



كراسة المنافسة Tender Booklet

Riyadh	الرياض	المدينة City
RUH-(2025-INV-T-K-030)		رقم المنافسة Tender Number

كراسة بيانات المنافسة 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 Days	فترة السماح Grace Period
15%	الحد الأدنى لنسبة للعرض المالي Minimum Bid Percentage

برنامج تشغيل المقاصف المدرسية الشروط العامة

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

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 ومرفقات 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

يعد توفير وجبات عالية الجودة ومغذية في المدارس أمراً ضرورياً لتعزيز الصحة البدنية للطلاب وتطويرهم المعرفي وأدائهم الأكاديمي. يعزز نظام التغذية المدرسية رفاهية الطلاب ويساهم في بيئة تعليمية إيجابية، مما يحسن التركيز والإنتاجية. وإدراكاً 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. وكجزء من هذا التحول الوطني، تلتزم المملكة العربية السعودية بتطوير نظام مقاصف مدرسية شامل وعالي المستوى يوفر للطلاب وجبات آمنة ومغذية ومتوازنة، بما يتماشى مع أفضل الممارسات الدولية والسياسات الصحية الوطنية.

التزاماً بهذه الرؤية، تصدر شركة تطوير للمباني (TBC)، بتكليف من وزارة التعليم (MoE)، المنافسة هذه للتماس العطاءات من منتجي ومشغلي قطاع الأغذية المعتمدين في المملكة. سيكون المشغل (المشغلين) 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 للغذاء والدواء (SFDA)، ووزارة الصحة (MoH)، ووزارة التعليم (MoE)، والكيانات 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 (المشغلين) 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، وتلبي متطلبات الأسعار 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 للغذاء، والحفاظ على الامتثال لجميع بروتوكولات سلامة الغذاء التي تفرضها المملكة. سيتم تشجيع المشغلين أيضاً 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 أيضاً 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 إيجاباً على المدارس والطلاب والمجتمع لسنوات قادمة.

2. 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 المشغلون المؤهلون الخبرة في إنتاج الغذاء، وإدارة سلسلة التوريد، وسلامة الغذاء، والكفاءة التشغيلية، مع القدرة على تقديم منتجات غذائية عالية الجودة ومتوافقة 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 المشغلون بارعين في إدارة شبكات التوزيع، ومراقبة مخزون المقاصف، وعمليات خدمة العملاء، مما يضمن تجربة مقصف مدرسي سلسلة وموثوقة. يجب على المشغلين أيضًا إظهار القدرة على دمج والتكيف مع التقنيات والأنظمة الرقمية الجديدة، مثل التتبع الآلي للمخزون، ومراقبة الجودة القائمة على البيانات، ومنصات الطلب الرقمية، لتعزيز الكفاءة التشغيلية، والشفافية المالية، وجودة الخدمة.

علاوة على ذلك، يجب على المشغلين إظهار استقرار مالي قوي وقدرة تشغيلية لدعم التوسع الوطني لخدمات المقاصف المدرسية، بدءًا من المرحلة التجريبية الأولية في منطقة الرياض (150) مدرسة وتمتد عبر المملكة وفقًا لخطة طرح المشروع. ستكون القدرة على توسيع العمليات بكفاءة مع الحفاظ على الاتساق في جودة المنتجات الغذائية ومعايير الخدمة والامتثال التنظيمي اعتبارًا رئيسيًا في عملية التقييم على أن يكون العدد للمدارس المطروحة قابلاً للزيادة والتعديل.

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

الرقم	المستند / الشهادة المطلوبة	ملاحظات
1	صورة من الهوية الوطنية للممثل النظامي للمتنافس	على أن تكون حديثة وسارية.
2	كراسة المنافسة موقعة ومختومة من المنافس	تأكيد الالتزام بما ورد بالكراسة
3	شهادة سعودة سارية المفعول.	صادرة من وزارة الموارد البشرية، وتوضح نطاق المنشأة
4	نموذج العرض المالي	بعد التعبئة والتوقيع والختم
5	صورة سارية من السجل التجاري	على أن 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 أن تكون حديثة وسارية.
8	شهادة ISO 22000:2018	نظام إدارة سلامة الغذاء (الإعاشة، المطابخ السحابية، التغذية المؤسسية)
9	تطبيق نظام HACCP	مدمج ضمن إجراءات ISO 22000 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 عملياته الحالية النقدي مقابل الرقمي واثبات الكفاءة الرقمية (الانظمة المستخدمة ، الاستضافة السحابية) وغيره مما يثبت كفاءة الشركة رقميا
16	تقديم خطة التعبئة (Mobilization Plan)	خطة التعبئة للمشروع يشمل تجهيز الموارد البشرية والمعدات والبنية التحتية اللازمة لضمان بدء التشغيل في الوقت المحدد وبأعلى معايير الجودة خلال اسبوع من توقيع العقد.
17	التواجد الجغرافي	التواجد 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 المنافس 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 أن تكون حديثة وسارية.
21	العنوان الوطني	على أن يكون حديث وساري.

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

. من خلال تلبية هذه المؤهلات ومتطلبات الخبرة، سيظهر المشغلون 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 المنافس.

3. معايير تقييم العطاءات

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

التقييم المالي:

سيقوم 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 مقاصف المدارس مقابل نسبة مئوية محددة مسبقاً 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 للطلاب.

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 2026/01/04م، 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. يُطلب من المشغلين تقديم حزمة تقديم كاملة، بما في ذلك جميع المستندات المطلوبة والمواد الداعمة. يجب أن يكون العرض مختوماً، وموضّحاً عليه بوضوح، ويُقدم في الموعد النهائي المحدد إلى مكان التقديم المعين ويرفض أي عطاء يتم تسليمه متأخراً عن الوقت والتاريخ المحددين لتسليم العطاءات ويعاد إلى المتنافس دون فتحه.

6. الموعد النهائي للتقديم

يجب تقديم العطاءات في موعد أقصاه 2026/01/04 م في تمام الساعة [03:00 مساءً]. 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. اسعار المنتجات

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

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

9. فترة صلاحية العرض

يجب أن يكون العطاء المقدم من المتنافس 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 يومًا 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 المتنافس الاستفسار من الشركة للحصول على الإيضاح اللازم قبل تقديمه لعطائه ولا يحق للمتنافس مطالبة شركة تطوير للمباني بأي إيضاحات أو استفسارات أو طلب تعديلات على مسودة العقد بعد تقديمه لعطائه وتتم مراسلة الشركة في ذلك الخصوص 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. ستصدر شركة تطوير المباني (TBC) الموافقة على القائمة المقترحة، 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 المعمول 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 المقصف خلال فترة استراحة الإفطار.

تسعى شركة تطوير المباني (TBC) إلى الشراكة مع مصنعي الأغذية ومهندسي النظم الغذائية في المملكة لضمان كفاءة التكلفة، والجودة المتسقة، 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 والحفاظ على تتبع دقيق فالوقت الفعلي لمستويات المخزون. كما يُطلب منهم الالتزام بجدول التسليم المرتبطة 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 موازنة 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 سلاسة 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 إلزاميًا، مما يضمن أن يتمكن الطلاب والموظفون 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 وأمنة وتتم 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. تحتفظ 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 المعمول بها التي وضعتها الهيئة العامة للغذاء 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 للمقاصف المدرسية.

وعليه يجب على المشغلين التأكد من أن جميع المنتجات الغذائية وعمليات الإنتاج وطرق التخزين وإجراءات المناولة تلتزم بصرامة 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 وبرتوكولات سلامة الأغذية وممارسات النظافة تلي المعايير المطلوبة ويجب الاحتفاظ بسجلات امتثال مفصلة، بما في ذلك سجلات درجات الحرارة، ووثائق مصادر المنتجات، ومراقبة انتهاء الصلاحية، والتي يجب أن تكون متاحة بسهولة للمراجعة عند الطلب.

تحتفظ 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 المتبع 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 قوة عاملة مؤهلة لضمان التشغيل الفعال والمهني للمقاصف المدرسية. يجب أن يفي جميع الموظفين المعيّنين 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 للسعودة 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 تخضع لإرشادات وزارة الموارد البشرية والتنمية الاجتماعية وتوافر العمالة الإقليمية فالمدن والمناطق الطرفية ويجب إعطاء الأولوية لتوظيف المواطنين السعوديين في الأدوار التي تواجه العملاء والأدوار الإشرافية.

يجب على المشغل التأكد من أن جميع الموظفين يكملون برامج التدريب الإلزامية على النحو الذي تحدده شركة تطوير المباني (TBC). يجب أيضاً توفير تدريب مستمر لتغطية الجوانب المتعلقة مثل سلامة الأغذية وبرتوكولات 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. تحتفظ شركة تطوير المباني (TBC) بالحق في مراجعة خطط التوظيف وفحص السجلات وطلب اتخاذ إجراءات تصحيحية في حالة وجود أوجه قصور متعلقة بالقوى العاملة.

6. المراقبة وإعداد التقارير وتقييم الأداء

يجب على المشغل إنشاء آلية حازمة للمراقبة وإعداد التقارير وتقييم الأداء لضمان الامتثال والكفاءة التشغيلية وجودة الخدمة. يجب على المشغلين تنفيذ تتبع 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، وجدول التجديد، وتتبع المنتجات منتهية الصلاحية أو غير المباعة.

- تقارير الامتثال والسلامة:

الالتزام بمعايير سلامة الأغذية والنظافة والمعايير التنظيمية، بما في ذلك الإجراءات التصحيحية المتخذة لأي انتهاكات.

- التقارير التشغيلية:

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

تحتفظ شركة تطوير للمباني (TBC) بالحق في إجراء عمليات تدقيق وتقييم 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 موثقة 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) ضرورياً.

7. النظافة والسلامة

يكون المشغل مسؤولاً عن الحفاظ على أعلى معايير النظافة والسلامة في جميع عمليات المقاصف المدرسية. يجب أن تكون جميع المنتجات الغذائية ومرافق التخزين ومناطق البيع نظيفة ومنظمة جيداً ومتوافقة 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 تصحيح أي انتهاكات أو أوجه قصور على الفور. ويجب تقديم تقارير الإجراءات التصحيحية إلى شركة تطوير المباني (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 المقاصف 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 المقاصف المدرسية والتأكد 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 اللازمة بموافقة شركة 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 المقاصف، بما في ذلك الثلاجات ورفوف التخزين ووحدات العرض وأنظمة نقاط البيع (POS)، تعمل بشكل جيد وتتم صيانتها بانتظام ومتوافقة مع معايير الصحة والسلامة والنظافة. يجب إصلاح أو استبدال أي معدات معطلة أو تالفة على الفور لتجنب انقطاع الخدمة.

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

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

تحتفظ شركة تطوير للمباني (TBC) بالحق في فحص مرافق 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 أمانة 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 امتثاله أو فشله في الوفاء بالالتزامات التعاقدية.

10. المخزون

يكون المشغل مسؤولاً عن إنشاء وصيانة نظام دقيق لإدارة المخزون يرتبط مع نظام مصروف لضمان التوافر المستمر للمنتجات الغذائية المعتمدة مع تقليل الهدر والنقص. يجب أن يتتبع 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 وتمنع 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 وتتبع وإزالة المنتجات منتهية الصلاحية أو التي شارفت على الانتهاء 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 والكفاءة التشغيلية وجودة الخدمة على النحو الذي تحدده الهيئة العامة للغذاء والدواء (SFDA)، ووزارة الصحة (MoH)، ووزارة التعليم (MoE)، 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 للمباني (TBC) التي تحكم التعامل مع الأغذية وتخزينها ووضع العلامات عليها والموافقة على المنتجات.

2. المعايير قيد التطوير:

الامتثال لأي تحديثات تنظيمية جديدة أو برامج تجريبية تبدأها 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 فالتقطاع، بما في ذلك المراقبة الرقمية المحسنة ومبادرات الاستدامة وإرشادات التغذية المتطورة لدعم أهداف رؤية المملكة 2030 لرفاهية الطلاب.

تحتفظ شركة تطوير للمباني (TBC) بالحق في تدقيق الامتثال لهذه المعايير المتطورة وفرض الامتثال 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) ضرورياً.

12. معلومات ومرفقات إضافية

يجب على المشغلين مراجعة جميع المرفقات 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 به.

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

- يتحمل المشغلين مسؤولية جميع التكاليف المتكبدة 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:

يلتزم المتنافس المرص عليه بتقديم ضمان بنكي نهائي للشركة خلال عشرة أيام من تاريخ إشعاره بالترسية على أن تكون قيمة الضمان النهائي بقيمة (500,000) ريال سعودي، ويقدم في شكل خطاب ضمان بنكي صادر من بنك معتمد لدى البنك المركزي السعودي و يجب ان يكون الضمان النهائي غير مشروط وغير قابل للإلغاء وان يكون واجب الدفع عند الطلب من شركة تطوير للمباني دون الحاجة إلى إنذار أو حكم قضائي كما يجب ان يكون خطاب الضمان سارياً طوال مدة العقد و يحق لشركة تطوير للمباني تمديده لأي سبب دون الحاجة لإخطار المستثمر بذلك كما يحق للشركة تسهيل الضمان النهائي لإصلاح أي تلف أو صيانة للمساحات المشغلة عند استلامها او لسداد نفقات الخدمات المستحقة على المشغل أو لأي إخلال آخر يقوم به المشغل وفي حال عدم تقديم المتنافس ضماناً نهائياً مستوفياً للشروط أعلاه خلال (10) أيام من الترسية فيحق لشركة تطوير للمباني إلغاء الترسية.

14. التحفظات:

يتم استبعاد أي عطاء مقترن بتحفظات أيّاً كان نوعها سواء كان التحفظ مالياً أو غير مالي.

15. توضيح العطاءات

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

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

16. واجبات المتنافس قبل إعداد العطاء

دراسة الشروط الواردة بالكراسة:

على المتنافس دراسة بنود كراسة المنافسة دراسة وافية ودقيقة، وإعداد العطاء وفقاً لما تقضي 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 معاينة تامة نافية للجهالة، وتؤكد من مناسبة العين للغرض من التشغيل كما انه وجدها خالية من العيوب وصالحة من الناحية الإنشائية والفنية ومتوافقة مع شروط الكراسة ونموذج العقد، وبالإمكان التواصل مع م. مراد عطايفي لتنسيق موعد المعاينة عبر الرقم +966533822444 والبريد الإلكتروني (murad.atafi@tbc.sa).

17. ما يحق للشركة قبل الترسية

إلغاء المنافسة وتعديل الشروط والمواصفات أو تأجيلها:

أ. 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 و يعتبر أي اضافة أو تعديل تم إخطار المتنافسين به كتابة، جزءاً لا يتجزأ من هذه الكراسة وملزماً لجميع المتنافسين

ب. لا يترتب على إلغاء المنافسة أو تعديلها أي 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 توافيقها مع ما تم طلبه في تعليمات ومستندات الطرح.
- يجوز للشركة فتح العطاءات إلكترونياً عبر منصة تحددها الشركة ولا يلزم حضور المتنافسين. وسيتم إرسال رابط البث الإلكتروني وموعد فتح المضاريف 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 تتم ترسية المنافسة عليهم عبر البريد الإلكتروني.

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

القائمة السوداء:

يتم حرمان المتنافس من دخول أي منافسة لدي 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 للمشغل :

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

الاشتراطات العامة:

على المشغل 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 وإلا تم إلغاء عطائه المُقدّم 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، والجداول الزمنية للاستجابة، وآليات التواصل مع شركة تطوير للمباني (TBC) وإدارة المدرسة.

- يجب على كل مورد تعيين 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 _____، هـ الموافق _____ م في مدينة الرياض الاتفاق بين كل من:

1. **شركة تطوير للمباني**، وهي شركة ذات مسؤولية محدودة، وذات كيان قانوني مستقل، مُرخصة بموجب السجل التجاري رقم _____ وتاريخ _____ وعنوانها: الرياض طريق عثمان بن عفان ص.ب. _____ الرياض _____ الرمز البريدي _____، وبريدها الإلكتروني _____ ويمثلها في التوقيع الأستاذ/ _____ بصفته _____ 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 _____، وبريدها 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 كمقصف لبيع المنتجات المحددة في **(مرفق 2)** على طلاب وشاغلي المرفق التعليمي وذلك من خلال أيدي فنية محترفة قادرة على إنجاز الأعمال بالكفاءة العالية المطلوبة، والتي يؤمنها الطرف الثاني "المشغل" وحيث أن الطرف الثاني قد قدم عطاءه على المنافسة رقم _____ وتاريخ _____ وأكد أن لديه 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 وتراضيا فيما بينهما وهما بكامل الأهلية المعتبرة شرعاً ونظماً 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، ويتكون 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 سيبيعها المقصف والمعتمدة في مصروف **(مرفق 2)**.
6. التزامات المشغل التشغيلية في نظام "مصروف" **(مرفق 3)**.
7. التقارير **(مرفق 4)**.
8. نموذج ملحق لإضافة مقصف **(مرفق 5)**.
9. الغرامات والعقوبات التصاعدية **(مرفق 6)**.
10. أي ملاحق أخرى 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 الترجيح فيما بين الوثائق المتعارضة للوثيقة المتقدمة حسب تسلسلها الوارد أعلاه.

3. يعد كل موقع من المواقع المحددة محل هذا العقد موقعاً مستقلاً بحيث تبدأ مدته من تاريخ استلامه بموجب محضر رسمي وتطبق عليه احكام العقد بشكل مستقل، ومنها على سبيل المثال لا الحصر الفسخ والغرامات كما يقدم الطرف الثاني ضمان نهائي مستقل 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 نفقته الخاصة، ويشمل ذلك على سبيل المثال لا الحصر الأجهزة الكهربائية اللازمة للتشغيل، بحيث يتم تشغيل "المقصف من الطرف الثاني" وفقاً لأحكام هذا العقد وطوال مدة سريانه، ويقوم الطرف الثاني "المشغل" بإنجاز الأعمال الداخلة في اختصاصه لتشغيل المقصف بواسطة أيدٍ 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 فيحق للطرف الأول فسخ هذا العقد للتقصير

البند الثالث: التزامات الطرف الثاني "المشغل"

يلتزم الطرف الثاني "المشغل" بالآتي:

1. الالتزامات العامة:

- أ. الالتزام بتشغيل المقصف خلال فترة عمل المدرسة وخلال فترات الدوام الرسمي (يستثنى الاجازات الرسمية) وبيع المنتجات المذكورة في (مرفق 2) فقط دون إجراء أي تعديلات عليها
- ب. توفير جهاز نقطة البيع وما يلزمه وربطه في مصرف.
- ت. استخراج كافة التراخيص والاعتمادات التي تلزم لإتمام 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 ومحتوياته 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 قيم هذه الخدمات بشكل دقيق ويتم حسمها من أرباح الطرف الثاني.
- س. يقوم الطرف الثاني بتسليم المقاصف عند نهاية مدة العقد او خلال يومين من تاريخ الفسخ للتقصير بحالة جيدة قابلة للاستخدام و دون أي تلفيات و في حال تبين للطرف الأول وجود أي تلفيات جوهرية او تباطؤ الطرف الثاني في إخلاء المقاصف عن المدد المحددة في هذا البند فيتم حسم قيم إصلاحات التلفيات و فيم الفترات الإضافية التي شغل فيها المشغل المقاصف دون وجه حق من

- الضمان النهائي على ان تحسب قيم الإصلاحات وفق الفواتير المعتمدة لإصلاح 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 بالمحل ومعرفة عدد المنتجات المباعة منها خلال مدة هذا العقد وبعد انتهائه 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 انتهائه 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 المساندة لمنسوبيه دون مسؤولية على الطرف الأول ومنها السكن والمواصلات.

2. التزامات المشغل في نظام "مصرف":

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

- أ. الأجهزة والاتصال: توفير أجهزة نقاط بيع تدعم تقنية NFC ومتوافقة مع متطلبات نظام "مصرف" (iOS 151 و Android 70 كحد أدنى)، وتثبيت تطبيق "مصرف" عليها، وضمان اتصال دائم بالإنترنت (Wi-Fi أو 4G 5G)، وتوفير أجهزة احتياطية
- ب. التشغيل عبر مصرف: حصر عمليات البيع على تطبيق "مصرف"، ومنع استخدام أي أنظمة دفع أخرى غير معتمدة من "مصرف"، وتحديث التطبيق باستمرار، وتوثيق جميع المعاملات.
- ت. إدارة المنتجات والقوائم: عرض المنتجات المعتمدة من إدارة "مصرف" فقط، وتحديث الكميات بشكل فوري في التطبيق.
- ث. الموارد البشرية: تدريب العاملين على استخدام تطبيق "مصرف"، وتخصيص 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 "مصرف"، ويلتزم لمشغل في الإبلاغ الفوري عن الأعطال عبر القنوات الرسمية : نظام التذاكر في مصرف او الواتس اب 920022966 او الرقم الموحد لمصرف 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 لأي 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 والسنوي
3. تقارير المقاصف والمشغلين: تقارير عن تفاصيل المنتجات، والمنتجات المباعة، وأداء المشغلين، وقنوات الشراء، وسرعة الخدمة، والمبيعات حسب طرق الدفع، والطلبات الملغاة والمرتجعة، وتقييم جودة المنتجات، ومقارنات بين المشغلين

البند الخامس: التفتيش والإشراف والمتابعة :

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

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

البند السادس : إيرادات الطرف الأول

1. يحصل الطرف الأول على نسبة قدرها _____ % من إجمالي إيرادات المقصف الشهرية وذلك بعد حسم كافة المصاريف 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 فيحق للطرف الأول فسخ العقد للتقصير وفق أحكام العقد

البند السابع: مدة العقد وفترة السماح

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

البند 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 يترتب على هذا الفسخ أي تعويضات للطرف الثاني لكون هذا التأخير ناتج عن قوة القاهرة لا دخل للطرف الأول بها.
3. في حال تراخي الطرف الثاني عن استلام أي من المواقع وفق الموعد المحدد بإخطار الطرف ذو العلاقة فيحق للطرف الأول حينذاك فسخ الموقع من العقد ومصادرة ضمانه النهائي.
4. أن يكون الموقع خالي من العوائق المادية أو النظامية.

البند 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 المباني وملحقاتها أصلاً ثابتاً 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 بنكي نهائي غير قابل للإلغاء بقيمة (500,000) خمس مئة ألف ريال سعودي من بنك _____ وساري لمدة العقد، ويحق للطرف الأول تسبيل 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 المشغل بأن إبرامه لهذا العقد لا يترتب عليه أي نوع من الحصرية أو ضمان لمقدار معين من العمل يلتزم به الطرف الأول للخدمات المقدمة من قبل المشغل ويحق للطرف الأول في جميع الأوقات إبرام عقود واتفاقيات أخرى مع مشغلين 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 والتخارج

1. فسخ العقد:

إذا تخلى المشغل 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 المشغل معسراً 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 بالتقصير من الشركة، فإنه يحق للشركة (الطرف الأول) أن تطالب بالشرط الجزائي وتفسخ العقد كلياً أو جزئياً بموجب إخطار كتابي إلى المشغل بالفسخ دون الحاجة لاتخاذ أي إجراءات قضائية، ويحق للشركة مصادرة 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 المقصف 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 آلاف 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 المشغل للغرامات والعقوبات التصاعدية الموضحة في (مرفق 6) في حال ارتكاب أي من المخالفات التشغيلية المتعلقة بالعمالة، 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 بالحفاظ 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 إلكترونية، أو أي وسيلة أخرى، وألا يفصح عن تلك المعلومات إلا بعد أخذ موافقة الطرف الأول الخطية، أو للتجاوب مع طلبات الجهات الرقابية أو القضائية الرسمية. و يعد من قبيل المعلومات السرية وثائق الطرف الأول وأي صور أو مقاطع مصورة للمقاصف أو المرافق المحيطة بها .

2. يلتزم الطرف الثاني ببذل الجهود المعقولة لإلزام موظفيه ووكلائه وممثليه بالالتزام بهذا البند.

3. يلتزم الطرف الثاني بالحفاظ 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 ما لم يحصل على موافقة مكتوبة مسبقة من قبل الطرف الأول.

5. تظل الأحكام السرية الواردة في هذا البند سارية وناظفة بعد انقضاء هذا العقد أو إنهاؤها وفي حال مخالفة الطرف الثاني لما ورد في هذا البند، فيحق للطرف الأول اتخاذ كافة الإجراءات النظامية التي تحفظ حقوقه.
6. يتعين على الطرف الثاني التأكد من أن جميع منسوبيهم، مستشاريهم أو وكلائهم ممن يتم الإفصاح لهم عن المعلومات السرية، يمثلون للالتزامات السرية الموضحة أعلاه
7. لا يحق للطرف الثاني ومشغليه الإفصاح عن صور أو مقاطع فيديو للمواقع محل هذا العقد أو المدارس دون أخذ 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) وتبدأ مدد هذه المقاصف من تاريخ استلامها بموجب محاضر رسمية موقعة من أصحاب الصلاحية لدى الطرفين وتخضع هذه المقاصف لكافة 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 المعني، 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 الخارجة عن إرادته أو سيطرته، ويستمر الإعفاء عن المسؤولية طوال فترة وقوع ذلك الطرف تحت تأثير القوة القاهرة، على أن يتم إخطار الطرف الآخر بذلك الطرف 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 المشغل لأي تعويضات نتيجة لهذا الفسخ وتكون القوة القاهرة على سبيل المثال لا الحصر (الزلازل 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 للأنظمة المعمول بها.

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

10. 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 الموقع المنقول من العقد بأثر فوري دون استحقاق الطرف الثاني لأي تعويضات .

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

البند الثامن عشر: التواصل والاشعارات والمراسلات

يتم تبادل الإشعارات والإخطارات 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 العناوين المذكورة في بداية العقد، ويجوز تغيير العنوان بإشعار الطرف الآخر قبل 30 يوما من تغييره.

البند التاسع عشر: نسخ العقد

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

والله الموفق،،

الطرف الثاني
شركة _____

ويمثلها الأستاذ:

التوقيع:
التاريخ:

الطرف الأول
شركة تطوير للمباني

ويمثلها الأستاذ:

التوقيع:
التاريخ:

العرض المالي

Financial Proposal

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

قيمة النسبة رقماً Percentage in Figures (%) (إجمالي النسبة التي يحصل عليها الطرف الأول من مدخولات المقاصف الشهرية.)

قيمة النسبة كتابة Percentage in words (إجمالي النسبة التي يحصل عليها الطرف الأول من مدخولات المقاصف الشهرية.)

التاريخ Date	التوقيع Signature	الختم الرسمي Official Seal

بيانات المستثمر

Investor Information

رقم المنافسة
Tender Number

اسم المستثمر
Investor's Name

رقم التواصل
Contact Number

البريد الإلكتروني الرسمي
Official Email

جمله طلاب	نوع التعليم	نوع المدرسة	جنس المدرسة	مكتب التعليم	السلطة	المرحلة	اسم المدرسة	إدارة التعليم
72	تعليم عام بنات	نهارى	بنات	مكتب التعليم بالملز	حكومي	المرحلة الابتدائية	مدرسة أم سلمة الأشهلية للطفولة المبكرة	الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض
112	تعليم عام بنات	نهارى	بنات	مكتب التعليم بالملز	حكومي	المرحلة الابتدائية	مدرسة أم يزيد بنت الجارث للطفولة المبكرة	الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض
114	تحفيظ بنات	تحفيظ	بنات	مكتب التعليم بالملز	حكومي	المرحلة الابتدائية	مدرسة أم منيع الأنصارية للطفولة المبكرة لتحفيظ القرآن الكريم	الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض
118	تعليم عام بنات	نهارى	بنات	مكتب التعليم بالملز	حكومي	المرحلة الابتدائية	مدرسة الأبناء الثانية للطفولة المبكرة	الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض
150	تعليم عام بنات	نهارى	بنات	مكتب التعليم بالملز	حكومي	المرحلة الابتدائية	مدرسة سعد بن عباد للطفولة المبكرة	الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض
166	تعليم عام بنات	نهارى	بنات	مكتب التعليم بالملز	حكومي	المرحلة الابتدائية	مدرسة الربوة للطفولة المبكرة	الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض
188	تعليم عام بنات	نهارى	بنات	مكتب التعليم بالعليا	حكومي	المرحلة الابتدائية	مدرسة المنذري للطفولة المبكرة	الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض
196	تحفيظ بنات	تحفيظ	بنات	مكتب التعليم بالروضة	حكومي	المرحلة الابتدائية	مدرسة أم نائلة الخزاعية للطفولة المبكرة لتحفيظ القرآن الكريم	الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض
210	تعليم عام بنات	نهارى	بنات	مكتب التعليم بالسلي	حكومي	المرحلة الابتدائية	مدرسة أبو جعفر المنصور للطفولة المبكرة	الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض
223	تعليم عام بنات	نهارى	بنات	مكتب التعليم بقرطبة	حكومي	المرحلة الابتدائية	مدرسة القادسية الأولى للطفولة المبكرة (مسائية)	الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض
224	تعليم عام بنات	نهارى	بنات	مكتب التعليم بالروضة	حكومي	المرحلة الابتدائية	مدرسة كعب بن زهير للطفولة المبكرة	الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض
229	تعليم عام بنات	نهارى	بنات	مكتب التعليم بالروضة	حكومي	المرحلة الابتدائية	مدرسة أبي فراس الحمداني للطفولة المبكرة	الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض
232	تعليم عام بنات	نهارى	بنات	مكتب التعليم بالعارض	حكومي	المرحلة الابتدائية	مدرسة أم حارثة بنت النضير للطفولة المبكرة	الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض
236	تعليم عام بنين	نهارى	بنين	مكتب التعليم بالعليا	حكومي	المرحلة المتوسطة	متوسطة الإمام فيصل بن تركي	الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض
240	تحفيظ بنات	تحفيظ	بنات	مكتب التعليم بالعليا	حكومي	المرحلة المتوسطة	المتوسطة السادسة لتحفيظ القرآن الكريم 6	الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض
244	تعليم عام بنين	نهارى	بنين	مكتب التعليم بالعارض	حكومي	المرحلة المتوسطة	مدرسة النرجس المتوسطة الأولى للبنين	الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض
109	تعليم عام بنات	نهارى	بنات	مكتب التعليم بالعارض	حكومي	المرحلة المتوسطة	متوسطة قوات الأمن الخاصة	الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض
249	تعليم عام بنات	نهارى	بنات	مكتب التعليم بالعارض	حكومي	المرحلة المتوسطة	متوسطة رقية الاسلامية	الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض

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

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

324	تعليم عام بنين	نهاري	بنين	مكتب التعليم بالعارض	حكومي	المرحلة الابتدائية	ابتدائية شعبة بن الحجاج	الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض
325	تعليم عام بنات	نهاري	بنات	مكتب التعليم بالملز	حكومي	المرحلة الابتدائية	مدرسة الملك عبدالعزيز للطفولة المبكرة	الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض
327	تعليم عام بنات	نهاري	بنات	مكتب التعليم بالعارض	حكومي	المرحلة الابتدائية	مدرسة أم زينب العنبرية للطفولة المبكرة	الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض
328	تعليم عام بنات	نهاري	بنات	مكتب التعليم بالملز	حكومي	المرحلة الابتدائية	مدرسة عبدالحميد الكاتب للطفولة المبكرة	الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض
329	تعليم عام بنات	نهاري	بنات	مكتب التعليم بقرطبة	حكومي	المرحلة الابتدائية	مدرسة اشبيليا للطفولة المبكرة	الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض
334	تعليم عام بنين	نهاري	بنين	مكتب التعليم بالملز	حكومي	المرحلة الثانوية	ثانوية ثابت بن الربيع -مسارات	الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض
334	تعليم عام بنين	نهاري	بنين	مكتب التعليم بالعارض	حكومي	المرحلة المتوسطة	متوسطة نجم الدين ايوب	الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض
337	تعليم عام بنين	نهاري	بنين	مكتب التعليم بقرطبة	حكومي	المرحلة المتوسطة	متوسطة حمزة بن عمرو	الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض
338	تعليم عام بنات	نهاري	بنات	مكتب التعليم بالعليا	حكومي	المرحلة الابتدائية	مدرسة أبي بكر الصديق للطفولة المبكرة	الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض
345	تعليم عام بنات	نهاري	بنات	مكتب التعليم بالروضة	حكومي	المرحلة الابتدائية	الابتدائية الثالثة والتسعون 93	الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض
345	تعليم عام بنين	نهاري	بنين	مكتب التعليم بالعارض	حكومي	المرحلة المتوسطة	متوسطة الوادي	الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض
347	تعليم عام بنين	نهاري	بنين	مكتب التعليم بالعارض	حكومي	المرحلة المتوسطة	متوسطة إياس بن عدي	الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض
348	تعليم عام بنات	نهاري	بنات	مكتب التعليم بالعارض	حكومي	المرحلة المتوسطة	المتوسطة الحادية بعد المنتين 201	الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض
350	تعليم عام بنات	نهاري	بنات	مكتب التعليم بالعارض	حكومي	المرحلة المتوسطة	المتوسطة الثالثة عشرة بعد المنتين 213	الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض
351	تعليم عام بنين	نهاري	بنين	مكتب التعليم بالعارض	حكومي	المرحلة المتوسطة	متوسطة مؤتة	الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض
353	تعليم عام بنات	نهاري	بنات	مكتب التعليم بقرطبة	حكومي	المرحلة المتوسطة	المتوسطة التاسعة والثلاثون بعد المنتين 239	الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض
354	تعليم عام بنات	نهاري	بنات	مكتب التعليم بالملز	حكومي	المرحلة الابتدائية	مدرسة البحيري للطفولة المبكرة	الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض
357	تعليم عام بنين	نهاري	بنين	مكتب التعليم بالعارض	حكومي	المرحلة الثانوية	ثانوية الجزيرة -مسارات	الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض

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

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

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

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

760	تعليم عام بنات	نهاري	بنات	مكتب التعليم بقرطبة	حكومي	المرحلة الابتدائية	مدرسة أم سليم الخزرجية للطفولة المبكرة	الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض
764	تعليم عام بنات	نهاري	بنات	مكتب التعليم بقرطبة	حكومي	المرحلة الابتدائية	مدرسة عبدالله بن حكيم للطفولة المبكرة	الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض
815	تعليم عام بنين	نهاري	بنين	مكتب التعليم بالعارض	حكومي	المرحلة المتوسطة	مدرسة العارض المتوسطة الأولى للبنين	الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض
838	تعليم عام بنات	نهاري	بنات	مكتب التعليم بالعارض	حكومي	المرحلة المتوسطة	مدرسة النرجس المتوسطة الثانية للبنات	الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض
847	تعليم عام بنات	نهاري	بنات	مكتب التعليم بالعارض	حكومي	المرحلة الثانوية	مدرسة النرجس الثانوية الثانية للبنات	الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض
920	تعليم عام بنات	نهاري	بنات	مكتب التعليم بقرطبة	حكومي	المرحلة الابتدائية	مدرسة أم كعب الأنصارية للطفولة المبكرة	الإدارة العامة للتعليم بمنطقة الرياض
57935								

دليل المواصفات والشروط الصحية والفنية لتقديم خدمات التغذية المدرسية

أكتوبر، 2023





جدول المحتويات

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

الدليل والسياسات المعمول بها

المستندات الداعمة لاستكمال المعلومات الواردة في الدليل مذكورة في الجدول أدناه

رقم	المرجع	الوصف	الجهة المسؤولة
1	الدليل الموحد للإشراف على المقاصف المدرسية	تقدم 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 كافٍ تساعد الأطفال 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 العادات يمكن أن تظل مع الطلاب مدى الحياة وتؤثر على اختياراتهم 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 اللازمة 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 يتسنى لأولياء الأمور اتخاذ قرارات واعية بشأن ما يتناوله أبنائهم.

ويجب التحقق من كل عنصر غذائي يتم تقديمه في المدارس كما يجب تصنيفه لتوضيح ما يحتويه من ملح وسكر ودهون مشبعة وغيرها من العناصر الغذائية الأخرى، وينبغي توفير بيانات 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 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 %	
الدهون الكلية	12 جم 18%
دهون مشبعة	3 جم 15%
دهون متحولة	0 0%
كوليسترول	30 ملجم 10%
صوديوم	470 ملجم 20%
كربوهيدرات	10%
سكر	5 جم
الألياف الغذائية	
بروتين	5 جم
فيتامين أ	4%
فيتامين ج	2%
حديد	4%
كالسيوم	20%
النسبة المئوية للاحتياجات اليومية محسوبة على أساس نظام غذائي 2000 سعرة حرارية 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 تأكد من كمية السعرات الحرارية في الحصة الواحدة للمنتج حيث تعتبر
- 400 سعرة حرارية أو أكثر مرتفع
- 100 سعرة حرارية معتدل
- عدد السعرات التي تناولتها يحدده عدد الحصص التي استهلكتها في المنتج

مثال: 3 حصص = السعرات الحرارية 3x

حجم الحصة الغذائية

- الحقائق التغذوية تمثل حجم حصة غذائية واحدة فقط
- يحدد حجم الحصة بـ (كوب/ جرام/ مل/ قطعه/ ملعقة) حسب مادة المنتج
- تقاس 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 الأنسب
- 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 فهي مرتفعة

إذا كانت النسبة 5% أو أقل فهي منخفضة

إرشادات

- اختر منتج غذائي له نسبة مئوية منخفضة في القيم اليومية من الدهون، الدهون المشبعة، الدهون المتحولة، الكوليسترول، الصوديوم (المنع)
- الكوليسترول يفضل أن تكون كميتة أمل من 300 ملغم في اليوم
- الصوديوم يفضل أن تكون كميتته منخفضة (2300 – 3000 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 الفركتوز)

المصدر: البطاقة الغذائية، الهيئة العامة للغذاء والدواء

الإرشادات الغذائية

1.3 حدود العناصر الغذائية

حدود العناصر الغذائية يُقصد 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 لاستهلاك 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	المستوى المنخفض	المستوى المتوسط	المستوى المرتفع	المستوى المرتفع لكل جزء
معايير الغذاء (لكل 100 جم)				
إجمالي الدهون	3.0 جم أو أقل	3.0 – 17.5 جم	أكثر من 17.5 جم	أكثر من 21.0 جم
الدهون المشبعة	1.5 جم أو أقل	1.5 – 5.0 جم	أكثر من 5.0 جم	أكثر من 6.0 جم
السكر	5.0 جم أو أقل	5.0 – 22.5 جم	أكثر من 22.5 جم	أكثر من 27.0 جم
الملح	0.3 جم أو أقل	0.3 – 1.5 جم	أكثر من 1.5 جم	أكثر من 1.8 جم
معايير المشروبات (لكل 100 مل)				
إجمالي الدهون	1.5 جم أو أقل	1.5 – 8.75 جم	أكثر من 8.75 جم	أكثر من 10.5 جم
الدهون المشبعة	0.75 جم أو أقل	0.75 – 2.5 جم	أكثر من 2.5 جم	أكثر من 3.0 جم
السكر	0.75 جم – 2.5 جم	2.5 جم – 11.25 جم	أكثر من 11.25 جم	أكثر من 13.5 جم
الملح	0.3 جم أو أقل	0.3 – 0.75 جم	أكثر من 0.75 جم	أكثر من 0.9 جم
*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، وتتكون 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 تندرج 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 الفيتامينات ب، وتتكون هذه المجموعة من اللحوم (الدجاج واللحوم الحمراء) والبيض المأكولات البحرية مثل الأسماك (ولاسيما الأسماك الزيتية) والمحار، كما تتكون هذه المجموعة من كافة البقوليات والبقول والفول مثل اللوبيا والفول الأخضر وفول الصويا والعدس والبازلاء.
4. **الحليب ومنتجات الألبان:** يعتبر الحليب مصدراً جيداً للبروتين والكالسيوم وفيتامين د، وهو مصدر غني بفيتامينات ب وتتكون هذه المجموعة الغذائية من أنواع مختلفة من الحليب ومنتجاته مثل جبن الماعز وجبنة القريش والزبادي، اللبن، واللبننة وغيرها.
5. **المكسرات والبذور الزيتية:** تعتبر المكسرات مصدراً جيداً للبروتين والألياف والدهون الصحية كما أنها مصدراً جيداً للفيتامينات والمعادن وتشمل هذه المجموعة كافة المواد الغذائية التي توفر الدهون والزيت، وينتمي لهذه الفئة زيت الزيتون والزبدة 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 تقليل من الجوع الشديد وتنظيم مستويات السكر في الدم وتوفير العناصر الغذائية اللازمة، وللتأكد 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 ويُرجى الرجوع إلى جدول 3-8 للتحكم في أحجام الحصص الغذائية.
- يجب توفر 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، و13 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 1-0 جم من الدهون، 80 سعرة حرارية	
المادة الغذائية	الحجم النموذجي للحصة الواحدة
البسكويت	قرص واحد (2.5 بوصة)
الخبز *منخفض السعرات الحرارية	شريحتين بحجم 42.5 جرام
*الخبز الأبيض	شريحة متوسطة الحجم
*الكعك	½ (28 جرام)
الخبز المفرد (العربي، تشاباتي، باراثا)	1 (قطر 6 بوصات)
فطيرة إنجليزية	42.5 جرام
دقيق (أي نوع)، وجبة ذرة	42.5 جرام
خبز هندي (خبز نان وخبز كولشا سادة)	1 (قطر 8 بوصات)
بانكيك	1 (42.5 جرام)
خبز بيتا	42.5 جرام
تاكو شيل	شريحتين صغيرتين
تورتilla	واحدة حجم متوسط (42.5 جرام)
وافل	1 (مربع 4 بوصات)
برغل مطهي	نصف فنجان
شوفان مطهي	½ فنجان
بقوليات غير محلاة جاهزة للأكل	¾ فنجان
جرانولا (نسبة دهون منخفضة)	¼ فنجان
كاشا	½ فنجان
موسلي	¼ فنجان
معكرونة إسباجتي مطهية (مغلية سادة)	1/3 فنجان
كينوا (مطهية)	1/3 فنجان
أرز (أبيض أو بني، مطهي)	1/3 فنجان
تبولة (مجهزة)	½ فنجان
ذرة (مغلي ومجمد وخام)	½ فنجان
كوز الذرة	141 جرام (1/2 كوز)
بطاطس مطهية بالقشر	85 جرام
بطاطس مغلية	85 جرام
بطاطس مهروسة بالحليب	½ فنجان
شرائح بطاطس - شرائح فرنسية (مطهية في الفرن)	56 جرام
بطاطا	½ فنجان

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	
المادة الغذائية	الحجم النموذجي للحصة الواحدة
تفاح بقشره	1 (113 جرام)
تفاح مجفف	4 حلقات
مشمش نموذجي	4 حبات كاملة (155 جرام)
مشمش مجفف	8 أنصاف
موز	1 (113 جرام)
توت (توت أسود، فراولة، توت أزرق)	$\frac{3}{4}$ فنجان
شمام	311 جرام (فنجان)
بلح	3
فواكه مجففة	ملأ معلقتين كبيرتين
تين	اثنيتين متوسطتين
مزيج من الفواكه الطازجة	$\frac{1}{2}$ فنجان
برتقال، نكتارين، حجم صغير	1 (184 جرام)
عنب (أسود، أحمر، أخضر)	85 جرام
عسل النحل	شريحة واحدة
كيوي	1 (99 جرام)
مانجو	$\frac{1}{2}$ ثمرة أو $\frac{1}{2}$ فنجان
ببايا	226 جرام
خوخ، حبيبات ممثلة، طازجة	113 جرام
أناناس طازج	$\frac{3}{4}$ فنجان أو قرصين متوسطين
بطيخ	فنجان واحد
جميع فواكه العصير (طازجة ومعلبة)	$\frac{1}{2}$ كوب

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
قطيفة	بامية
خرشوف	بصل
نبات الهليون	فجل
ذرة صغيرة	بازلاء الثلج
فاصوليا طازجة (خضراء، شمعية، فرنسية)	جميع أنواع القرع
براعم الفاصوليا	طماطم
جذور الشمندر	اللفت
بوك تشوي	كستناء الماء
بروكلي	كوسة
كرنب بروكسيل	ذرة صغيرة
ملفوف	قرع (المر ، الأفعى ، التلال ، الزجاجية)
جزر	الخضروات الورقية (اللفت والكرنب والخردل والسبانخ)
قرنبيط	كراث
كرفس	مزيج من الخضروات (طازجة ومجمدة)
سلطة كرنب (بدون صلصة)	مشروم
خيار	باذنجان

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)	
المادة الغذائية	الحجم النموذجي للحصة الواحدة
لحم بقري (مطحون، مشوي، ضلع، ستيك)	28 جرام
بيضة كاملة	1
بياض بيض	2
سمك (سمك القد والتونة والسلمون والمدخن والرنجة)	28 جرام
ضأن (قطع، ساق، مشوي)	28 جرام
لحم الأعضاء	28 جرام
دواجن (دجاج، ديك رومي، منزوع الجلد)	28 جرام
تونة، معلبة في مياه أو زيت، مصفاة	28 جرام
شرائح الدواجن*	28 جرام
شرائح السمك*	28 جرام

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	
المادة الغذائية	الحجم النموذجي للحصة الواحدة
فول مطهي	1/3 فنجان
فول (أسود، غاربانزو، لوبيا، ليما، بينتو، أبيض)	1/2 فنجان
عدس (بني، أخضر، أصفر)	1/2 فنجان
بازلاء (عين سوداء)	1/2 فنجان
العدس وبراعم الفاصوليا	1/2 فنجان
أدامامي	1/2 فنجان
فلافل	3 قطع
حمص (وجبة خفيفة)	1/3 فنجان
توفو	113 جرام
ناجتس دجاج بالصويا	قطعتين ناجتس

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 ومنتجات الألبان

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

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	
المادة الغذائية	الحجم النموذجي للحصة الواحدة
الأفوكادو	ملأ ملعقة طعام
زبدة المكسرات الخالية من الدهون المتحولة (الفول السوداني واللوز والكاجو)	1/2 ملعقة
زيت زيتون وزيت الكانولا وزيت الفول السوداني	ملأ ملعقة
الزيتون	8-10
الزيوت (بذور الكتان والذرة وبذور القطن وعباد الشمس والقرطم)	ملأ ملعقة
السمن النباتي مع الاستيروولات النباتية	ملأ ملعقتين
بذور الكتان وبذور اليقطين وبذور السمسم	ملأ ملعقتين
مكسرات	
• لوز وكاجو	6 قطع
• المكاديميا	3 قطع
• الفول السوداني	10 قطع
• الجوز الأمريكي	4 أنصاف
• فستق	16 قطعة
طحينة، معجون السمسم	ملأ ملعقتين
زبدة	
• منخفضة الدسم	ملأ ملعقتين
• كستناء الماء	ملأ ملعقة
• مخفوق	ملأ ملعقتين

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

مجموعة الطعام		حجم الحصة		10 – 6 سنوات		11 - 18 سنة	
				الحد الأدنى	الحد الأقصى	الحد الأدنى	الحد الأقصى
الحبوب والنشويات		راجع جدول 3		6	7	8	10
الفواكه وعصائر الفاكهة والخضروات		راجع جدول 4.5		4	5	6	7
اللحوم وبدائل اللحوم والعدس والبقوليات		راجع جدول 6.7		2.5	2.5	2.5	3.5
الحليب ومنتجات الألبان		راجع جدول 8		من 5 حتى 6	من 6 حتى 7	من 7 حتى 8	من 8 حتى 9
المكسرات والبذور الزيتية		راجع جدول 9		من 5 حتى 6	من 6 حتى 7	من 7 حتى 8	من 8 حتى 9

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.

نوع الوجبة		الصف الأول – الصف الخامس		الصف السادس – الصف الثالث ثانوي	
		10 - 6 سنوات		11 - 18 سنة	
		الحد الأدنى	الحد الأقصى	الحد الأدنى	الحد الأقصى
الإفطار		320	360	400	480
منتصف الفترة الصباحية		240	270	300	360
الغداء		480	540	600	720
الوجبات الخفيفة		160	180	200	240
العشاء		450	450	500	600

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

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

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

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

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

الإرشادات الصحية

المنتجات الغذائية	المنتجات الغذائية	الاستثناءات	تفاصيل الاستثناءات
الحلويات	جيلي، مصاصة، سناك بار، شوكو بار، علكة، سكريات لزجة، أصباغ، شوكولاتة بجميع أنواعها، بسكويت ويفر سادة ومغطى 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 (المقلي 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	تتبيلات السلطة منخفضة الدسم	لا يُقدم الصوص إلا في أكياس صغيرة
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 والدهون	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 الاطلاع 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 والزعر 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 القريدس وسرطان البحر والكرkend)
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 بمسببات 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 بالزعر

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 توفر المياه والمشروبات

1.3.2 أهمية الترطيب

يعد الماء العادي أفضل مصدر للسوائل وهو ضروري للحفاظ على صحة جيدة ولا سيما لدى الأطفال، ويساعد الماء أيضاً على تنظيم درجة حرارة الجسم وطرده 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، وبتوفير الماء في كافة الوجبات يمكن للمدارس أن تضمن حصول الطلاب على المقدار الكاف من الماء واختيار 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 وآلات 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 تمتثل للائحة الفنية
- التأكد من حمل زجاجات المياه وإعدادها وتخزينها بشكل صحي ونظيف وآمن
- يجب تشجيع أولياء الأمور على ما يلي:
- تثقيف أطفالهم بشأن أهمية ترطيب الجسم وكيف أن الماء يساعد أجسامهم على أداء وظائفها ويساعدهم 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 بالمشروبات 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. تُسَلَّم المواد الغذائية الجاهزة للأكل في مقر المدرسة.
2. يجب أن تُسَلَّم الساندويتشات المغلفة آلياً ببلاستيك داخل عبوات بلاستيكية محكمة الأغلاق ويطبع عليها اسم المنتج واسم المورد وتاريخ الانتاج.
3. يجب أن تكون المواد الغذائية المعلبة والمغلقة تحمل البطاقة الغذائية وخالية 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، وتواريخ 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، مُخصَّصة 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 مفصولة 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. تُسَلَّم المواد الغذائية الجاهزة للاستهلاك المسئول / المسئولة بالمدرسة وتكون في حاويات نظيفة سليمة 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 الأغنية وفق شروط الحفظ من قبل الشركات الصانعة والمدونة على البطاقة الغذائية.
2. يجب عدم تخزين المواد الغذائية 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 والمعلقات 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 يُخزّن أولاً يُستخدم أولاً.

الحفظ البارد

1. يجب مراقبة درجة حرارة المبردة ومخزن المواد الجافة وفق دوريات يومية، وتُسجّل درجة الحرارة في سجل خاص.
2. يجب توفير العدد الكافي من الثلجات بحيث لا تزيد درجة الحرارة عن (4) درجات مئوية (مزودة بمؤشر حراري إلكتروني لحفظ المواد الغذائية الباردة، مثل المياه، الساندويتشات الباردة، الخضار والفواكه، والحليب ومشتقاته والعصائر، على أن تتم المحافظة على نظافتها من الداخل والخارج وصيانة جميع أجزائها: 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) سم.

الحفظ الساخن

1. يجب توفير حافظات حرارية غير قابلة للصدأ، مزودة بمؤشر حراري إلكتروني لحفظ المواد الغذائية التي ستقدّم ساخنة، مثل الساندويتشات والفتائر، على أن تحافظ على درجة حرارة المادة الغذائية (TEMPERATURE THE CORE) في حدود (٦٥) مئوية كحد أدنى، مع مراعاة المحافظة على نظافة الحافظات الحرارية من الداخل والخارج.
2. تُحفظ 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. تراعى أثناء الإعداد الأولي قبل الطبخ كافة الاشتراطات الصحية الشخصية للعاملين، وممارسات الإعداد السليمة التي تحول دون التلوث التبادلي، أو تلوث المواد الغذائية بأيّة طريقة أخرى.
2. تُراعى عند الطبخ كافة الاشتراطات الصحية الشخصية للعاملين، وطرق الطبخ التي تضمن الطبخ التام (عدا القلي) وتمنع التلوث التبادلي، أو تلوث الأطعمة بأيّة طريقة أخرى.
3. يجب أن يُراعى 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 والمهدرجة.
4. يُستخدم أنواع الزيوت النباتية (زيت دوار الشمس، زيت الذرة)، 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 باليود.
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 المواصفات 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 مكن 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 الموقّرة (الألبان، الحليب، إلخ...).
15. التقيّد بتعليمات الحفظ والاستهلاك للمنتجات الغذائية المكتوبة عليها.

النظافة والسلامة

2.2.3 المواصفات 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 بمقياس لدرجة الحرارة لحفظ المواد المبردة مثل الماء والحليب 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 الأمن والسلامة، مثل طفايات الحريق 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 والمبنى

1. يُصمَّم السقف بطريقة تمنع تراكم القاذورات واختفاء الحشرات الضارة، وأن تكون سهلة التنظيف.
2. ينبغي أن تكون الأرضيات من مواد غير مُنفّذة 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 يُثبت 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، وتُفَرَّغ يوميًا، وتوضع في أماكن متعددة، مع ضرورة استخدام أكياس قمامة كبيرة (بلاستيك) لتجميع 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 وكفائتها للأجهزة الكهربائية في الموقع المخصص لتقديم خدمات التغذية المدرسية، وأن تكون منفذة طبقًا للمواصفات الفنية.
8. توفير مراوح دفع للهواء، تُركَّب أعلى الأبواب لمنع دخول الحشرات والأتربة.

4.2.3 النظافة

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

1. يجب تنظيف المطابخ المركزية بجميع محتوياتها يوميًا، وكلما دعت الحاجة لذلك، مع مراعاة استعمال مواد التنظيف الملائمة للمنشآت الغذائية، ويجب استخدام المناديل الورقية ذات الاستخدام لمرة واحدة.
2. يجب استعمال المطهرات الملائمة للمنشآت الغذائية للقضاء على الجراثيم، على أن تُحفظ بعيدًا 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 اللازمة لأماكن تناول الوجبات المدرسية

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

1. يجب أن يكون الموقع المخصص لتوزيع الوجبات داخل الفصل الدراسي في مكان آمن ونظيف، بعيدًا عن النفايات، وأن يكون خاليًا من التلوث، ولا يتعرض مكان توزيع الأغذية لأشعة الشمس المباشرة. يجب أيضًا 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 أيضًا 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 بالمطابخ المركزية

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 العمالة في حالة الاشتباه، أو تكون بشكل دوري كل ثلاثة أشهر للتأكد من سلامة العمالة صحياً.

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 التيفوتيد والباراتيفويد.

ت- مزرعة براز للسالمونيلا والشيغلا وضمات الكوليرا.

ث- مسحة من الأنف والحلق (للدفتيريا).

ج- أشعة على الصدر.

ويتعين إجراء هذه الفحوصات والتحليل 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 التيفويد (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 انتهائها، 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 معدي أو يكون مصابًا بجروح ملتهبة، أو بالتهابات جلدية أو تقرحات أو مصابًا بإسهال.
2. الإصابات: إذا جرح العامل أثناء العمل بالمطبخ المركزي، فيجب استبعاده فورًا 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 العمالة بأي مرض معدي أو إصابة ناقلة لأمراض الغذاء بإيقافه عن العمل، ومعالجته وإبلاغ المدرسة مع إحضار بديل عنه.

2.3.3 المظهر والسلوك الشخصي

1. يجب التزام جميع العاملين بما يلي: يجب تنظيف المطابخ المركزية بجميع محتوياتها يوميًا، وكلما دعت الحاجة لذلك، 1. أن يكونوا حسني المظهر مع العناية التامة بنظافة أبدانهم.
2. ارتداء زي موحد نظيف وقت العمل (ويُفضَّل أن يكون الزي أبيض اللون) مع استخدام أغطية الرأس والكمامات والقفازات ذات الاستخدام لمرة واحدة أثناء تحضير المواد الغذائية.
3. الامتناع تمامًا عن البصق في مكان العمل ولمس الشعر أو الأنف أو الفم أو الأذن.
4. العناية بتقليم ونظافة الأظافر.
5. يمنع ارتداء المتعلقات الشخصية مثل الحلي والخواتم والساعات خلال إعداد الطعام أو تداوله.
6. غسل اليدين مباشرة بطريقة سليمة عند بداية 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 الفم أو الأنف وبعد العطاس وبعد العودة إلى المحل إذا اضطر العامل للخروج لأي سبب من الأسباب.
7. عدم تناول المأكولات والمشروبات داخل المطبخ المركزي.
8. عدم تجفيف أيديهم بعد غسلها بملابسهم أو بقطعة قماش.
9. كتابة تعهد خطي 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 معدي



التزامات المشغل التشغيلية في نظام "مصروف"

أولاً: الأجهزة والاتصال

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

ثانياً: التشغيل عبر التطبيق

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

ثالثاً: إدارة المنتجات والقوائم

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

رابعاً: الكوادر البشرية

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

خامساً: استمرارية الخدمة

- يلتزم المشغل بتشغيل 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 التذاكر في منصة مصروف.

سادساً: الجودة والسلامة الغذائية

1. يلتزم المشغل بالالتزام بالاستراتيجيات 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 ونقاط التحكم 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.

تمثل في رفع الطرف الأول للطرف الثاني بلاغ واحد أو أكثر.	مشكلة
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 تقديمه للمنصة فيما يخص البلاغ أو التذكرة أو المشكلة ليصبح بالإمكان استخدام والانتفاع من الخدمة.	حل مؤقت
هم المستخدم النهائي للخدمة ويشملون على سبيل الذكر لا الحصر الطلاب والمدارس والمشرفين التابعين لطالب الخدمة حسبما يتفق عليه الطرفين مسبقاً لكل طالب خدمة.	المستفيدين
ما يستوجب القيام به وأخذه بعين الاعتبار بناء على التأثير على العمل نتيجة حادثة أو مشكلة أو تغيير.	الأهمية
الأسبقية في الحل، وهي تعتمد على التأثير والأهمية.	الأولوية
مدى تأثير المشكلة في الخدمة.	التأثير

التزامات المنصة:

تلتزم المنصة بالآتي:

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

التزامات المشترك:

يلتزم المشغل بالآتي:

1. جدولة مواعيد تسليم الأغذية للمشغلين والمحافظة على بقاء الأطعمة بتواريخ حديثة 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. إتاحة دخول المنصة وممثليه للمقرات والمصانع وما في حكمها لأغراض المتابعة وتقييم 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، والفترة الزمنية للمعالجة) التي تقررها المنصة لعملائه المتعلقين بتوريد الأغذية للمقاصف، بشرط أن تقدم المنصة للمشارك مستويات الخدمة هذه مسبقاً للاستعداد 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 موثق في المنصة.
8. الامتثال لتوجيهات المنصة في جميع ما يتعلق باتفاقية مستوى الخدمة هذه.

ويبدأ احتساب بدء الفترة الزمنية سواء للرد والفترة 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:

تلتزم 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 الدرشة الحية عبر الواتس اب الخاص بالمنصة info@masroof.sa gl (920022966)
--	---

تصنيف أولوية البلاغات:

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

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

أوقات تقديم الدعم:

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

اليوم	الوقت
من الأحد الى الخميس	6 صباحاً الى 11 صباحاً

وعلى الرغم مما ورد في الجدول، يلتزم المشترك 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 والذي يتضمن تجاوز الوقت المحدد للرد على بلاغ أو معالجته أن يقدم شكواه ذات العلاقة للمشارك حسب الجدول الموضح أدناه، وبالمقابل يلتزم المشارك بأن يعالج الشكوى بأسرع وقت ممكن دون الإضرار بالمنصة والمستفيدين والغير وفقاً لجدول آلية التصعيد أدناه:

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

مرفق (1)

ملف الشروط الجزائية في تقديم خدمات التغذية المدرسية في المقاصف المدرسية

أولاً: شروط خاصة بالعمالة

الإجراء والغرامة	المخالفة
استبعاد العامل/ة، وغرامة 200 ريال (يوميًا حتى إصدار الشهادة أو توفير بديل)	عدم حمل الشهادة الصحية

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

ثانيًا: شروط تتعلق بالمواد الغذائية

المخالفة	الإجراء والغرامة
توريد 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
تسمم الطلاب نتيجة وجبة فاسدة	غرامة 3,000 ريال (لكل طالب/ة، مع إيقاف المورد في المدرسة)، وتوصية من اللجنة المختصة بالنظر في إنهاء العقد
استخدام سيارة نقل غير مطابقة للاشتراطات (نظافة/تكييف/تغطية)	رفض استلام الوجبات، وغرامة 50 ريال (يوميًا حتى الالتزام) ويلزم الطرف الثاني بتأمين الوجبات على حسابه، الخاص

ثالثًا: 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 يوميًا	غرامة 300 ريال (يوميًا لكل نوع ناقص+ تعويض الطلاب 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)
التلاعب في صلاحية المواد	غرامة 3000 ريال (لكل حالة +رفع توصية بإلغاء العقد)
التسبب في فوضى 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 والتلاعب بنظام مصرف	غرامة 500 ريال (يوميًا حتى يتم الاستيفاء)

الملحق رقم (5)

نموذج إضافة مقصف

نموذج إضافة مقصف لنطاق عمل المشغل وفقاً لعقد إدارة وتشغيل المقاصف المبرم بتاريخ [*] بين كل من شركة تطوير للمباني وشركة [.....] بصفتها المشغل.	
تفاصيل المقصف	
المدرسة الحاضنة للمقصف	[يتم إضافة تفاصيل المدرسة والمقصف بشكل تسلسلي، مع مراعاة أي مقاصف تم التعاقد بخصوصها بموجب العقد أو خلال فترات سابقة]
عنوانها	
العنوان الوطني للمدرسة	
تاريخ التسليم	تاريخ توقيع محضر التسليم.

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 وتزال المخالفة	تطبيق الحد الأدنى وتزال المخالفة	انذار كتابي وتزال المخالفة	3,000	1,000	القاء النفايات في غير الأماكن المخصصة لها	1
تطبيق الحد الأعلى وتزال المخالفة	تطبيق الحد الأدنى وتزال المخالفة	انذار كتابي وتزال 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 السعودة حسب نظام وزارة الموارد البشرية والتنمية الاجتماعية	1
تطبيق الحد الأعلى مع إبعاد العامل المصاب عن العمل	تطبيق الحد الأعلى مع إبعاد العامل المصاب عن العمل	تطبيق الحد الأدنى عن كل عامل مع إبعاد العاملين المصابين حتى يتم شفاؤهم	5,000	2,000	وجود عمال تظهر عليهم أعراض مرضية أو بهم جروح أو بثور	2

3	تدني مستوى النظافة الشخصية للعاملين	200	500	انذار كتابي على أن يتم تصحيح المخالفة	تطبيق الحد الأدنى عن كل عامل مع إبعاد العامل عن العمل	تطبيق الحد الأعلى مع إبعاد العامل عن العمل
4	استخدام المقصف للنوم	200	500	انذار كتابي على أن يتم تصحيح المخالفة	تطبيق الحد الأدنى عن كل عامل مع إبعاد العامل عن العمل	تطبيق الحد الأعلى مع إبعاد العامل عن العمل
5	عدم توفير موظفين وعمالة مدربة	1,000	2,000	انذار كتابي وتوفير المطلوب	تطبيق الحد الأدنى وتوفير المطلوب	تطبيق الحد الأعلى وتوفير المطلوب
6	عدم حمل البطاقة أو البطاقة الصحية	500	1,000	انذار كتابي	تطبيق الحد الأدنى عن كل عامل	تطبيق الحد الأعلى عن كل عامل
المادة الثالثة	مخالفات المواد الغذائية والمياه والمشروبات					
البند	نوع المخالفة	الحد الأدنى للمخالفة	الحد الأعلى للمخالفة	الإجراءات المتبعة		
				المخالفة للمرة الأولى	المخالفة للمرة الثانية	المخالفة للمرة الثالثة
1	استخدام مواد منتهية الصلاحية أو تظهر عليها علامات التلف	10,000	20,000	انذار كتابي مع إتلاف ما يثبت عدم صلاحيته للاستهلاك	تطبيق الحد الأدنى مع إتلاف ما يثبت عدم صلاحيته للاستهلاك	تطبيق الحد الأعلى مع إتلاف ما يثبت عدم صلاحيته للاستهلاك
2	بيع مواد تجارية غير موجودة في الترخيص	2,000	5,000	انذار كتابي مع إتلاف ما يثبت عدم صلاحيته للاستهلاك	تطبيق الحد الأدنى مع إتلاف ما يثبت عدم صلاحيته للاستهلاك	تطبيق الحد الأعلى مع إتلاف ما يثبت عدم صلاحيته للاستهلاك
3	مخالفة شروط التعبئة والنقل والتخزين وسوء حفظ المواد	2,000	5,000	انذار كتابي مع تصحيح المخالفة	تطبيق الحد الأدنى مع	تطبيق الحد الأعلى مع تصحيح المخالفة

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

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

13	عدم تواجد مدير النشاط أو من ينوب عنه بالمدرسة، اذا استوجب النشاط ذلك	1,000	2,000	انذار كتابي وتطبيق الحد الأدنى	تطبيق الحد الأعلى، مع إمكانية فسخ العقد
14	عدم تواجد الموظفين في مقر عملهم	500	1,000	انذار كتابي وتصحيح المخالفة	تطبيق الحد الأدنى
16	عدم الالتزام بالمساحات المخصصة للنشاط	2,000	5,000	انذار كتابي وتصحيح المخالفة	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
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 الأعلى
19	عدم إصدار البطاقة أو البطاقة الصحية	2,000	5,000	انذار كتابي وتوفير المطلوب	تطبيق الحد الأدنى وتوفير المطلوب
20	عدم ارتداء العاملين زي موحد يحتوي على شعار الشركة	500	1,000	انذار كتابي وتصحيح المخالفة	تطبيق الحد الأدنى
21	عدم ارتداء الزي الموحد الكامل أو بدله رسمية للمشرفين	500	1,000	انذار كتابي وتصحيح المخالفة	تطبيق الحد الأدنى
22	العمالة ليست تحت كفالة المستثمر، الإقامة غير سارية المفعول	2,000	5,000	انذار كتابي وتصحيح المخالفة	تطبيق الحد الأدنى
23	وجود مواد اعلانية خادشه للحياة	2,000	5,000	انذار كتابي وتصحيح المخالفة	تطبيق الحد الأدنى

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

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 التنصاريح اللازمة 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	التهاون في عدم الإبلاغ عن المخاطر المحتملة في مواقع العمل	4