاعتبار بناء على التأثير على العمل نتيجة حادثة أو مشكلة أو تغيير الأسبقيية في الحل. وهي تعتمد على التأثير والأهمية.	الأهمية
مدى تأثير المشكلة في الخدمة.	الأولوية
	التأثير

الالتزامات المنصة:

يلتزم المنصة بالآتي:

1. مراقبة أداء مؤشرات الأداء والتي تضمن تحقيق رضا المستفيدن.
2. متابعة البلاغات مع المستفيدن.
3. متابعة رضا المستفيدن.

الالتزامات المشترك:

يلتزم المشغل بالآتي:

1. جدولة مواعيد تسليم الأغذية للمشغلين والمحافظة على بقاء الأطعمة بتاريخ حديث لضمان تحقيق الجودة المطلوبة.
2. التنسيق المستمر مع مشغلي المقاصف وتسليم الأغذية لهم بشكل دوري ومستمر.
3. استقبال البلاغات من المنصة وحلها بشكل فوري.
4. اتاحة دخول المنصة وممثليه للمقرات والمصانع وما في حكمها لأغراض المتابعة وتقدير الجودة.
5. تسليم البضائع لمشغلي المقاصف وفقاً لمحاضر استلام والالتزام بالمحافظة عليها وتسليمها للطرف الأول عند الحاجة لذلك مع الالتزام في توثيقها عبر المنصة.
6. الالتزام بتسليم الأغذية وفقاً لأوقات العمل الرسمية وقبل الساعة السابعة صباحاً لضمان وصول الأغذية للطلاب في الوقت المناسب.
7. التوافق ما أمكن مع مستويات الخدمة المستجدة (المتضمنة الفترة الزمنية للرد، وال فترة الزمنية للمعالجة) التي تقررها المنصة لعملائه المتعلقين بتوريد الأغذية للمقاصف، بشرط أن تقدم المنصة للمشترك مستويات الخدمة هذه مسبقاً للستعداد للتوافق معها أو إيجاد مستويات بديلة تحقق نفس مستوى تقديم الخدمة التي ترغبها المنصة على أن توافق المنصة عليها. وفي جميع الأحوال، فإن أية تعديلات على مستوى الخدمة يلزم الطرفان الاتفاق عليها مسبقاً من خلال ملحق تعديل على عقد الاشتراك موقعاً في المنصة.
8. الامتثال لتوجيهات المنصة في جميع ما يتعلق باتفاقية مستوى الخدمة هذه.

ويبدأ احتساب بعد الفترة الزمنية سواء للرد وال فترة الزمنية للمعالجة اعتباراً من تحويل المشترك البلاغ للمجموعة الخاصة بمستوى الأولوية، ويلتزم المشترك بإبلاغ المنصة بوقت تحويل البلاغ في حينه.

مستويات تقديم الخدمات وقنوات الاتصال خلال فترة تقديم الخدمة:

يلتزم المنصة بأن تقدم لصالح المشترك خلال فترة تقديم الخدمة قنوات الدعم الموضحة أدناه وأية قنوات أخرى يتفق عليها الطرفين لاحقاً لكل طالب خدمة.

قناة الدعم	مدى خدمة النظام بها
الرقم الموحد (920022966)	

بناء على ما تحدده المنصة منها لكل طالب خدمة.

أيقونة الدعم الفني عبر المنصة
الدردشة الحية عبر الواتس اب الخاص بالمنصة
info@masroof.sa او (920022966)

تصنيف أولوية البلاغات:

موضح في الجدول أدناه تصنيف البلاغات من ناحية الأولوية في الاستجابة من قبل المشتراك وفقاً للترتيب.

رقم	آلية تصنيف البلاغات
1	عدم وصول الأغذية للمشتغل مع عدم وجود أغذية لبيعها للطلاب.
2	عدم وصول الأغذية للمشتغل مع نقص الأغذية لبيعها للطلاب.
3	انتهاء بعض الأصناف غير الأساسية من قبل المشتراك
4	التأخير في تسليم الأغذية حسب الجدولة المعتمدة مع وجود أغذية داخل المقصف تغطي الاحتياج

أوقات تقديم الدعم:

1- يلتزم المشتراك بتقديم الدعم (المتضمن الرد على البلاغات ومعالجتها) للمنصة فيما يتعلق بتوريد الأغذية للمشتغلين والخدمات المتعلقة بها وفقاً للأيام والأوقات الموضحة في الجدول أدناه:

الوقت	اليوم
6 صباحاً إلى 11 صباحاً	من الأحد إلى الخميس

وعلى الرغم مما ورد في الجدول، يلتزم المشتراك في جميع الأوقات الصباحية والمسائية في أيام العمل الرسمية أو أيام الإجازة الأسبوعية (الجمعة - السبت) بتقديم الدعم اللازم لمعالجة الحالات الحرجة.

آلية التصعيد: يحق للمنصة في حال عدم رضاه عن الخدمات والدعم والذى يتضمن تجاوز الوقت المحدد للرد على بلاغ أو معالجته أن يقدم شكواه ذات العلاقة للمشتراك حسب الجدول الموضح أدناه، وبال مقابل يلتزم المشتراك بأن يعالج الشكوى بأسرع وقت ممكن دون الإضرار بالمنصة والمستفيدين وغير وفقاً لجدول آلية التصعيد أدناه:

منصب المسؤول لدى الطرف الثاني	مستوى التصعيد	أقصى مدة لتجاوز الوقت المحدد
يتفق الطرفان عليه القنوات الرسمية للمنصة او من يمثلها لاحقاً.	بناء على ما يتفق عليه الطرفان عبر القنوات الرسمية للمنصة او من يمثلها لاحقاً.	50% من الوقت المحدد
		75% من الوقت المحدد
		100% من الوقت المحدد

مرفق (1)
ملف الشروط الجزائية في تقديم خدمات التغذية المدرسية في المقاصف المدرسية

أولاً: شروط خاصة بالعملاء

المخالفة	الإجراء والغرامة
عدم حمل الشهادة الصحية	استبعاد العامل/ة. وغرامة 200 ريال (يومياً حتى إصدار الشهادة أو توقيفها بديل)

عدم الالتزام بالنظافة الشخصية أو الاشتراطات الصحية	تعهد بعدم التكرار، وغرامة 100 ريال (يومياً في حال التكرار حتى استيفاء المطلوب)
ممارسات غير لائقة مثل التدخين	تعهد بعدم التكرار، وغرامة 100 ريال (يومياً عند التكرار) مع أحقيه، الطرف الأول في الاستبعاد. ويُلزم الطرف الثاني بتوفير بديل خلال 3 أيام وإن لم يفعل. تُفرض غرامة 100 ريال (يومياً حتى استيفاء المطلوب)
غياب المورد أو المندوب المسؤول	غرامة 500 ريال (عن كل يوم غياب)
عدم الالتزام باليزي الرسمي	غرامة 10 ريال (عن كل يوم مخالفة)

ثانياً: شروط تتعلق بالمواد الغذائية

المخالفة	الإجراء والغرامة
توزيع مواد غذائية غير صالحة أو منتهية الصلاحية (قبل البيع)	غرامة 1500 ريال (إتلاف المادة، وتعهد بعدم التكرار)
بيع مواد غذائية منتهية الصلاحية للطلاب	غرامة 5,000 ريال
تسنمم الطلاب نتيجة وجية فاسدة العقد	غرامة 3,000 ريال (لكل طالب/ة، مع إيقاف المورد في المدرسة). و توصية من اللجنة المختصة بالنظر في إنهاء العقد
استخدام سيارة نقل غير مطابقة للاشتراطات (نظافة/تكييف/تغطية)	رفض استلام الوجبات، وغرامة 50 ريال (يومياً حتى الالتزام) ويُلزم الطرف الثاني بتأمين الوجبات على حسابه، الخاص

ثالثاً: مخالفات التشغيلية

المخالفة	الإجراء والغرامة
التأخير في بدء الخدمة	غرامة 3,000 ريال (عن كل يوم تأخير+ إشعار رسمي بإمكانية إنهاء العقد عند تجاوز 3 أيام)
عدم توفير الكميات المتفق عليها يومياً	غرامة 300 ريال (يومياً لكل نوع ناقص+ تعويض الطالب على حساب المشغل)
عدم التقيد بقائمة الأسعار المعتمدة	غرامة 200 ريال (عن كل حالة مخالفة، مع إرجاع الفارق فوراً)
تقديم منتجات غير معتمدة أو غير مدرجة في القائمة	غرامة 1000 ريال (لكل صنف + إنذار نهائي)
التللاع في صلاحية المواد	غرامة 3000 ريال (لكل حالة +رفع توصية بالغاء العقد)
التنسب في فووض أو إزعاج داخل المدرسة	غرامة 500 ريال (لكل حالة + تعهد بعدم التكرار)
عدم الاستجابة للتوجيهات المكتوبة من إدارة المدرسة	غرامة 250 ريال (عن كل يوم تأخير بعد المهلة)
عدم التقيد والتللاع بنظام مصروف	غرامة 500 ريال (يومياً حتى يتم الاستيفاء)

الملحق رقم (5)

نموذج إضافة مقصف

نموذج إضافة مقصف لنطاق عمل المشغل وفقاً لعقد إدارة وتشغيل المقصف المبرم بتاريخ [*] بين كل من شركة تطوير للمباني وشركة [...] بصفتها المشغل.

تفاصيل المقصف

[يتم إضافة تفاصيل المدرسة والمقصف بشكل تسلسلي، مع مراعاة أي مقاصف تم التعاقد بخصوصها بموجد العقد أو خلال فترات سابقة]

المدرسة الحاضنة للمقصف

عنوانها

العنوان الوطني للمدرسة

تاريخ توقيع محضر التسلیم.

تاريخ التسلیم

الملحق رقم (6)

جدول الجزاءات والمخالفات

النظافة العامة						المادة الأولى
الإجراءات المتبعة			الحد الأعلى للمخالفة	الحد الأدنى للمخالفة	نوع المخالفة	البند
المخالفة للمرة الثالثة	المخالفة للمرة الثانية	المخالفة للمرة الأولى				
تطبيق الحد الأعلى وترزال المخالفة	تطبيق الحد الأدنى وترزال المخالفة	انذار كتابي وترزال المخالفة	3,000	1,000	القاء النفايات في غير الأماكن المخصصة لها	1
تطبيق الحد الأعلى وترزال المخالفة	تطبيق الحد الأدنى وترزال المخالفة	انذار كتابي وترزال المخالفة	20,000	10,000	عدم التخلص من النفايات الخطرة بالطريقة الصحيحة	2
تطبيق الحد الأعلى على أن يتم تصحيح المخالفة	تطبيق الحد الأدنى على أن يتم تصحيح المخالفة	انذار كتابي على أن يتم تصحيح المخالفة	1,000	500	عدم تغطية أوعية النفايات	3
تطبيق الحد الأعلى على أن يتم تصحيح المخالفة	تطبيق الحد الأدنى على أن يتم تصحيح المخالفة	انذار كتابي على أن يتم تصحيح المخالفة	2,000	1,000	تراكم النفايات وعدم التخلص منها أولاً بأول	4
تطبيق الحد الأعلى على أن يتم تصحيح المخالفة	تطبيق الحد الأدنى على أن يتم تصحيح المخالفة	انذار كتابي على أن يتم تصحيح المخالفة	2,000	1,000	عدم المحافظة على نظافة المرافق	5

مخالفات السلامة والصحة العامة						المادة الثانية
المرافق والتجهيزات						1
الإجراءات المتبعة	الحد الأعلى للمخالفة	الحد الأدنى للمخالفة	نوع المخالفة	البند		
المخالفة للمرة الثالثة	المخالفة للمرة الثانية	المخالفة للمرة الأولى				
تطبيق الحد الأعلى على أن يتم تصحيح المخالفة	تطبيق الحد الأدنى على أن يتم تصحيح المخالفة	انذار كتابي على أن يتم تصحيح المخالفة	4,000	2,000	مخالفة شروط السلامة في المرافق	1
تطبيق الحد الأعلى على أن يتم تصحيح المخالفة	تطبيق الحد الأدنى على أن يتم تصحيح المخالفة	انذار كتابي على أن يتم تصحيح المخالفة	10,000	5,000	مخالفة شروط السلامة عالية الخطورة في المرافق	2
العاملون						2
الإجراءات المتبعة	الحد الأعلى للمخالفة	الحد الأدنى للمخالفة	نوع المخالفة	البند		
المخالفة للمرة الثالثة	المخالفة للمرة الثانية	المخالفة للمرة الأولى				
تطبيق الحد الأعلى على أن يتم تصحيح المخالفة	تطبيق الحد الأدنى على أن يتم تصحيح المخالفة	انذار كتابي على أن يتم تصحيح المخالفة	5,000	2,000	عدم الالتزام بنسبة السعودية حسب نظام وزارة الموارد البشرية والتنمية الاجتماعية	1
تطبيق الحد الأعلى مع إبعاد العامل المصايب عن العمل	تطبيق الحد الأعلى مع إبعاد العامل المصايب عن العمل	تطبيق الحد الأدنى عن كل عامل مع إبعاد العاملين المصاين حتى يتم شفاؤهم	5,000	2,000	وجود عمال تظهر عليهم أعراض مرضية أو بهم جروح أو ثبور	2

تطبيقات الحد الأعلى مع إبعاد العامل عن العمل	تطبيقات الحد الأدنى عن كل عامل مع إبعاد العامل عن العمل	انذار كتابي على أن يتم تصحيح المخالفة	500	200	تدني مستوى النظافة الشخصية للعاملين	3
تطبيقات الحد الأعلى مع إبعاد العامل عن العمل	تطبيقات الحد الأدنى عن كل عامل مع إبعاد العامل عن العمل	انذار كتابي على أن يتم تصحيح المخالفة	500	200	استخدام المقصف للنوم	4
تطبيقات الحد الأعلى وتوفير المطلوب	تطبيقات الحد الأدنى وتوفير المطلوب	انذار كتابي وتوفير المطلوب	2,000	1,000	عدم توفير موظفين وعمالة مدربة	5
تطبيقات الحد الأعلى عن كل عامل	تطبيقات الحد الأدنى عن كل عامل	انذار كتابي	1,000	500	عدم حمل البطاقة أو البطاقة الصحبية	6

مخالفات المواد الغذائية والمياه والمشروبات						المادة الثالثة
الإجراءات المتبعة			الحد الأعلى للمخالفة	الحد الأدنى للمخالفة	نوع المخالفة	البند
المخالفة للمرة الثالثة	المخالفة للمرة الثانية	المخالفة للمرة الأولى				
تطبيقات الحد الأعلى مع إتلاف ما يثبت عدم صلاحيته للاستهلاك	تطبيقات الحد الأدنى مع إتلاف ما يثبت عدم صلاحيته للاستهلاك	انذار كتابي مع إتلاف ما يثبت عدم صلاحيته للاستهلاك	20,000	10,000	استخدام مواد منتهية الصلاحية أو تظهر عليها علامات التلف	1
تطبيقات الحد الأعلى مع إتلاف ما يثبت عدم صلاحيته للاستهلاك	تطبيقات الحد الأدنى مع إتلاف ما يثبت عدم صلاحيته للاستهلاك	انذار كتابي مع إتلاف ما يثبت عدم صلاحيته للاستهلاك	5,000	2,000	بيع مواد تجارية غير موجودة في الترخيص	2
تطبيقات الحد الأعلى مع تصحيح المخالفة	تطبيقات الحد الأدنى مع	انذار كتابي مع تصحيح المخالفة	5,000	2,000	مخالفة شروط التعبئة والنقل والتخزين وسوء حفظ المواد	3

	تصحيح المخالفة					
تطبيق الحد الأعلى مع تصحيح المخالفة	تطبيق الحد الأدنى مع تصحيح المخالفة	انذار كتابي مع تصحيح المخالفة	5,000	2,000	عدم عرض السعرات الحرارية ومبينات الحساسية في قائمة الوجبات	4
تطبيق الحد الأعلى مع تصحيح المخالفة	تطبيق الحد الأدنى مع تصحيح المخالفة	انذار كتابي مع إتلاف ما يثبت عدم صلاحيته للاستهلاك	5,000	2,000	تداول المواد الغذائية بطريقة غير صحية داخل المقصف	5
تطبيق الحد الأعلى مع تصحيح المخالفة	تطبيق الحد الأدنى مع تصحيح المخالفة	انذار كتابي مع إتلاف ما يثبت عدم صلاحيته للاستهلاك	5,000	2,000	سوء النقل وبخاصة المواد الغذائية التي تتأثر بدرجة الحرارة	6
تطبيق الحد الأعلى مع إتلاف ما يثبت عدم صلاحيته للاستهلاك	تطبيق الحد الأدنى مع إتلاف ما يثبت عدم صلاحيته للاستهلاك	انذار كتابي مع إتلاف ما يثبت عدم صلاحيته للاستهلاك	5,000	2,000	عرض مواد أو مشروبات محضرة من اليوم السابق أو تقديمها أو تخزينها	7
تطبيق الحد الأعلى مع إزالة المواد	تطبيق الحد الأدنى مع إزالة المواد	انذار كتابي مع إزالة المواد	5,000	2,000	عرض مواد غذائية أعدت في أماكن غير مرخص لها أو مجهلة المصدر	8
المخالفات التشغيلية وال العامة						المادة الرابعة
الإجراءات المتبعة			الحد الأعلى للمخالفة	الحد الأدنى للمخالفة	نوع المخالفة	البند
المخالفة للمرة الثالثة	المخالفة للمرة الثانية	المخالفة للمرة الأولى				
تطبيق الحد الأعلى مع تصحيح المخالفة	تطبيق الحد الأدنى مع تصحيح المخالفة	انذار كتابي وتصحيح المخالفة	2,000	1,000	التأخير في صيانة أو اصلاح الأجهزة المعطلة	1
تطبيق الحد الأعلى	تطبيق الحد الأدنى	انذار كتابي وتصحيح المخالفة	5,000	2,000	وجود عماله ليست تحت كفالة الطرف الثاني	2

تطبيق الحد الأعلى	تطبيق الحد الأدنى	انذار كتابي وتصحيح المخالفة	1,000	500	عدم الالتزام بتجديد الإقامة للعاملين	3
تطبيق الحد الأعلى وتصحيح المخالفة	تطبيق الحد الأدنى وتصحيح المخالفة	انذار كتابي وتصحيح المخالفة	5,000	2,000	عدم توفير المياه	4
تطبيق الحد الأعلى وإعادة غلق الموقع مع إمكانية فسخ العقد	تطبيق الحد الأعلى وإعادة غلق الموقع	انذار كتابي وإعادة غلق الموقع وتطبيق الحد الأدنى	10,000	5,000	إعادة فتح المقصف قبل الانتهاء من العقوبة أو نزع اللوحة التي توضع على المقصف بأنه أغلق بسبب حدوث مخالفة أو إزالتها أو تغييرها	5
إمكانية فسخ العقد	تطبيق الحد الأعلى	تطبيق الحد الأدنى	4,000	2,000	تعطيل عمل المختصين والمراقبين أو إعاقته أو الاعتراض عليه	6
الحد الأعلى واعاده وضع اللوحة	الحد الأدنى واعاده وضع اللوحة	انذار كتابي واعاده وضع اللوحة	10,000	5,000	نزع اللوحة التي توضع على المقصف بأنه أغلق بسبب حدوث مخالفة أو إزالتها أو تغييرها	7
تطبيق الحد الأعلى، مع إمكانية فسخ العقد	تطبيق الحد الأدنى	انذار كتابي وتصحيح المخالفة	5,000	2,000	مباشرة النشاط خارج حدود المقصف، أو عدم الالتزام بالمساحات المخصصة له	8
تطبيق الحد الأعلى	تطبيق الحد الأدنى	انذار كتابي	3,000	1,000	قيام المشرف على النشاط ومن يمثله بمساعدة العمالة المخالفة	9
تطبيق الحد الأعلى	تطبيق الحد الأدنى	انذار كتابي وإزالة المخالفة على نفقة المخالف	3,000	1,000	مخالفات أنظمة حماية البيئة التي لم يتحدد لها عقوبة معينة	10
تطبيق الحد الأعلى، مع إمكانية فسخ العقد	تطبيق الحد الأعلى	انذار كتابي وتطبيق الحد الأدنى	10,000	5,000	الانقطاع عن تقديم الخدمة وعدم الالتزام بساعات التشغيل أو اشتراطات التشغيل المتفق عليها	11
تطبيق الحد الأعلى، مع إمكانية فسخ العقد	تطبيق الحد الأعلى	انذار كتابي وتطبيق الحد الأدنى	20,000	10,000	عدم توفر الخدمة على مدار ساعات العمل بالمقصف	12

13	عدم تواجد مدير النشاط أو من ينوب عنه بالمدرسة، اذا استوجب النشاط ذلك	2,000	1,000	انذار كتابي وتصحيح الأدنى	تطبيق الحد الأعلى، مع إمكانية فسخ العقد	تطبيق الحد الأعلى، مع إمكانية فسخ العقد
14	عدم تواجد الموظفين في مقر عملهم	500	1,000	انذار كتابي وتصحيح المخالفة	تطبيق الحد الأدنى	تطبيق الحد الأعلى
16	عدم الالتزام بالمساحات المخصصة للنشاط	2,000	5,000	انذار كتابي وتصحيح المخالفة	تطبيق الحد الأدنى	تطبيق الحد الأعلى، مع إمكانية فسخ العقد
17	عدم توفير رقم اتصال للاستفسار والشكوى وخدمة العملاء	2,000	5,000	انذار كتابي وتصحيح المخالفة	تطبيق الحد الأدنى	تطبيق الحد الأعلى
18	عدم الإجابة على أي شكوى مقدمة سواء من خلال مركز العناية بخدمة العملاء أو غيره خلال (48) ساعة من تاريخ تبليغه	200	500	انذار كتابي وتصحيح المخالفة	تطبيق الحد الأدنى	تطبيق الحد الأعلى
19	عدم إصدار البطاقة أو البطاقة الصحية	2,000	5,000	انذار كتابي وتوفير المطلوب	تطبيق الحد الأدنى وتوفير المطلوب	تطبيق الحد الأعلى
20	عدم ارتداء العاملين زي موحد يحتوي على شعار الشركة	500	1,000	انذار كتابي وتصحيح المخالفة	تطبيق الحد الأدنى	تطبيق الحد الأعلى
21	عدم ارتداء الزي الموحد الكامل أو بدله رسمية للمشرفين	500	1,000	انذار كتابي وتصحيح المخالفة	تطبيق الحد الأدنى	تطبيق الحد الأعلى
22	العمالة ليست تحت كفالة المستثمر، الإقامة غير سارية المفعول	2,000	5,000	انذار كتابي وتصحيح المخالفة	تطبيق الحد الأدنى	تطبيق الحد الأعلى
23	وجود مواد اعلانية خادشه للحياة	2,000	5,000	انذار كتابي وتصحيح المخالفة	تطبيق الحد الأدنى	تطبيق الحد الأعلى

تطبيق الحد الأعلى	تطبيق الحد الأدنى	انذار كتابي ويتم وإزالتها على نفقة المعلن	2,000	1,000	لصق الإعلانات أو لافتة دعائية قبل الحصول على رخصة	24
تطبيق الحد الأعلى	تطبيق الحد الأدنى	انذار كتابي وتصحيح المخالفة	2,000	1,000	عدم إنارة وصيانة ونظافة لوحدة المصحف	25
تطبيق الحد الأعلى	تطبيق الحد الأدنى	انذار كتابي وتصحيح المخالفة	2,000	1,000	وضع لوحة إضافية للمصحف أو زيادة في المساحة عما تم الترخيص به	26
تطبيق الحد الأعلى	تطبيق الحد الأدنى	انذار كتابي وتصحيح المخالفة	2,000	1,000	تشويه جدران الأبنية، أو الأسوار بالكتابية، أو الرسم، أو خلافه أو استخدامها للأغراض الإعلانية	27
تطبيق الحد الأعلى	تطبيق الحد الأدنى	انذار كتابي	500	200	استخدام عربات مخصصة للمدرسة في نقل المواد والمعدات المكتبية وخلافه	28
تطبيق الحد الأعلى	تطبيق الحد الأدنى	انذار كتابي	4,000	2,000	عدم تقديم بيانات المبيعات المعتمدة في الوقت المحدد	29
-	تطبيق الحد الأعلى	تطبيق الحد الأدنى	20,000	10,000	في حال اكتشاف أخطاء في قائمة المبيعات أو في حال إلغاء أي إيصال مع عدم الاحتفاظ بالإيصال الأصلي	30
مخالفات الصيانة والسلامة وضمان الجودة						المادة الخامسة
الإجراءات المتبعة		الحد الأعلى للمخالفة	الحد الأدنى للمخالفة	نوع المخالفة		البند

المخالفة للمرة الثالثة	المخالفة للمرة الثانية	المخالفة للمرة الأولى				
تطبيق الحد الأعلى وتصحيح المخالفة	تطبيق الحد الأدنى وتصحيح المخالفة	انذار كتابي وتصحيح المخالفة	3,000	1,000	عدم وجود التصاريح الازمة للقيام بالأعمال التي تتطلب الحصول على تصريح	1
تطبيق الحد الأعلى وتصحيح المخالفة	تطبيق الحد الأدنى وتصحيح المخالفة	انذار كتابي وتوقيف العمل حتى يتم تصحيح المخالفة	3,000	1,000	عدم استخدام أدوات السلامة المناسبة الوقائية في موقع العمل	2
تطبيق الحد الأعلى وتوقيف العمل حتى يتم تصحيح المخالفة	تطبيق الحد الأدنى وتوقيف العمل حتى يتم تصحيح المخالفة	انذار كتابي وتوقيف العمل حتى يتم تصحيح المخالفة	10,000	5,000	عدم الالتزام بمرئيات وتطبيق توصيات السلامة والحريق عند إنشاء المباني	3
تطبيق الحد الأعلى	تطبيق الحد الأدنى	انذار كتابي	3,000	1,000	الهالون في عدم الإبلاغ عن المخاطر المحتملة في موقع العمل	4