



EXPRO

هيئة كفاءة الإنفاق والمشروعات الحكومية
Expenditure & Projects Efficiency Authority

ضوابط التعاقد والشراء والكميات لخدمات الإعاشة للقطاعات العسكرية والأمنية

الصادرة بقرار وزير المالية رقم (18) وتاريخ 1448/01/06 هـ،
ويعمل بموجبها من تاريخ 1448/01/20 هـ

نسخة (01)

إشعار هام وإخلاء مسؤولية

هذا المستند هو ملكية حصرية لهيئة كفاءة الإنفاق والمشروعات الحكومية، ويتم قراءة هذا المستند بأكمله بما في ذلك شروط هذا الإشعار الهام. يجوز للجهات العامة الإفصاح عن محتوى هذا المستند أو جزء منه لمستشاريها و/أو المتعاقدين معها شريطة أن يتضمن هذا الإشعار. أي استخدام أو إجراءات تنبثق عن هذا المستند أو جزء منه من قبل أي طرف بما في ذلك الجهات العامة و/أو مستشاروها و/أو المتعاقدون معها، يكون على المسؤولية التامة لذلك الطرف، ويتحمل المخاطر المرتبطة به. وتُبرئ الهيئة ذمتها إلى أقصى حد يسمح به القانون من أية التزامات لأي طرف آخر مهما كانت طريقة نشوئها فيما يتعلق أو يتصل باستخدام هذا المستند (بما في ذلك الخسائر أو التعويضات أيًا كانت طبيعتها سواء بسبب الإهمال أو التقصير أو خلاف ذلك).

- تطبق هذه الضوابط باعتبارها مكملة لأحكام نظام المنافسات والمشتريات الحكومية ولائحته التنفيذية والأحكام الأخرى، ولا يجوز تفسير هذه الضوابط أو العمل بها بما يخالف أي حكم وارد في النظام أو اللائحة، كما لا يترتب على عدم النص في هذه الضوابط على حكم معين إعفاء الجهة أو المتعاقد من الالتزام بأي متطلبات أو أحكام مقررة نظامًا.
- تسري صلاحية هذا المستند وما يتضمنه من محتويات وفق الشروط الواردة به واعتبارًا من تاريخ إصداره.

المحتويات/ضوابط التعاقد والشراء والكميات لخدمات الإعاشة للقطاعات العسكرية والأمنية
المقدمة
أهداف الضوابط
نطاق الضوابط
التنفيذ والالتزام
المراجعة والتحديث
المخاطر
المحتوى المحلي
المصطلحات والتعريفات
الباب الأول: أنظمة وتعليمات إعداد وتنفيذ عقود خدمات الإعاشة
1.1 أنظمة وتعليمات إعداد عقود خدمات الإعاشة
1.1.1 طلب واستحقاق صرف الإعاشة
1.1.2 آلية طلب واحتساب العمالة
1.2 أنظمة وتعليمات تنفيذ عقود خدمات الإعاشة
1.2.1 اللجان
1.2.2 الاشتراطات التنظيمية
1.2.3 التقييم الغذائي
1.2.4 آلية استلام خدمات الإعاشة
1.2.5 التفتيش
1.2.6 حالات التأهب
1.2.7 إجراءات والتزامات الجهة المستفيدة
1.2.8 مراقبة الجودة وأداء المتعاقد
1.2.9 محاسبة المتعاقد
الباب الثاني: الشروط والمواصفات الفنية لعقود خدمات الإعاشة
2.1 العمالة
2.1.1 شروط العمالة
2.1.2 مواصفات العمالة
2.2 المواد
2.2.1 شروط المواد
2.2.2 مواصفات المواد



المحتويات/ضوابط التعاقد والشراء والكميات لخدمات الإعاشة للقطاعات العسكرية والأمنية

2.3 المعدات والأدوات والأواني

2.3.1 شروط المعدات والأدوات والأواني

2.4 الوجبات الغذائية

2.4.1 شروط الوجبات الغذائية

2.5 الاشتراطات الصحية لضمان سلامة وجودة الأغذية والمتداولين لها

2.6 مرافق خدمات الإعاشة

2.6.1 شروط مرافق خدمات الإعاشة

2.7 الغرامات والجزاءات

2.8 تعليمات والتزامات المتعاقد

2.8.1 إجراءات والتزامات المتعاقد قبل بداية العقد

2.8.2 مسؤوليات المتعاقد ضد الأضرار التي تلحق بالأشخاص والممتلكات

2.8.3 انتقال الوحدات العسكرية أو الأمنية إلى مواقع أخرى

3.0 الملحقات



إشارة إلى الفقرة (1) من المادة (الرابعة) من تنظيم هيئة كفاءة الإنفاق والمشروعات الحكومية الصادر بموجب قرار مجلس الوزراء رقم (389) وتاريخ 1442/7/11هـ المتضمنة بأن من اختصاص الهيئة وضع السياسات والإستراتيجيات والخطط والبرامج والمعايير والأدلة ذات الصلة باختصاصات الهيئة بالتنسيق مع الجهات المعنية، ومتابعة تطبيقها بعد اعتمادها.

وإشارة إلى ما تضمنته الفقرة (3) من المادة ذاتها المتضمنة بأن من اختصاص الهيئة دراسة تفاصيل الإنفاق والممارسات التشغيلية والرأسمالية به في الأجهزة الحكومية، في التخطيط والتشغيل، وإبداء التوصيات حيالها، وتحديد فرص رفع كفاءة الإنفاق المترتبة عليها، وتحديد أثرها في ميزانية تلك الجهات. والرفع عما يلزم الرفع عنه وفقاً للإجراءات النظامية.

وإشارة إلى ما تضمنته الفقرة (2) من المادة (الثالثة عشرة) من نظام المنافسات والمشتريات الحكومية و تنفيذاً لأحكام النظام، يعتمد الوزير نماذج وثائق المنافسات، ووثائق التأهيل المسبق، ونماذج للعقود، ونماذج تقييم أداء المتعاقدين وأي وثيقة أخرى تتطلبها طبيعة الأعمال أو المشتريات

وانطلاقاً من التوجه الحكومي نحو كفاءة الإنفاق بتعظيم الأثر مقابل الصرف؛ من خلال الاستغلال الأمثل للموارد، ومعالجة أنواع الهدر المختلفة بما لا يؤثر على جودة الخدمة المقدمة، فقد تم تكوين لجنة من ذوي الاختصاص في مجال خدمات الإعاشة وإدارة العقود، وبتضافر جهود القطاع العسكري والأمني؛ تم العمل على مراجعة وتحسين الوضع الحالي وإصدار ضوابط التعاقد والشراء والكميات لخدمات الإعاشة للقطاعات العسكرية والأمنية.

ومن خلال ما سبق؛ فقد تم وضع الاعتبارات اللازمة لإصدار ضوابط تتوافق مع نظام المنافسات والمشتريات الحكومية الصادر بالمرسوم الملكي رقم (128م) وتاريخ 1440/11/13هـ ولائحته التنفيذية الصادر بقرار وزير المالية رقم (1242) وتاريخ 1441/3/21هـ و لائحته التنفيذية المحدثه الصادر بالقرار الوزاري رقم (1090) وتاريخ 1445/9/21هـ، كذلك بما يتوافق مع توجهات وزارة المالية فيما يخص النماذج المعتمدة لكراسة الشروط والمواصفات والتي تعتبر متطلب القبول لطرح منافسات عقود الإعاشة عبر منصة (اعتماد).

أعدت هذه الضوابط بالاسترشاد بعدد من المعايير القياسية المحلية والدولية، والتي كان من ضمنها: ضوابط الشروط الصحية والممارسات السليمة للأغذية.

تطبق هذه الضوابط باعتبارها مكمله لأحكام نظام المنافسات والمشتريات الحكومية ولائحته التنفيذية والأحكام الأخرى، ولا يجوز تفسير هذه الضوابط أو العمل بها بما يخالف أي حكم وارد في النظام أو اللائحة، كما لا يترتب على عدم النص في هذه الضوابط على حكم معين إعفاء الجهة أو المتعاقد من الالتزام بأي متطلبات أو أحكام مقررة نظاماً.

محتوى الضوابط لا يعد بديلاً عن أي أنظمة أو تشريعات معمول بها في المملكة العربية السعودية، وعند وجود تعارض بين ما ورد في هذه الضوابط وبين أي من تلك التشريعات؛ فإن المرجعية تكون لها، ويقع على الجهات المستفيدة المسؤولية في تطبيقها. وعند وجود أي تحديث للوائح والأنظمة فإن على الجهات المستفيدة متابعة أي تعديلات أو تحديثات تطرأ عليها.



01 تحسين ورفع جودة التقييم الغذائي للمستفيد.

02 تحسين ورفع مستوى جودة إعداد وتشغيل خدمات الإعاشة.

03 توحيد الشروط والمواصفات ونماذج الشراء بين الجهات.

04 تعزيز التنافسية والشفافية.

05 تحقيق أفضل قيمة للمال العام.



نطاق الضوابط

يشمل نطاق هذه الضوابط متطلبات وإجراءات طرح وتنفيذ عقود الإعاشة للقطاعات العسكرية والأمنية في المملكة العربية السعودية، ويمثل مرجعية لجميع المستحقين.

التنفيذ والالتزام

تعتبر هذه الضوابط مرجعًا إلزاميًا للجهات الحكومية العسكرية والأمنية والتابعة لها والمرتبطة بها، ولهيئة كفاءة الإنفاق والمشروعات الحكومية تحديث مستوى الالتزام به، والإعلان عن ذلك.

المراجعة والتحديث

تتولى هيئة كفاءة الإنفاق والمشروعات الحكومية بالمواءمة مع القطاع العسكري والأمني تحديث هذه الضوابط، ومراجعتها دوريًا؛ بحسب المستجدات ذات العلاقة، وتتولى أيضًا إعلان الإصدار المحدث من الضوابط؛ لتطبيقه والالتزام به، بعد استكمال الإجراءات النظامية.

المخاطر

تلتزم الجهة قبل طرح أي مشروع، بإجراء تحليل لمستوى المخاطر التشغيلية المرتبطة به، ويمكن للجهة الحكومية الاسترشاد بالدليل الإسترشادي لإدارة المخاطر والصادر من وزارة المالية، وذلك بما يتناسب مع طبيعة المشروع وحجمه وتعقيده، ويشمل هذا التحليل على سبيل المثال لا الحصر: (تقييم مخاطر الصحة والسلامة المهنية - مخاطر استمرارية الأعمال - المخاطر الأمنية - مخاطر ارتفاع التكلفة) ثم تضع الضوابط الإجرائية الوقائية المناسبة ضمن خطة تنفيذ المشروع بما يكفل خفض المخاطر إلى مستوى مقبول.

تنويه

في حال وجود أي مهمة لم تحدد مسؤوليتها فإن الجهة المشرفة تحدد مرجعية المسؤولية، وفي حال وجود أي مسؤوليات تتعارض بين الجهات الداخلية فإن المرجعية للجهة المشرفة.



ضوابط التعاقد والشراء والكميات لخدمات الإعاشة للقطاعات العسكرية والأمنية

المحتوى المحلي

يجب على الجهة الحكومية في جميع أعمال وخدمات الإعاشة للقطاعات العسكرية والأمنية الالتزام بالضوابط التالية:

الالتزام بالقائمة الإلزامية وفقاً لأحكام المادتين (الثامنة) و(التاسعة) من لائحة تفضيل المحتوى المحلي والمنشآت الصغيرة والمتوسطة المحلية والشركات المدرجة في السوق المالية في الأعمال والمشتريات "لائحة".

أولاً: اعتماد آليات المحتوى المحلي التالية، وذلك دون إخلال بأحكام الفقرة أعلاه:

1. آلية التفضيل السعري للمنتج الوطني : وفقاً للتفصيل الوارد في الفصل (الأول) من الباب (الثاني) من اللائحة.
2. آلية وزن المحتوى المحلي في التقييم المالي: وفقاً للتفصيل الوارد في الفصل (الثاني) من الباب (الثاني) من اللائحة.
3. آلية الحد الأدنى المطلوب للمحتوى المحلي: وفقاً للتفصيل الوارد في الفصل (الثالث) من الباب (الثاني) من اللائحة.

ثانياً: الالتزام بالنسب المستهدفة للمحتوى المحلي بحسب الجدول أدناه:

العالم	2026	2027	2028	2029	2030
المستهدف	%58	%61	%63	%66	%69



المصطلحات والتعريفات

المصطلح	التعريف
الهيئة	هيئة كفاءة الإنفاق والمشروعات الحكومية.
الجهة الحكومية	الوزارات والأجهزة الحكومية والهيئات والمصالح والمؤسسات العامة والأجهزة ذات الشخصية المعنوية العامة المستقلة.
رئيس الجهة الحكومية	الوزير أو الرئيس أو المحافظ أو المسؤول الأول في الجهة الحكومية.
الجهة المشرفة	الجهة العسكرية أو الأمنية المسؤولة عن الجهة المستفيدة.
الجهة المستفيدة	الجهة العسكرية أو الأمنية المستفيدة من خدمات الإعاشة.
المتنافس	مقدم العرض أو المشارك في المنافسة الراغب في تقديم العرض.
المتعاقد	مقدم الخدمة.
النظام	نظام المنافسات والمشتريات الحكومية الصادر بالمرسوم الملكي رقم (م/128) وتاريخ 1440/11/13هـ.
اللائحة التنفيذية	اللائحة التنفيذية لنظام المنافسات والمشتريات الحكومية.
لائحة المحتوى المحلي	لائحة تفضيل المحتوى المحلي والمنشآت الصغيرة والمتوسطة والشركات المدرجة بالسوق المالية.
المفردات والجمع	تدل الكلمات الواردة بصيغة المفرد على ذات المدلول بصيغة الجمع ويكون العكس صحيحًا أيضًا إذا تطلب سياق النص ذلك.
التأمين النقدي	هو مبلغ نقدي يودع للجهة المستفيدة ويعادل تكلفة الإعاشة لمدة (5) أيام للأعداد الفعلية.
الموقع	يقصد به مطابخ ومطاعم ومرافق خدمات الإعاشة لدى الجهة المستفيدة.
الوجبة	إجمالي وجبات يوم كامل (فطور وغداء وعشاء).
ذلك اليوم	يقصد به الوجبات الكاملة لذلك اليوم (فطور وغداء وعشاء).
تلك الفترة	يقصد به وجبة (الفطور أو الغداء أو العشاء).
الصنف/ المادة الغذائية	ما تتكون منه وجبة تلك الفترة.
المكون	جزء من الصنف المكون للوجبة.
المادة الغذائية الأساسية	صنف رئيسي للوجبة مثل (لحم، دجاج، سمك، أرز، معكرونة، بيض، فول، عدس).
المادة الغذائية الثانوية	أي صنف في القوائم الغذائية عدا ما يذكر خلاف ذلك من المواد الغذائية الأساسية.
الوجبة المخالفة	الوجبة أو الصنف أو المكون المخالف للقوائم الغذائية المعتمدة بالعقد.
الوجبة غير الساخنة	صنف أو مكون للوجبة متعارف على أكلها ساخنة وقدمت بدرجة حرارة غير ملائمة لها.
فساد الطعام	أي تغيرات في المظهر أو النكهة أو الرائحة لتصبح جودتها أقل أو دخولها في حالة تعفن لتصبح غير صالحة للاستهلاك الآدمي.
الوجبة المعادة للمستفيدين	وجبة أو صنف تم معاودة استخدامها من الفترة السابقة.



الباب الأول: أنظمة وتعليمات إعداد وتنفيذ عقود خدمات الإعاشة

1.1 أنظمة وتعليمات إعداد عقود خدمات الإعاشة

على الجهة المستفيدة تزويد الجهة المشرفة على العقد بجميع البيانات المطلوبة عند إعداد كراسة الشروط والمواصفات لخدمات الإعاشة للالتزام بالإجراءات والآليات الموضحة في هذه الضوابط.

1.1.1 طلب واستحقاق صرف الإعاشة

أولاً: أنواع خدمات الإعاشة

1. الإعاشة المطهية (الوجبات): جميع الوحدات والمراكز والكليات والمعاهد العسكرية والأمنية المستقرة.
2. الإعاشة غير المطهية: السفن الحربية، العمليات العسكرية والأمنية، التمارين العسكرية والأمنية.
3. إعاشة الطوارئ: تُستخدم في الحالات التي لا يمكن فيها تقديم باقي أنواع خدمات الإعاشة.

ثانياً: المستحقون للإعاشة

1. على الجهة المستفيدة الرجوع إلى الجهة المشرفة لتحديد المستحقين لصرف خدمات الإعاشة وفق الأنظمة واللوائح لدى الجهة المشرفة، وذلك بعد استيفاء ماورد في المادة رقم (56) من نظام خدمة الضباط والمادة (20) و (21) من نظام خدمة الأفراد.
2. على الجهة المستفيدة تزويد الجهة المشرفة على العقد بمتوسط أعداد المستفيدين المستحقين من الإعاشة.

1.1.2 آلية طلب واحتساب العمالة

أولاً: آلية احتساب العمالة

يتم احتساب أعداد العمالة وفق الآلية التالية والتي تمثل السقف الأعلى لأعداد العمالة ووفق المسميات الوظيفية الواردة في الفقرة (ثانياً)، وعند حساب أعداد المستفيدين يتم التعامل مع عدد المستفيدين اليومي لجميع المواقع.

1. في حال كان أعداد المستفيدين أقل من (10,000) مستفيد لكل (20) مستفيداً (1) عامل.
2. في حال كان أعداد المستفيدين أعلى من (10,000) مستفيد لكل (30) مستفيداً (1) عامل.
3. يحق للجهة طلب (1) ممثل متعاقد بالموقع / مدير مشروع.
4. لكل موقع (1) مشرف / مدير مطعم.



1.1 أنظمة وتعليمات إعداد عقود خدمات الإعاشة

ثانيًا: المسميات الوظيفية للعمالة



*على الجهة المشرفة توزيع وظائف العمالة ويحق للجهة المستفيدة توزيع العمالة بالموقع بحسب ما تراه مناسبًا.

1.1.3 تعليمات إعداد نموذج كراسة الشروط والمواصفات

أولًا: الكراسة النموذجية

للجهة إمكانية الاسترشاد بالكراسة الاسترشادية والتي تمثل التطبيق الأمثل للضوابط في مركز المعرفة بوزارة المالية.

ثانيًا: معايير تقييم العروض

للجهة إمكانية الاسترشاد بمعايير تقييم العروض المرفقة بالكراسة الاسترشادية، ويمكن التعديل عليها وفق ضوابط إعداد معايير تقييم العروض الصادرة من وزارة المالية.

ثالثًا : متطلبات البيانات التشغيلية والتعاقدية عند طرح كراسة الشروط والمواصفات الالكترونية.



1.2 أنظمة وتعليمات تنفيذ عقود خدمات الإعاشة

1.2.1 اللجان

تحدد الجهة المستفيدة أعضاء لجنة تنفيذ أعمال خدمات الإعاشة، وفق الشروط التالية:

1. تشكل اللجان قبل بداية العقد بمدة تحددها الجهة المستفيدة.
2. تشكل الجهة المستفيدة أعضاء اللجنة من ممثليها كما يكون من بين أعضاء اللجنة عضو ممثل المتعاقد الحالي أو من يفوضه (في حال استلام وتسليم الموقع والمعدات والتجهيزات الموجودة بها)، عضو ممثل المتعاقد الجديد أو من يفوضه.
3. فيما يخص مهام وواجبات اللجنة تقوم الجهة المستفيدة بتحديد ما تراه مناسباً وفق الأنظمة واللوائح لدى الجهة المشرفة، لضمان تشغيل العقد بالشكل الصحيح وتقديم الخدمات للمستفيدين على أكمل وجه.

تقوم اللجنة / اللجان بالأعمال التالية:

1. استلام خدمات الإعاشة وفق ما ورد في القسم الرابع من هذا الفصل.
2. استلام وتسليم الموقع والمعدات والتجهيزات الموجودة بها وإجراءات الاستلام والتسليم للموقع بين المتعاقدين.
3. الكشف الدوري لأعمال الصيانة والإصلاح.
4. استلام المعدات والتجهيزات الجديدة المسعرة من ضمن العقد أو بعقد توريد منفصل.

1.2.2 الاشتراطات التنظيمية

أولاً: اشتراطات السلامة للموقع

1. التأكد من مدى سلامة مباني ومرافق خدمات الإعاشة من حيث التوصيلات الكهربائية وكذلك توصيلات الغاز.
2. الرفع عن مدى سلامة مباني ومرافق خدمات الإعاشة من حيث وسائل الأمان والسلامة، وذلك بالتنسيق مع الجهات المختصة بشكل دوري كل ثلاثة أشهر أو حسب ما تحدده الجهة المختصة.
3. مراعاة اشتراطات توصيلات النظام الكهربائي.
4. توفير اشتراطات الأمان والسلامة حسب تعليمات الدفاع المدني.
5. التأكد من توفر وعمل أنظمة مكافحة الحرائق المزودة بحساسات كاشفة للدخان، وكذلك رشاشات الماء الآلية ونظام كشف تسرب الغاز.
6. توفير طفايات الحرائق اليدوية بالعدد والحجم المناسب، وعلى أن تثبت عليها بطاقة توضح تاريخ صلاحيتها للعمل، وذلك بجميع مباني ومرافق خدمات الإعاشة.
7. الصيانة الدورية لأنظمة مكافحة الحرائق الآلية واليدوية.
8. وضع لافتات إرشادية توضح طرق مكافحة الحرائق في حال حدوثها؛ لا قدر الله.
9. توفر العدد الكافي من مخارج الطوارئ وأجهزة التكييف والشفط والتهوية والإضاءة المناسبة بالمطبخ وصالات الطعام.
10. وضع لافتات إرشادية توضح كيفية إخلاء المكان عند الطوارئ.
11. وجود برنامج تدريبي دوري عن الإطفاء، والحرائق، وإجراءات الأمن، والسلامة.



1.2 أنظمة وتعليمات تنفيذ عقود خدمات الإعاشة

12. أن يكون المطبخ مستقلاً وغير ملاصق لمبانٍ أخرى؛ وذلك لسهولة الوصول إليه، أو بحسب ما تراه الجهة مناسباً لها.
13. أن يكون المطبخ بعيداً نسبياً عن صالة الطعام لتفادي انتشار الرائحة أو بحسب ما تراه الجهة المستفيدة مناسباً لها.
14. توضع معدات وأجهزة الطبخ فوق منطقة مغطاة بالبلاط أو ما شابه ذلك لسهولة الصيانة والنظافة.
15. تخصيص مكان للنفايات بعيداً عن المطبخ وذلك للمحافظة على الجو الصحي.
16. مراعاة قواعد السلامة في توصيلات نظام الغاز المركزي والكهربائي.
17. أن يكون الغاز المركزي أو أنابيب الغاز بعيدة عن المطابخ وصلات الطعام وأن تكون التمديدات الخاصة طبقاً للمواصفات المعتمدة من جهة الاختصاص وأن تكون مطابقة للمواصفات والمقاييس الصادرة من الهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس.
18. الحفاظ على الأدوات والمعدات الخاصة بالطبخ من التعرض للتلوث والرطوبة والصدأ.
19. توفر صندوق الإسعافات الأولية في المطبخ وصلات الطعام والمستودعات مزوداً بها جميع المواد الضرورية.
20. وضع كاميرات مراقبة تلفزيونية داخل مرافق إعداد الطعام وصيانتها بشكل دوري على أن يتم مراعاة نظام استخدام كاميرات المراقبة الأمنية الصادر بموجب قرار مجلس الوزراء رقم (164) وتاريخ 1444/3/1 هـ.

ثانياً: اشتراطات المستودعات

1. الإعداد الملائم لمنطقة التخزين بحيث تكون بعيدة عن مصادر التلوث.
2. أن تتناسب مساحة المستودعات مع كميات الأغذية المخزنة بها.
3. أن يتوفر في المستودعات مساحة كافية لتخزين المواد الغذائية وفق درجات الحرارة الملائمة لتخزينها كما يلي:
 - أ- مستودع تبريد (غرف تبريد أو ثلاجات) لتخزين الأغذية الطازجة:
 1. درجة الحرارة ما بين 1° م إلى 4° م لتخزين اللحوم الطازجة.
 2. درجة الحرارة ما بين 1° م إلى 4° م لتخزين الحليب الطازج ومشتقاته والبيض الطازج.
 3. درجة حرارة ما بين 5° م إلى 8° م لتخزين الخضار والفواكه.
 - ب- مستودع تجميد (غرف تجميد أو فريزرات) لتخزين المواد الغذائية المجمدة وتكون درجة الحرارة ما بين -18° م إلى -22° م.
 - ت- المستودع الجاف لتخزين المواد الغذائية الجافة والمعلبة والمعبأة وتكون درجة الحرارة هي درجة حرارة الغرفة ما بين 21° م إلى 24° م.
4. يجب أن تزود جميع المستودعات (تبريد أو تجميد أو جاف) بأجهزة تحكم لضبط الحرارة والرطوبة، وكذلك مقاييس خارجية لقياس درجة الحرارة والرطوبة.
5. تكون الجدران والأرضيات خالية من التشققات لمنع دخول وإيواء الحشرات والقوارض.
6. تكون الجدران مدهونة بطلاء مناسب خالٍ من المواد السامة، وتكون بألوان فاتحة؛ لسهولة تمييز الأوساخ، وقابلة للغسل.
7. تكون الأسقف نظيفة وسليمة ومثبتة.
8. توفير الإضاءة الكافية وألا تكون من النوع الذي يجذب الحشرات، وتكون المصابيح محمية بغطاء مقاوم للكسر، وخاصة بأمكن وجود الأغذية.
9. تكون الأبواب الألمنيوم أو الزجاج غير منفذة للماء، وسهلة التنظيف وذاتية الغلق بإحكام، على أن يوجد للأبواب الخارجية مصائد للحشرات وستائر هوائية.



1.2 أنظمة وتعليمات تنفيذ عقود خدمات الإعاشة

10. توفر عدد كافٍ من الأرفف المعدنية مدهونة بطلاء مناسب لمنع تكون الصدأ على أن يكون الرف السفلي مرتفعًا عن سطح الأرض بمقدار (15) سم، وتكون الأرفف عن الحوائط بمقدار (40) سم.

ثالثًا: اشتراطات المطابخ والمطاعم وأدوات الطبخ

1. يجب أن تتوفر بعض الاشتراطات الصحية في مطابخ ومطاعم خدمات الإعاشة كما يلي:
 - أ- تكون بعيدة عن مصادر الروائح الكريهة والأدخنة والأتربة.
 - ب- تكون بعيدة عن أي مصدر للتلوث؛ مثل أماكن تجميع النفايات ومحطات تنقية مياه الصرف الصحي.
 - ت- تكون بعيدة عن المستنقعات والمصارف.
 - ث- يتوفر بها مياه نقية صالحة للشرب.
 - ج- يتوفر بها شبكة صرف صحي.
 - ح- يكون طريق دخول وخروج السيارات إليها والمحيط الخارجي مسفلتًا؛ لمنع آثار الأتربة والغبار.
 - خ- يكون التصميم الخارجي مقسمًا بصورة صحيحة تسمح بانسيابية العمل، ولا يوجد تعارض بعمليات التشغيل.
2. أن تكون أبواب المطابخ من النوع الذي يُغلق تلقائيًا.
3. أن يكون المطبخ نظيفًا باستمرار سواء قبل الطبخ أو بعده في كافة ملحقاته كالأرضيات والجدران، والأسقف، وأدوات الطبخ، والأفران.
4. التأكد من نظافة المطبخ بالماء والصابون والمطهرات المناسبة لها، وذلك بعد الانتهاء من الوجبات والمحافظة على نظافته باستمرار.
5. العناية بنظافة أماكن إعداد اللحوم والخضروات وعدم استخدام الأواني والأدوات المستخدمة في تجهيز اللحوم والدواجن النيئة في تجهيز وإعداد الخضروات والفاكهة التي يتم تناولها طازجة (السلطات والعصائر).
6. أن تكون أواني وأدوات الطعام نظيفة مع حفظها بعد غسلها وتجفيفها جيدًا، ووضعها داخل خزائن خاصة بعد التأكد من خلوها من الرطوبة.
7. أن تتوفر التهوية اللازمة ومراوح الشفط والستائر الهوائية لعدم دخول الحشرات.
8. تجهيز غرفة غسل الأواني بالأحواض المناسبة، وتكون من مادة غير قابلة للصدأ، وتزوّد بمناضد ذات أسطح ملساء، وتكون مسطحة قطعة واحدة ليسهل تنظيفها، مع توفر الصابون السائل والمطهرات اللازمة.
9. توفير مغاسل الأيدي بأماكن متفرقة بالمطبخ وبعده كافٍ للعاملين، والتأكد من أن تكون مجهزة بالصابون وأدوات التنظيف والمناشف الورقية بصفة مستمرة.
10. دورات المياه ومغاسل الأيدي يجب أن تكون نظيفة، وأن تتوافر بها التهوية اللازمة، مع توفر الصابون والمنظفات وأدوات التنشيف بشكل مستمر، ويجب أن يتناسب عددها مع عدد العاملين، مع مراعاة أن هذه الدورات لا تتصل مباشرة بأماكن التحضير والطبخ.

رابعًا: اشتراطات سلامة الغذاء وتعليمات حفظ عينات الطعام

1. فصل منطقة إعداد السلطات والفواكه عن منطقة إعداد اللحوم بأنواعها.
2. التأكد اليومي من صحة وسلامة المواد الغذائية الخام، وخلوها من أي علامات فساد أو تلف، وصلاحيتها استخدامها.



1.2 أنظمة وتعليمات تنفيذ عقود خدمات الإعاشة

3. التأكد من صحة وسلامة جميع العاملين في مرافق خدمات الإعاشة، وخلوهم من الأمراض المعدية أو السارية، وحصولهم على شهادات صحية سارية الصلاحية.
4. التأكد من تطبيق متداولي الإعاشة للإجراءات الاحترازية في منع تلوث الأغذية وارتداء كافة الملابس الوقائية (قفازات، كمادات، غطاء رأس، مريلة) واتباع السلوك الصحيح في التعامل مع الأغذية.
5. إجراء دورات تدريبية بشكل دوري لمتداولي الأغذية، والتي تخص صحة وسلامة الأغذية، الصحة والنظافة الشخصية، ارتداء الملابس الوقائية، قواعد تداول الأغذية ومنع تلوثها.
6. التأكد من الالتزام بتعليمات كيفية التعامل مع الأغذية وحفظها بدرجات الحرارة المناسبة لها؛ سواء مبردة أو ساخنة، مع مراعاة عمليات التجهيز والطبخ والتقديم، وعند الانتهاء من استخدام (المتبقي من الأطعمة) يجب التخلص منها بالشكل الصحيح.
7. التأكد من نظافة مرافق خدمات الإعاشة، مع اتباع قواعد النظافة والتطهير بشكل مستمر.
8. الحفظ اليومي للعينات من جميع الوجبات المعدة في خدمات الإعاشة من كل صنف أو مكون من الوجبة المعدة، مع اتباع القواعد الصحيحة في جمع عينات الطعام:

- أ- أن يكون القائم على سحب العينة ذا دراية وعلم بطرق سحب العينات المختلفة.
- ب- أن تكون العينة ممثلة وعشوائية، وهي أن يؤخذ من المادة الغذائية بطريقة عشوائية غير متحيزة، ويتم جمع عينات الطعام (كل صنف من كل وجبة) بطريقة سليمة ونظيفة، وباستخدام الأدوات المناسبة للنظيفة، مع ارتداء القفازات والكمادة وغطاء الرأس.
- ت- أن تكون كمية عينات الطعام كافية ومناسبة للتحليل المعملية بحدود (200-500) جرام.
- ث- أن يتم جمع الطعام بطريقة تحافظ على هيئتها ومحتوياتها، وتمنع وصول الملوثات لها، وتوضع العينات في أوانٍ أو غُلب مناسبة ومستقلة ومُحكمة الإغلاق نظيفة ومعقمة ومناسبة لعينات الطعام؛ سواء ساخنة، أو مبردة، أو صلبة، أو سائلة.
- ج- عدم فتح العينات في العبوات المغلقة لضمان عدم تلوثها بالجو الخارجي.
- ح- أن يتم كتابة تاريخ ويوم جمع العينة ونوع الطعام ووقت الوجبة، وموقع جمع العينة على كل علبة من عينات الطعام.
- خ- يتم حفظ عينات الطعام في الثلاجة المخصصة لها ومؤمنة بدرجة حرارة 4° م ولمدة (72) ساعة.
- د- المحافظة على بطاقة البيانات للأطعمة وعدم الكتابة عليها وإتلافها.
- ذ- في حالة الشكوى من مادة غذائية معينة فتسحب عينات مماثلة تمامًا، وتحمل نفس تاريخ ورقم الإنتاج، ويتم نقل عينات الطعام إلى المختبر بحافظات مبردة بالثلج (Icebox) أو بقوالب ثلج متكررة الاستخدام ومحكمة الإغلاق وبأسرع وقت ممكن.

9. عند الاشتباه بتسمم غذائي يجب على الجهة المستفيدة تطبيق الآتي:

- أ- سرعة التحفظ على جميع عينات الطعام المعدة من كل وجبة، وحفظها في ثلاجات خاصة ومؤمنة على درجة حرارة 4° م.
- ب- أن يتم تسليم عينات الطعام وأي مواد غذائية يتم طلبها من قبل فريق الاستقصاء الوبائي، وذلك للتحليل المعملية.



1.2 أنظمة وتعليمات تنفيذ عقود خدمات الإعاشة

- ت- تنفيذ متطلبات فريق الاستقصاء البيئي والوبائي (الطب الوقائي) والتعاون معهم.
 - ث- المرونة في حال طلب تغيير بعض الوجبات أو الأصناف عند الاشتباه بها، واستبدالها بأخرى مناسبة وصالحة للاستهلاك.
 - ج- يتم نقل عينات الطعام إلى المختبر بحافظات مبردة بالثلج (Icebox) أو بقوالب ثلج متكررة الاستخدام ومحكمة الإغلاق وبأسرع وقت ممكن.
 - ح- التأكد من صحة وسلامة المياه في مرافق خدمات الإعاشة والخزانات الخاصة بها.
10. عند اكتشاف الجهة المستفيدة أي من مظاهر الفساد أو التلوث على الوجبة الغذائية أو على أحد مكوناتها، يتم ما يلي:
- أ- إتلاف تلك الوجبات أو المكون الذي ظهر عليه علامات فساد وفق محضر الإتلاف ملحق نموذج رقم (14).
 - ب- تأمين وجبات بديلة عما تم إتلافه من مطاعم ملائمة وجودة ومكونات مماثلة إن أمكن من مبلغ التأمين النقدي.
 - ت- تطبيق الغرامات المقررة في فصل الغرامات والجزاءات.

1.2.3 التقييم الغذائي لوجبات الإعاشة

- الإحتياج اليومي للفرد من السعرات الحرارية لذوي الجهد المرتفع (3000-3500) سعرة حرارية يوميًا حيث يتم تقسيم كمية السعرات في المواد الغذائية إلى (الكربوهيدرات، البروتينات، الدهون) ومطابقتها مع الإحتياج اليومي للفرد. تصنف المواد الغذائية بناءً على المجموعات الغذائية الخمس: (الكربوهيدرات، البروتينات، الخضروات والفواكه، الدهون ومنتجات الألبان) مرفق القوائم الغذائية لخدمات الإعاشة ملحق نموذج رقم (1) حسب الآتي:
1. ملحق نموذج رقم (أ.1) قائمة الإعاشة المطهية (الوجبات) في الأيام العادية.
 2. ملحق نموذج رقم (ب.1) قائمة الإعاشة المطهية (الوجبات) في شهر رمضان.
 3. ملحق نموذج رقم (ج.1) قائمة الإعاشة غير المطهية في الأيام العادية.
 4. ملحق نموذج رقم (د.1) قائمة الإعاشة غير المطهية في شهر رمضان.
 5. ملحق نموذج رقم (هـ.1) قائمة إعاشة الطوارئ.

1.2.4 آلية استلام خدمات الإعاشة

- على الجهة المستفيدة تشكيل لجنة بحسب ما تراه مناسبًا لتكون مسؤولة عن استلام خدمات الإعاشة من المتعاقد وأن يكون من بين أعضائها مختصون في مجال الأغذية مع مراعاة الإجراءات التالية:
1. تضع الجهة المستفيدة جميع الإجراءات المتعلقة بالاستلام، ومنها تحديد زمن استلام أصناف خدمات الإعاشة، والإعدادات الملائمة للتخزين قبل الاستلام.
 2. يتم استلام مواد خدمات الإعاشة بموجب محضر توضح فيه الكميات والأوزان للمواد المستلمة ويوقع من قبل أعضاء اللجنة ويتم حفظ محاضر الاستلام طيلة مدة العقد.
 3. التأكد من أن جميع المواد المؤمّنة من قبل المتعاقد تورد طبقًا لما هو متفق عليه في العقد من حيث الجودة والنوعية والكمية وتاريخ الصلاحية.



1.2 أنظمة وتعليمات تنفيذ عقود خدمات الإعاشة

4. يجب عند عملية الاستلام التأكد من التزام المتعاقد بالقائمة الإلزامية المحدثة لهيئة المحتوى المحلي والمشتريات الحكومية.
5. التأكد من أن المواد الواردة مطابقة لشروط العقد سواءً طازجة أو جافة أو معلبة وأن تُنقل في حاويات وعربات مجهزة حسب شروط ومواصفات العقد.
6. أي مواد غذائية غير صالحة للإستهلاك الآدمي تتلف ويوثق ذلك في محضر استلام خدمات الإعاشة.
7. إذا تم رفض أي مادة من مواد خدمات الإعاشة أو تأخر المتعاقد في تسليمها فيتم تأمينها من مبلغ التأمين النقدي لدى الجهة المستفيدة من العقد.
8. تقوم الجهة المستفيدة بتحديد عضو من ذوي الاختصاص بالأغذية يتم من خلاله صرف خدمات الإعاشة.

1.2.5 التفتيش

تقوم الجهة بتحديد الآلية المناسبة للتفتيش وفق ملحق نموذج رقم (25) لغرض التحقق من وفاء المتعاقد بالشروط والمواصفات المنصوصة بالعقد.

1.2.6 حالات التأهب

1. تلتزم الجهة المستفيدة بحالات التأهب والحالات الأمنية بحسب الأنظمة الداخلية للجهة الحكومية.
2. يلتزم المتعاقد بزيادة أو خفض الوجبات الغذائية لأفراد الجهة المستفيدة وكذلك رفع أو خفض عدد عمالته وذلك عند رفع حالة التأهب أو رفع الحالات الأمنية في أي وقت، وما يستدعيه ذلك من زيادة النسب المحددة لقيمة العقود بنظام المنافسات والمشتريات الحكومية وبحسب الأنظمة الداخلية للجهة الحكومية.

1.2.7 إجراءات والتزامات الجهة المستفيدة

1. تلتزم الجهة المستفيدة بتطبيق غرامات التقصير والحسميات المقررة على المتعاقد والمنصوص عليها بالعقد عند عدم التزامه بشروط ومواصفات خدمات الإعاشة على أن يتم إعداد محضر يومي للغرامات والحسميات وفق ملحق نموذج رقم (19).
2. تقوم الجهة المستفيدة بالرفع للجهة المشرفة عما قام به المتعاقد من إخلال في التزاماته التعاقدية لاتخاذ الإجراءات التالية من قبلها:
 - أ- توجيه إنذار كتابي للمتعاقد توضح فيه نقاط إخلال المتعاقد في التزاماته التعاقدية ومطالبته بتصحيح أوضاعه خلال 15 يومًا من تاريخ الكتابة.
 - ب- في حالة عدم تصحيح المتعاقد أوضاعه بعد مهلة (15) يومًا من تاريخ الإنذار الكتابي يتم تطبيق الإجراءات النظامية حسب المادة (75) ولوائحها التنفيذية والمادة (78) من نظام المنافسات والمشتريات الحكومية.
3. يتم استخدام التأمين النقدي والذي يعادل تكلفة الإعاشة لمدة (5) أيام للأعداد الفعلية وذلك عند توقف أو تأخر المتعاقد في تقديم أي من خدمات الإعاشة أو عند وجود خلل بجودة وسلامة الوجبات والمواد الغذائية أو وجود مخاطر على صحة المستفيدين أو على الصحة العامة أو البيئة، ومن ذلك:
 - أ- عند عدم توريد المتعاقد أو تأخره في توريد كل أو بعض المواد الغذائية المستخدمة في أنواع التغذية المقدمة.
 - ب- عند عدم الطهي وتقديم الوجبات لتوقف العمالة عن العمل أو عند غيابها أو عدم توفرها أو نقصها.



1.2 أنظمة وتعليمات تنفيذ عقود خدمات الإعاشة

- ت- عند عدم صلاحية الوجبات أو المواد الغذائية للإستهلاك الآدمي أو عند تلف الوجبات بسبب سوء المواد، أو الطهي، أو المناولة، أو التخزين.
- ث- عند التأخر في صيانة الأعطال بالتجهيزات والأدوات ويترتب عليه عدم تقديم أو تأثر خدمات الإعاشة كمًا ونوعًا.
- ج- عند عدم توريد كل أو بعض أدوات ومواد النظافة أو عدم كفايتها أو كانت مواد رديئة.
- ح- عند عدم تأمين المواد الإستهلاكية ذات الاستخدام لمرة واحدة.
- خ- عند عدم تأمين ملابس للعمالة (الزي الموحد) أو كانت متهالكة ولم يتم المتعاقد بتجديدها.
- د- عند توقف المتعاقد عن تأمين خدمات الإعاشة (توقف تقديم الوجبات الغذائية أو توقف تأمين المواد) إلى أي سبب أو في أي من أماكن تنفيذ العقد فعلى الجهة المستفيدة إتخاذ الإجراءات التالية:
1. تأمين التغذية المطهية (وجبات) أو التغذية غير المطهية من مطاعم ملائمة مطابقة للشروط والمواصفات أو حسب ما تراه الجهة من الأسواق وبما لا يتجاوز الأسعار السائدة عن طريق التأمين النقدي.
 2. تطبيق الغرامات المقررة في فصل الغرامات والجزاءات.
 3. توجيه إنذار كتابي للمتعاقد لتصحيح أوضاعه خلال مهلة محددة.
- ذ- عند نفاذ مبلغ التأمين النقدي أو عدم كفايته أو لعدم استعاضة المتعاقد لما تم صرفه لتأمين خدمات الإعاشة فيحق للجهة المستفيدة تعميم أي متعاقد أو مورد آخر تراه مناسبًا لتأمين احتياجاتها من خدمات الإعاشة وفقًا للشروط والمواصفات وبحسب المتبع نظامًا، ويتحمل متعاقد خدمات الإعاشة على حسابه كافة التكاليف المترتبة على ذلك، ويتم استقطاعها من مستحقاته الشهرية ودفعها مباشرة للمتعاقد الذي قام بتأمين خدمات الإعاشة.
- ر- عند استمرار توقف المتعاقد عن تأمين خدمات الإعاشة ومرار أكثر من (15) يومًا على إنذاره، يحق للجهة الحكومية البدء بإجراءات سحب العمل جزئيًا من المتعاقد والتنفيذ على حسابه وفق ما نصت عليه المادة (75) من نظام المنافسات والمشتريات الحكومية والمادة (136) من اللائحة التنفيذية.
- ز- في حال تكرار التوقف للمرة الثانية عن تقديم خدمات الإعاشة ولو ليوم واحد، يحق للجهة الحكومية البدء بإجراءات سحب العمل جزئيًا من المتعاقد وتأمين خدمات الإعاشة المطلوبة على حسابه حسب ما هو موضح في الفقرة السابقة (ر).
4. تلتزم الجهة المستفيدة بتسليم المتعاقد مرافق خدمات الإعاشة بما فيها من أدوات ومعدات وتجهيزات صالات الطعام وأواني المطبخ وتكون جميعها بحالة جيدة وصالحة للإستعمال وفق جدول تسليم التجهيزات السليمة للمتعاقد والموجودة بمواقع تنفيذ الأعمال وفق ملحق نموذج رقم (6).
 5. تلتزم الجهة المستفيدة بصيانة الأعطال أو التلغيات في التمديدات الكهربائية وتمديدات شبكات المياه بمباني مرافق خدمات الإعاشة وملحقاتها غير الظاهره لأفراد المتعاقد على أن لا يكون المتعاقد متسببًا في العطل أو التلف وإذا ثبت أن الأعطال بسبب سوء الإستخدم أو بسبب الإتلاف المقصود أو بسبب الإهمال والجهل فإن متعاقد خدمات الإعاشة يتحمل قيمة الإصلاح.
 6. تلتزم الجهة المستفيدة بتزويد المتعاقد بخطابات رسمية عن مواعيد تقديم خدمات الإعاشة ومواعيد توريد وإستلام المواد الغذائية.



1.2 أنظمة وتعليمات تنفيذ عقود خدمات الإعاشة

1.2.8 مراقبة الجودة وأداء المتعاقد

1. يجب على المتعاقد عقد اجتماعات دورية بشكل ربع سنوي مع المسؤولين في الجهة المستفيدة، واجتماعات نصف سنوية مع المسؤولين في الجهة المشرفة على العقد وفق ما يحدد من قبل الجهة المستفيدة أو الجهة المشرفة على العقد، وذلك بهدف مناقشة سير العمل والمواضيع المتعلقة بتنفيذ العقد وطرق تلافي أي عوائق قد تطرأ عليه.
2. يحق للجهة المستفيدة أو الجهة المشرفة على العقد أو أي إدارة من الجهة الحكومية معنية بالرقابة والمراجعة على الجودة والأداء القيام بالتفتيش على الجودة وأداء المتعاقد في تنفيذ الأعمال المنصوص عليها بالعقد للتأكد من وفائه بالتزاماته وفق الشروط والمواصفات.
3. يحق للجهة المستفيدة أو الجهة المشرفة الإستعانة بالجهات الرسمية ذات العلاقة في حال رأت ذلك للتحقق من الجودة والسلامة الصحية سواءً على العاملين أو ما يقدمه من خدمات الإعاشة.
4. يحق للجهة المستفيدة بالتنسيق مع الجهة المشرفة على العقد إرسال عينات من الوجبات الغذائية أو المواد الغذائية لفحصها في مختبرات خارجية للتأكد من صلاحيتها ومطابقتها للشروط والمواصفات مدفوعة الأجر من قبل المتعاقد.
5. عند رصد الجهة التي قامت بالتفتيش ملاحظات على المتعاقد بمخالفته للمواصفات أو عدم تطبيقه للشروط فيتم ما يلي:
 - أ- رفع تقرير مفصل على المخالفات أو الملاحظات المرصودة.
 - ب- توجيه إنذار كتابي للمتعاقد بطلب معالجة المخالفات أو الملاحظات المرصودة بشكل عاجل كاستبعاد المواد المخالفة أو غير المطابقة للشروط والمواصفات مع استعاضتها بمواد مطابقة واستكمال الإجراءات الموضحة بشروط المواد، أو طلب عمل الإصلاحات في مرافق خدمات الإعاشة وصيانة المعدات أو استبعاد العمالة المخالفة.
 - ت- تطبيق الغرامات المقررة في فصل الغرامات.
6. تقوم اللجنة المعنية بتقييم أداء المتعاقد بالتقييم بشكل دوري (كل 3 أشهر) ووفق النموذج المعتمد من هيئة كفاءة الإنفاق والمشروعات الحكومية، كما يتم تقييم أداء المتعاقد بشكل نهائي بعد الإنتهاء من تنفيذ العقد وتكون نتيجة التقييم النهائي هي محصلة نتائج التقييم الدوري.



1.2 أنظمة وتعليمات تنفيذ عقود خدمات الإعاشة

1.2.9 محاسبة المتعاقد

1. أن يتم صرف استحقاق المتعاقد شهرياً وفق ما تم إنجازه من عمل؛ حسب ما تم تقديمه من وجبات غذائية مصدقة من قبل الجهة المستفيدة بمعدل مستخلص واحد كل شهر، علماً بأن سعر الوجبة المطهية يشمل تكلفة المواد الغذائية وطهيها وتوزيعها والتجهيزات والأدوات والأواني والمعدات والعمالة، وسعر الوجبة غير المطهية يشمل تكلفة المواد الغذائية.
2. على المتعاقد تقديم مسوغات الصرف للجهة المستفيدة خلال 10 أيام من انتهاء الشهر الميلادي المطلوب تقديم مسوغاته، وفي حال عدم التزامه بذلك تطبق عليه الغرامات المقررة في فصل الغرامات والجزاءات، كما يجب أن تتضمن مسوغات الصرف مايلي:
 - أ- أمر توريد معتمد من الوحدة المستفيدة.
 - ب- محضر بعدد مستحقي خدمات الإعاشة.
 - ت- محضر بالحسميات والغرامات والاستقطاعات الشهرية.
 - ث- الفواتير الأصلية؛ إن تطلب الأمر.
 - ج- المستخلص الشهري وفق ملحق نموذج رقم (21،22،23)، والتي توضح إجمالي كميات الأعمال المنجزة من خدمات الإعاشة والقيمة الإجمالية لكل خدمة منها حسب السعر الإفرادي والموضح في جدول الأسعار والكميات.
 - ح- كشف صادر من البنك يقدمه المتعاقد يثبت أنه أوفى بالتزاماته تجاه تسليم رواتب العمالة كاملة بالمنطقة للفترة السابقة، تقييداً بالأمر السامي الكريم رقم (4/ب 14521) وتاريخ 1420/9/11هـ، القاضي بأن يكون من ضمن المستندات التي يقدمها المتعاقد عند صرف المستخلصات ابتداء من المستخلص الثاني أو الثالث لمسيرات الرواتب التي قام بصرفها لعمالته عن الفترة السابقة، وكل (3) أشهر بعده يقدم مسيراً للرواتب مماثلاً لسابقه حتى نهاية مدة العقد، على أن يتم المصادقة على ذلك في كل مرة من قبل ممثل المتعاقد في الموقع/مدير المشروع الجهة المستفيدة وفق شهادة إثبات تسليم رواتب عمالة المتعاقد وفق ملحق نموذج رقم (17).
3. تقوم الجهة المستفيدة نهاية كل شهر بإعداد ملخص الغرامات والحسميات والاستقطاعات الشهرية وفق ملحق نموذج رقم (20).
4. على الجهة المستفيدة حصر تكاليف المياه والكهرباء والصرف الصحي حال تم الاستفادة منها، وعمل الاستقطاعات اللازمة لها.
5. تصرف مستحقات المتعاقد وفق ما يتم إنجازه من أعمال وبصفة دورية وبمعدل مستخلص واحد كل شهر وبعد أن يحسم ما يستحق على المتعاقد من غرامات أو حسميات أو استقطاعات حسب شروط العقد، وإعداد كشف شهري نهائي لمستحقات متعاقد خدمات الإعاشة وفق ملحق نموذج رقم (23).
6. يصرف المستخلص الختامي الذي يجب ألا يقل عن (10%) في عقود الإنشاءات العامة وعن (5%) في العقود الأخرى، بعد تسليم الأعمال تسليمًا ابتدائيًا، أو توريد المشتريات بحسب المادة (67) من نظام المنافسات والمشتريات الحكومية والمادة (111) من اللائحة التنفيذية.



1.2 أنظمة وتعليمات تنفيذ عقود خدمات الإعاشة

7. الشهادات الواجب على المتعاقد تقديمها قبل صرف المستخلص النهائي:

- أ- شهادة إنجاز بالأعمال من الجهة الحكومية صاحبة المشروع.
- ب- الشهادات التي يتوجب تقديمها بموجب نماذج العقود المعتمدة.

8. يجب على المتعاقد أيضا تقديم الشهادات الموضحة أدناه كأحد مسوغات صرف المستخلص النهائي:

- أ- شهادة من وزارة الموارد البشرية والتنمية الاجتماعية تبين أن المقاول ليس عليه قضايا أو مطالبات عمالية تجاه المشروع المتعاقد عليه تقيّدًا بالأمر السامي الكريم رقم (4/ب 14521) وتاريخ 1420/9/11هـ، والقاضي بتقديم المتعاقد لهذه الشهادة قبل صرف المستخلص النهائي .
- ب- شهادة من وزارة الموارد البشرية والتنمية الاجتماعية تثبت نقل كفالة جميع عمالة العقد (الذين تم استقدامهم لتنفيذ العقد وفق التأييد الممنوح للمتعاقد)، إلى كفالة المتعاقد الذي سوف ترسو عليه المنافسة التي يمثلها أو إثبات الوفاة أو الخروج النهائي.
- ت- خطاب إخلاء طرف المتعاقد وفق ملحق نموذج رقم (24)، تقوم الجهة المستفيدة بتسليمه للجهة المشرفة على العقد، وذلك بعد وفاء المتعاقد بجميع التزاماته تجاه العقد بما في ذلك الفقرة (6) و(7) من هذا القسم.



الباب الثاني:

الشروط ومواصفات الفنية لعقود خدمات الإعاشة

2.1 العمالة

2.1.1 شروط العمالة

أولاً: الشروط الخاصة بالعمالة

1. يجب على المتعاقد أن يتخذ الترتيبات الخاصة لاستخدام العمال ومعاملتهم -مواطنين كانوا أو أجانب - وفقاً لأحكام نظام العمل ونظام التأمينات الاجتماعية ونظام حماية الأجور، والأنظمة الأخرى ذات العلاقة.
2. يجب على المتعاقد في جميع الأوقات توفير المتطلبات الضرورية لعمالته، بما في ذلك السكن الصحي ووسائل النقل والرعاية الصحية ووسائل السلامة، واتخاذ جميع الاحتياطات اللازمة للحفاظ على صحة موظفيه وسلامتهم.
3. يلتزم المتعاقد بالبدء بإجراءات التعاقد مع العمالة فور توقيعه للعقد.
4. يجب على المتعاقد توفير القوى العاملة المحددة بجدول كميات القوى العاملة في العقد وذات الخبرة اللازمة بناءً على المؤهلات المطلوبة لكل وظيفة موضحة في جدول مواصفات القوى العاملة في العقد.
5. يلتزم المتعاقد بأخذ موافقة كتابية من الجهة المستفيدة في حالة الرغبة في استبدال أو نقل أي عامل على أن تتوفر في البديل المؤهلات والخبرات المطلوبة في العقد.
6. أن تكون العمالة على درجة عالية من الكفاءة والتخصص والتدريب ووفق المعايير والمؤهلات والخبرات المحددة لكل منها في الشروط والمواصفات.
7. للجهة الحكومية الحق عند قرب انتهاء عقد خدمات الإعاشة الإبقاء على كل أو بعض العمالة بالموقع لصالح المتعاقد الجديد، وفق التأييد الممنوح للمتعاقد الحالي عند التعاقد؛ وذلك لضمان جودة تنفيذ الأعمال، وليس للمتعاقد الحالي أو الجديد حق الاعتراض على ذلك، وتكون تكاليف نقل كفالتهم على حساب المتعاقد الجديد.
8. يلتزم المتعاقد بتقديم ملفات العمالة قبل موعد استلام الموقع بفترة لا تقل عن شهر إلى الجهة المستفيدة وفقاً للشروط والمواصفات الخاصة بالعمالة بالعقد، وذلك من أجل تقييم هذه الملفات قبل البدء في العمل ويتم إرفاق بالملف ما يلي:
 - أ- صورة من المؤهلات العلمية وشهادات الخبرة مترجمة إلى اللغة العربية معتمدة من وزارة الخارجية لبلد العامل وموثقة من سفارة المملكة في بلده لطاقم الإدارة العليا والفني الإشرافي والتشغيلي والحرفي.
 - ب- صورة من جواز السفر.
 - ت- صورة من الإقامة.
 - ث- إرفاق أصل المؤهلات العلمية وشهادات الخبرة وجواز السفر والإقامة لغرض المطابقة مع الصورة.
 - ج- صورة من عقد العمل بين المتعاقد والعامل.
9. يلتزم المتعاقد أن تكون المؤهلات العلمية وشهادات الخبرة مطابقة لمسمى الوظيفة مع المهنة الواردة في الإقامة.
10. يجب على المتعاقد أن تكون عمالته الأجنبية التي ستعمل على العقد تحت كفالته أو كفالة المتعاقد معه من الباطن عند الإتفاق عليه لتنفيذ جزء من نطاق العمل.
11. يلتزم المتعاقد بتنويع العمالة المنفذة لهذا العقد من الجنسيات المختلفة من مجموع عدد عمال العقد.
12. يُفضل أن يكون مدير المطعم سعودي الجنسية.
13. يلتزم المتعاقد بتخصيص عمالة نسائية للعمل في المواقع التي تخص العنصر النسائي في الجهة المستفيدة.
14. يلتزم المتعاقد بأخذ الموافقة المسبقة على عمل أي من العسكريين الأجانب المتقاعدين معه في أي موقع من مواقع العمل الخاصة بالجهة المستفيدة.



2.1 العمالة

15. على الجهة المستفيدة من العقد تقييم ملفات العمالة قبل بدء العمل، وإشعار المتعاقد بمن تم قبوله من العمالة، ومن تم رفضه وأسباب رفضه.
16. يلتزم المتعاقد أن تكون عمالته جاهزة عند بدء التنفيذ الفعلي لأنشطة العقد طبقاً لجدول القوى العاملة المخصصة لكل موقع حسب توزيع الجهة المستفيدة.
17. يلتزم المتعاقد بإثبات الحضور اليومي للعمالة لكل موقع من المواقع التي يغطيها نطاق العمل، وذلك من خلال كشف الحضور والانصراف اليومي، وتزويد الجهة المستفيدة به، على أن يوضح الكشف أسماء العاملين، ومواقع عملهم، وفي حال تغيب أحد العمالة تطبق الغرامات المقررة.
18. يجب على المتعاقد الاحتفاظ بسجلات تفصيلية يبين فيها أسماء جميع موظفيه وعمالته وأعمارهم وجنسهم وجنسياتهم وعدد ساعات العمل، وغير ذلك من المعلومات التي قد تطلبها منه الجهة المستفيدة.
19. يكون القبول النهائي للعمالة بعد فترة تجربة مدتها ثلاثة أشهر في مواقع العمل تخضع خلالها للتقييم العلمي والعملي من قبل الجهة المستفيدة، وفي حالة عدم اجتياز العامل التجربة يحق للجهة المستفيدة استبعاده وإلزام المتعاقد بتوفير بديل عنه خلال (15) يومًا من تاريخ إبلاغه على أن يكون البديل تنطبق عليه شروط ومواصفات العقد وتوافق عليه الجهة المستفيدة.
20. يلتزم المتعاقد بتجديد إقامة العمالة ورخصة العمل والشهادات الصحية بفترة كافية قبل انتهائها.
21. يلتزم المتعاقد بتقديم خطة للإجازات الأسبوعية والسنوية لعمالته إلى الجهة المستفيدة للموافقة عليها في بداية العقد وبداية كل عام، على أن تكون مدة الإجازة وفقاً لنظام العمل.
22. يستحق العامل إجازة سنوية بعد موافقة الجهة المستفيدة، وفي حالة تمتعه بالإجازة دون موافقة الجهة المستفيدة يعتبر غائباً، ويتم تطبيق ما جاء في الغرامات المقررة.
23. على المتعاقد الاستمرار بصرف الراتب لجميع العاملين أثناء تمتعهم بإجازتهم النظامية المستحقة لهم وفقاً لنظام العمل.
24. على المتعاقد صرف التذاكر ذهاباً وإياباً لموظفيه وعمالته عند ذهابهم لبلدانهم للإجازة.
25. يلتزم المتعاقد بتوجيه العاملين لديه بمنع التدخين أثناء العمل في مرافق خدمات الإعاشة، وعليه تركيب لوحات إرشادية توضح منع التدخين.
26. يلتزم المتعاقد بتوجيه عمالته بأن يلتزموا بالآداب الإسلامية والسلوك والعادات المحلية للمملكة، وأن يراعوا الأنظمة والقوانين المعمول بها في المملكة العربية السعودية، كما للجهة المستفيدة الحق في أن تطلب من المتعاقد استبعاد أي شخص يستخدمه في تنفيذ الأعمال، أو بأي شأن يتعلق بها؛ بسبب سوء السلوك أو عدم الكفاءة أو الإهمال في الواجبات، أو بسبب عدم الالتزام بالآداب والسلوك الإسلامية والعادات المحلية للمملكة، كما لا يجوز استخدام مثل هذا الشخص مرة أخرى في عقود خدمات الإعاشة التي تتبع الجهة الحكومية وعلى المتعاقد توفير بديل عنه خلال (7) أيام من تاريخ إبلاغه، على أن يكون البديل تنطبق عليه شروط ومواصفات العقد، وتوافق عليه الجهة المستفيدة مع تطبيق الغرامات المقررة.
27. يلتزم المتعاقد بتوجيه عمالته بحمل بطاقات تعريف لكل عامل موضحاً بها صورة العامل، والاسم والمهنة، والموقع واسم الشركة /المؤسسة التابع لها.



2.1 العمالة

28. يلتزم المتعاقد بتعيين ممثل له في الموقع سعودي الجنسية طبقاً لتعميم وزارة المالية رقم (12/44344) وتاريخ 1427/11/15هـ، وفق ما يلي:

أ- يكون ممثل المتعاقد في الموقع / مدير المشروع ممثلاً في مواقع تنفيذ الأعمال؛ بحيث يلتزم هو أو من ينوب عنه بتنفيذ الالتزامات والشروط المطلوبة من المتعاقد حسب نصوص العقد وحل أي عقبات تظهر أثناء التنفيذ، ويتحمل ممثل المتعاقد في الموقع أمام الجهة المستفيدة الإيفاء بجميع الالتزامات والشروط التي تعهد بها المتعاقد.

ب- يلتزم المتعاقد بتعيين ممثل المتعاقد في الموقع / مدير المشروع في الموقع قبل بداية العقد بـ (30) يوماً، وفي حال عدم الالتزام تطبق الغرامات المقررة، على أن يقوم المتعاقد بتبليغ الجهة المشرفة على تنفيذ العقد بخطاب رسمي وموثق من الغرفة التجارية يوضح فيه اسم ممثل المتعاقد في الموقع / مدير المشروع في الموقع وبياناته وعنوانه ومقره الدائم بالمنطقة، وأن يتضمن الخطاب تفويضه بكامل الصلاحيات اللازمة لتنفيذ العقد دون الرجوع للمتعاقد، وإرفاق ما يثبت تسجيله في التأمينات الاجتماعية.

ت- يتعهد المتعاقد وفق خطاب التبليغ المرسل منه، والمتضمن تفويض ممثل المتعاقد في الموقع بكامل الصلاحيات بأن الخطابات والإنذارات التي ترسل للمشرف العام على عنوانه ومقره الدائم المذكور بالتبليغ إعلانات صحيحة، ووصلت إليه في حينها.

ث- على ممثل المتعاقد في الموقع / مدير المشروع التابع للمتعاقد أن يكون موجوداً بصورة مستمرة وثابتة أثناء العمل في مواقع تنفيذ العمل، وأن يخصص كل وقته للإشراف على تنفيذ العمل وتحت مسؤوليته الكاملة.

ج- على ممثل المتعاقد في الموقع / مدير المشروع التعاون التام في تطبيق أي إجراء تطلبه الجهة المشرفة والمستفيدة لتحقيق أفضل خدمات ممكنة لخدمات الإعاشة وفق نطاق العقد.

ح- يلتزم المتعاقد في حال تغير ممثله في الموقع / مدير المشروع أن يقوم فوراً بتبليغ الجهة الحكومية فوراً، واتباع الإجراءات الموضحة في الفقرات السابقة (ب) و(ت).

ز- للجهة المستفيدة من تنفيذ العقد الحق في طلب استبدال ممثل المتعاقد في الموقع / مدير المشروع بآخر في حال لم يقيم ممثل المتعاقد في الموقع / مدير المشروع بتنفيذ مهامه ومسؤولياته بالشكل المرضي أو أظهر عدم التعاون مع الجهة الحكومية على أن يبذل خلال مدة لا تزيد عن (10) أيام من تاريخ التبليغ.

29. يُمنح العامل شهادة خبرة من قبل الجهة المستفيدة من العقد، بشرط أن يكون حسن السيرة والسلوك، ومستوى أدائه في مجال تخصصه جيداً، وألا تقل مدة عمله بالموقع عن سنة، على أن يكون المؤهل مطابقاً لمسمى الوظيفة.

30. يجب على المتعاقد الالتزام بدفع أتعاب العمالة ومراقبة حالة العمل على ألا تكون أقل من المتعارف عليه في القطاع أو في نوع الخدمة الذي ينفذ فيه العمل، كما يلتزم المتعاقد بصرف رواتب العمالة في نهاية كل شهر بحيث لا يتعدى اليوم الخامس عشر من الشهر الذي يليه دون علاقة ذلك بصرف المستخلص الشهري للمتعاقد، وفي حالة تأخر المتعاقد عن صرف رواتب عامله يحق للجهة الحكومية صرف رواتب العمالة من مستحقات المتعاقد وذلك بعد التحقق من عدم صرفها وفق الأنظمة المتبعة ووفق تعميم وزارة المالية والإقتصاد الوطني رقم (17/184) الصادر بتاريخ 1412/8/8 هـ.

31. يخضع المتعاقد وعماله لنظام العمل الذي يحدد علاقة العامل بصاحب العمل ونظام التأمينات الاجتماعية ونظام الإقامة وغيرها من الأنظمة السارية والمحدثة في المملكة بهذا الخصوص.



2.1 العمالة

32. وفق قرارات مجلس الوزراء رقم (20) وتاريخ 1400/1/18هـ، ورقم (337) وتاريخ 1439/6/25هـ الصادرة بشأن توطين وظائف عقود التشغيل والصيانة في القطاعات الحكومية؛ يلتزم المتعاقد باختيار وتعيين موظفيه من السعوديين المؤهلين للعمل في المشروع حسب التَّسَبُّب المحددة للفئات والمستويات الوظيفية الصادرة من الجهة المشرعة، وبالنسبة للعمالة ذات المهارة المنخفضة يتم تحديدها من قِبَل الجهة الحكومية في كل عقد بناء على فرص التوطين التي تراها مناسبة.
33. يلتزم المتعاقد بتأمين زي موحد للعمالة الموجودين في مواقع العمل، وما يلزم لهم من وسائل السلامة، ويلتزم المتعاقد بتوفير الزي الخاص بعمالته، وعلى جميع العاملين ارتداؤه حسب المواصفات المحددة من الجهة المستفيدة.

ثانيًا: شروط المسح الأمني والتصاريف

1. على الجهة المستفيدة تزويد المتعاقد بنماذج التصاريح الأمنية، وعلى المتعاقد استكمال البيانات وتقديمها في الوقت المحدد وفق ما تحدده الجهة المستفيدة.
2. يجب على الجهة المستفيدة عدم السماح للمتعاقد وعمالته من العمل إلا بعد إتمام الإجراءات المطلوبة للحصول على التصاريح الأمنية.
3. يتعين على المتعاقد الحصول على تصاريح الدخول والخروج للعمالة التابعين له، وتعتبر هذه التصاريح عهدة لدى ممثل المتعاقد في الموقع وعليه إعادتها للجهة التي أصدرتها بعد انتهاء تنفيذ العقد، وهو المسؤول عن فقدانها أو سوء استخدامها لغير ما صُرفت له، مع مراعاة تعليمات الجهة المصدرة لتلك التصاريح.
4. يلتزم المتعاقد بتعويض الجهة المستفيدة بعامل آخر دون أي التزامات مالية عليها إذا تعذر إتمام إجراءات المسح الأمني لأي من العاملين أو عند استبعاد أحد العمالة لوجود ملاحظات أمنية عليه.

ثالثًا: شروط السكن والتأمين الطبي للعمالة

1. يلتزم المتعاقد بتأمين سكن لكل العاملين لديه في المواقع المختلفة المتفرقة، وفي جميع المناطق طبقا لقرار مجلس الوزراء رقم (210) وتاريخ 1401/10/18هـ والخاص بإسكان موظفي عمال الشركات، كما يلتزم بأن يكون سكن العاملين لديه متوافقا مع الشروط الصحية والفنية، والسلامة في الإسكان الجماعي للأفراد، والصادر بقرار من وزير الشؤون البلدية والقروية إنفاذاً للأمر السامي الكريم رقم (59109) وتاريخ 1441/11/3هـ .



2.1 العمالة

3. يحق للجهة المستفيدة أو المشرفة على العقد التفتيش على سكن العمالة؛ لمتابعة مدى صلاحية السكن وملاءمته للشروط الصحية والفنية والسلامة في الإسكان الجماعي للأفراد طيلة سريان العقد، وعلى المتعاقد تنفيذ ما يطلب منه من إصلاحات وتعديلات تتطلبها الشروط الصحية والفنية والسلامة.
4. يجب على المتعاقد نقل العاملين لديه من أماكن سكنهم إلى المواقع التي يعملون بها بوسيلة نقل مناسبة، كما يلتزم بتوفير الخدمات الطبية لعامله وعلى حسابه من خلال التعاقد مع إحدى الشركات المرخصة لتوفير التأمين الطبي لهم.

رابعًا: شروط ساعات العمل للعمالة

يتم الالتزام بنظام العمل المعتمد المحدث لساعات العمل لفريق المتعاقد (48) ساعة عمل في الأسبوع، و(36) ساعة عمل في الأسبوع خلال شهر رمضان (للمسلمين) لا تشمل ساعات العمل فترات الراحة أو الغداء أو غيرها، علمًا بأنه لا يجوز تكليف المتعاقد بالعمل خارج أوقات الدوام الرسمي، وفي حال تطلبت المقتضيات الفنية ذلك؛ فإن على المتعاقد تقسيم فريق عمله لفترتين لتغطية الأعمال المطلوبة بالتنسيق مع الجهة المستفيدة، وبمراعاة الاستثناءات الواردة في الأنظمة بشأن ساعات العمل للعمال في المواقع المكشوفة، وفي درجات حرارة عالية خلال أشهر الصيف.

خامسًا: النسب المستهدفة للتوطين والحد الأدنى للرواتب

1. يتم مراعاة دليل التوطين لعقود التشغيل والصيانة بموجب قرار معالي وزير الموارد البشرية والتنمية الاجتماعية رقم (73483) وتاريخ 1444/04/30هـ، يتم تحديد النسب المستهدفة في التوطين في محفظة العقود الخاصة بكل جهة عامة، وعلى الجهة الحكومية الأخذ بالاعتبار لهذه النسب وإعداد متطلبات ومستندات منافسات التشغيل والصيانة بناءً عليها، مع الإشارة إلى أن هذه النسب هي النسب الدنيا ويمكن للجهة الحكومية تحديد نسب أعلى بناءً على دراستها للفرص الوظيفية ومدى إمكانية توطينها وعلى أن لا تقل نسبة التوطين الإجمالية عن النسب التالية:

الفئات الوظيفية	كهرباء	ميكانيكا	معدات	مدني	سلامة	تقنية معلومات	خدمات عامة	إدارية ودعم
الإدارة العليا	%50							
الهندسي والتخصصي	%30							
الإشرافي	%40				%100			
الفني	%30				%50			
التشغيلي والحرفي	%30				%70			
العمالة ذات المهارات المنخفضة	يتم تحديدها من قبل الجهة الحكومية في كل عقد بناءً على فرص التوطين التي تراها مناسبة							



2.1 العمالة

2. تخضع رواتب السعوديين في شركات التشغيل والصيانة للعرض والطلب، ولكن يجب على الجهة تحديد الحد الأدنى لرواتب الموظفين السعوديين لكل مستوى وظيفي في كراسة المنافسة والتأكد من التزام المتعاقد بالحد الأدنى الموضح بالجدول أدناه، مع الأخذ بالاعتبار أن الراتب المحدد بالجدول، شامل لجميع البدلات وقبل خصم حصة الموظف في نسبة التأمينات الاجتماعية:

المستوى الوظيفي	الراتب الأدنى
مستوى الإدارة العليا	تم تحديده من قبل الجهة الحكومية في المنافسة بناء على مؤهلات وخبرات المنصب الإداري المطلوبة ليكون الحد الأدنى = (8400 ريال) + (600 ريال * عدد سنوات الخبرة)
المستوى الهندسي والتخصصي	8400 ريال
المستوى الإشرافي	7000 ريال
المستوى الفني	5700 ريال
المستوى التشغيلي والحرفي	4000 ريال
مستوى العمالة ذات المهارات المنخفضة	3000 ريال

* في حال وجود أي بيانات مذكورة في الجدولين السابقين قد تتعارض مع أحكام دليل التوظيف ونظام العمل المحدث، يتم اعتماد ما هو مذكور في تلك الأنظمة واللوائح.

2.1.2 مواصفات العمالة

أولاً: المهام الوظيفية والمؤهلات المطلوبة للعمالة

المسمى الوظيفي	المهام الوظيفية	المؤهلات والخبرات
مدير المشروع / ممثل المتعاقد	1. مسؤول أمام إدارة الجهة وقسم الإعاشة. 2. مسؤول عن جميع منسوبي متعاقد الإعاشة بالجهة. 3. الإشراف الكامل والمباشر على جميع النواحي الإدارية والفنية (تشغيل) في مواقع العمل. 4. ممثل عن المتعاقد في تحمل مسؤولية تنفيذ العقد وشروطه ومواصفاته. 5. تنظيم وتوزيع العمل في الموقع (العملية التشغيلية).	1. بكالوريوس في مجال إدارة الأعمال أو الغذاء والإعاشة أو إدارة فندقية في مجال الأطفعة أو التموين أو الأغذية. 2. الحد الأدنى لسنوات الخبرة سنتان، وأن تكون في مجال الغذاء والإعاشة، ويشترط إجادة اللغة العربية، والإلمام باللغة الإنجليزية.
مدير / مشرف مطعم	1. إدارة عملية تخطيط وتقديم الأطفعة والمشروبات وغيرها من الخدمات. 2. الإشراف ومراقبة عمليات صرف جميع الوجبات. 3. إدارة مرافق المطعم والمطبخ، والإشراف على النظافة والصيانة. 4. التأكد من الالتزام بلوائح الصحة والسلامة والصحة العامة، والإشراف على تنفيذها.	1. دبلوم، يفضل أن يكون لديه تخصص في مجال التموين أو الفندقية، كما يفضل أن يكون لديه شهادة في سلامة وجودة الأغذية. 2. الحد الأدنى لسنوات الخبرة 3 سنوات، ويُفضل أن تكون في تشغيل المطاعم أو الفنادق.



2.1 العمالة

2.1.2 مواصفات العمالة

أولاً: المهام الوظيفية والمؤهلات المطلوبة للعمالة

المسمى الوظيفي	المهام الوظيفية	المؤهلات والخبرات
الطاهي	1. استلام المواد الأولية وتجهيز وتحضير وطهي اللحوم والدجاج والخضراوات والأطعمة الأخرى لإعداد الأطباق الواردة في قوائم الطعام. 2. تحضير الشوربات، وإعداد السلطات، والمقبلات الباردة، والساخنة. 3. سلق وطهي الأطعمة الشرقية. 4. تجهيز الأكلات بعد نضوجها، ووضعها في الأواني المناسبة، وتجهيزها للتقديم. 5. الإشراف على تنظيف أدوات الطبخ والطعام، والمحافظة على إجراءات وتعليمات السلامة والصحة العامة.	المرحلة المتوسطة، الحد الأدنى لسنوات الخبرة 3 سنوات، وأن تكون في مجال الأطعمة أو التموين أو الإعاشة.
مساعد الطاهي	يرتبط مباشرة بالطهارة ويقوم بالمهام التالية: 1. القيام باستلام وإعداد وتجهيز وحفظ اللحوم حسب المواصفات الصحية. 2. تحضير وتقطيع اللحوم للطهي حسب المقادير والمواصفات المطلوبة. 3. مسؤول عن نظافة غرفة تحضير اللحوم والأدوات والأجهزة المستعملة. 4. إعداد وتجهيز المواد والأدوات اللازمة لتجهيز الفواكه والخضروات المختلفة. 5. تحضير الفواكه والخضار حسب الكميات والمواصفات المطلوبة. 6. تطبيق الشروط الصحية من حيث التعقيم والنظافة عند تحضير الفواكه والخضار حسب المواصفات المطلوبة لكل وجبة. 7. القيام بإعداد الخضار الخاص بالسلطة وتطبيق الشروط الصحية عند إعداد وتجهيز وتداول السلطة. 8. القيام بإعداد وتحضير وتنظيف الأسماك وتقطيعها وتجهيزها للطهي.	المرحلة المتوسطة، الحد الأدنى لسنوات الخبرة 3 سنوات، وأن تكون في مجال الأطعمة أو التموين أو الإعاشة.
الحلواني	1. تحضير وصنع جميع أنواع الحلويات العربية والأوروبية. 2. تحضير وصنع جميع أنواع المخبوزات. 3. تطبيق الاشتراطات الصحية أثناء العمل.	المرحلة المتوسطة، الحد الأدنى لسنوات الخبرة 3 سنوات، وأن تكون في مجال الأطعمة أو التموين أو الإعاشة.



2.1 العمالة

2.1.2 مواصفات العمالة

أولاً: المهام الوظيفية والمؤهلات المطلوبة للعمالة

المسمى الوظيفي	المهام الوظيفية	المؤهلات والخبرات
السفري (مقدم طعام)	1. استلام الطعام المطهي وحفظه لحين تقديمه للمستفيدين وفق الكميات المحددة بقوائم الطعام. 2. تجهيز مستلزمات تقديم الوجبات من صحن وملاعق وأكواب وغيرها لتكون جاهزة لاستخدامها من قبل المستفيدين. 3. تحضير وتقديم المشروبات الباردة والساخنة كالقهوة. 4. تجميع مستلزمات تقديم الوجبات من أوان وأدوات، وغيرها من المطعم إلى منطقة الغسيل بالمطبخ. 5. تطبيق الاشتراطات الصحية أثناء العمل.	المرحلة المتوسطة، الحد الأدنى لسنوات الخبرة سنة واحدة.
عامل نظافة	1. تنظيف أواني وأفران الطبخ باستعمال أدوات التنظيف المناسبة. 2. تنظيف وإزالة القمامة، ووضعها في حاويات مخصصة، وتنظيف حاويات القمامة. 3. الحفاظ على نظافة المطبخ وآلات الطبخ، والقيام بمسح أرض المطبخ وإزالة الغبار عنه يوميًا. 4. الالتزام التام بسياسات وإجراءات الصحة والسلامة العامة عند القيام بمختلف الأعمال.	الإلمام بالقراءة والكتابة (عربي أو إنجليزي).

ثانيًا: مواصفات الزي الموحد للعمالة

على الجهة المستفيدة تزويد المتعاقد بمواصفات الزي الموحد لعمالته بحسب الأنظمة واللوائح الداخلية وإلزامه بتوفيرها.



2.2 المواد

2.2.1 شروط المواد

أولاً: الشروط الخاصة بتوريد واستلام المواد

1. تخضع المواد الغذائية المستخدمة في تنفيذ الأعمال للمواصفات والمقاييس المعمول بها في المملكة العربية السعودية.
2. على الجهة المستفيدة إلزام المتعاقد بتقييم المواد المستخدمة في تنفيذ الأعمال؛ للتأكد من مطابقتها لمواصفات العرض والمقاييس العالمية كما يطلع على نتائج الاختبارات المعمولة للمواد، وإعطاء الموافقة أو عدمها عليها وتسجيلها والاحتفاظ بنسخة منها، ويجب كذلك أن تكون المواد المستخدمة سواء المحلية أو المستوردة لتنفيذ العقد مطابقة للمواصفات القياسية السعودية وما لم تشمله منها هذه المواصفات فيجب أن يكون مطابقاً لإحدى المواصفات العالمية المعروفة عدا المواد المحظورة من قبل الجهة المستفيدة أو من يمثلها.
3. على الجهة المستفيدة إلزام المتعاقد بالالتزام بالقائمة الإلزامية للمنتجات الوطنية.
4. على الجهة المستفيدة مراقبة أداء المتعاقد في تنفيذ التزامه بشأن القائمة الإلزامية أثناء تنفيذ العقد، ولن تقوم باستلام أي منتجات مدرجة في القائمة في حال كان بلد المنشأ غير وطني، ولا يدخل في ذلك المنتجات التي حصل المتعاقد على استثناء لها وفقاً للضوابط التي وضعتها هيئة المحتوى المحلي والمشتريات الحكومية وفق ملحق نموذج رقم (13)، ويلتزم المتعاقد مع الجهة الحكومية بإعطاء الأولوية للمنتجات الوطنية -غير المدرجة ضمن القائمة الإلزامية- عند شراء ما يحتاجه من مواد أو أدوات وذلك باعتبار سعر المنتجات الأجنبية أعلى بنسبة (10%) من سعرها الأساسي ومقارنتها بسعر المنتج الوطني وتطبق الغرامات وفقاً للائحة هيئة المحتوى المحلي والمشتريات الحكومية.
5. في حالة عدم توافر الدجاج من الإنتاج المحلي في السوق فيحق للجهة المستفيدة قبول الدجاج المجمد المستورد ذي النوعية الجيدة بالوزن (1000 - 1200) جرام إلى حين انتهاء النقص في توافر الدجاج المحلي، ويحدد النوع على مسؤولية الجهة المستفيدة حسب الأنظمة والموافقات الداخلية للجهة المستفيدة.
5. على الجهة المستفيدة التنسيق مع المتعاقد بأن يكون توريد المواد الغذائية الطازجة إلى مواقع تنفيذ الأعمال (كل 4 أيام بحد أقصى)، ويستثنى من ذلك في حال كان مستودع التخزين لا يسمح بذلك.
6. يجوز لممثل الجهة المستفيدة أن يأمر المتعاقد بإعداد بيان واضح ومفصل عن ماهية المواد المستخدمة وعن كل مادة على حدة يرى ممثل الجهة المستفيدة ضرورة استبيانها، وعلى المتعاقد إعداد ذلك البيان كتابة خلال فترة (10) أيام من تاريخ طلبها.
8. إذا أخل المتعاقد بتوضيح ماهية المواد المستخدمة في الموعد المحدد فتعتبر تلك المواد خلاف ما تم الاتفاق عليه بالعقد، ولممثل الجهة المستفيدة اتخاذ ما يلزم حسب تقديره من تعليمات أو إجراءات لمعالجة ذلك.
9. على الجهة المستفيدة إلزام المتعاقد بتوريد مواد خدمات الإعاشة في المواقع التي تحددها داخل قطاع مسؤولية المنطقة مهما بلغت المسافة، ولا يحق للمتعاقد التعذر ببعد المسافة.



2.2 المواد

10. على الجهة المستفيدة إلزام المتعاقد، وعلى نفقته الخاصة، بنقل وتوصيل المواد الغذائية الطازجة وغير الطازجة من نقاط خدمات الإعاشة الرئيسية إلى الوحدات المستفيدة، وذلك بعد أن يتم الكشف والفحص عليها في نقاط الإعاشة الرئيسية وقبولها من لجنة تنفيذ أعمال خدمات الإعاشة لدى الجهة المستفيدة مع مراعاة ما يلي:

أ- يكون النقل والتوصيل بعربات تنطبق عليها الشروط والمواصفات وحسب نوع المادة الغذائية (جاف، مبرد، مجمد).

ب- على المتعاقد تأمين الأقفال الأمنية المرقمة، وبكميات تكفي الوحدات المستفيدة طول مدة العقد، على أن يتم قبول واعتماد نوع الأقفال الأمنية من قبل لجنة تنفيذ أعمال خدمات الإعاشة لدى الجهة المستفيدة وبعد تحميل المواد من نقاط خدمات الإعاشة يتم إقفال العربات بأقفال أمنية مرقمة ويأشرف من لجنة تنفيذ أعمال خدمات الإعاشة لدى الجهة المستفيدة، ولا يتم فتح العربات (كسر الأقفال الأمنية) إلا من قبل مسؤول الإعاشة عند الاستلام.

11. على الجهة المستفيدة إلزام المتعاقد بنقل وتوريد المواد الغذائية بعربات مطابقة للشروط والمواصفات ومجهزة بالمعدات اللازمة لهذا الغرض والتي توفر درجات الحرارة المثلى عند نقل وتخزين المادة الغذائية كما هو موضح أدناه:

أ- مواد غذائية مجمدة درجة الحرارة المثلى عند النقل أو التخزين من -18°م إلى -22°م.

ب- مواد غذائية مبردة (طازجة) مثل اللحوم والبيض والحليب (وغير طازجة) مثل الأجبان (درجة الحرارة المثلى عند النقل أو التخزين من 1°م إلى 4°م).

ت- خضار وفواكه طازجة درجة الحرارة المثلى عند النقل أو التخزين من 5°م إلى 8°م.

ث- مواد غذائية جافة (مثل أرز - سكر- دقيق- خبز) ودرجة الحرارة المثالية لها عند النقل أو التخزين من 21°م إلى 24°م.

12. في حال عدم التزام المتعاقد بتوريد المواد الغذائية وفق درجات الحرارة المثلى عند النقل أو التخزين كما هو موضح في الفقرة السابقة على الجهة المستفيدة عدم قبول تلك المواد ويتم عمل ما يلي:

أ- رفض المواد الغذائية التي لا تنطبق عليها الشروط وإعداد محضر بذلك وفق ملحق نموذج رقم (12).

ب- في حال عدم تأمين المتعاقد كميات بديلة للكميات المرفوضة أو الناقص منها وبشكل فوري، يحق للجهة المستفيدة تأمينها من مبلغ التأمين النقدي.

ت- تطبق الغرامات المقررة في فصل الغرامات والجزاءات.

13. على الجهة المستفيدة التنسيق مع المتعاقد بتقديم المواد الجافة على دفعات وتسلم للجنة تنفيذ أعمال خدمات الإعاشة لدى الجهة المستفيدة مباشرة في حال توفر مستودعات بالمواقع لدى الجهة المستفيدة، أما المواد الطازجة فتسلم للجنة تنفيذ أعمال خدمات الإعاشة لدى الجهة المستفيدة حسب الكميات والأنواع المقررة بعد مطابقتها من قبل اللجنة قبل الطهي، أما الأدوات المهمة فتؤمّن وتسلم في الموقع قبل وقت كافٍ من بدء العمل مثل أدوات الطبخ والتباسي والحافظات.

14. في حال إحتياج الجهة المستفيدة بعد الرجوع للجهة المشرفة بطلب توريد الأغنام الحية في مرحلة إنشاء كراسة الشروط والمواصفات يجب عليها المواءمة مع هيئة كفاءة الإنفاق والمشروعات الحكومية وذلك بذكر مبررات طلبها.



2.2 المواد

15. على الجهة المستفيدة القيام بتحديد أنواع التمور المطلوب توريدها حسب الأنواع الواردة في المواصفات الخاصة بالمواد الغذائية، كما يحق للمتعاقد توريد أي نوع من لحوم الضأن المذبوحة محليًا في مسالخ البلدية من الأنواع الواردة في مواصفات المواد الغذائية.
16. على الجهة المستفيدة إلزام المتعاقد أن تحتوي جميع المواد الغذائية غير الطازجة (معلبة، مجمدة، مبردة، جافة) عند توريدها على تاريخ صلاحية، وألا يكون قد مضى على إنتاجها أكثر من ثلثي فترة الصلاحية عند توريدها ولن تقبل إذا مضى على إنتاجها أكثر من ذلك، عدا ما يذكر خلاف ذلك الأصناف المحددة في جدول مواصفات المواد الغذائية.
17. على الجهة المستفيدة إلزام المتعاقد بتوريد المواد الطازجة وفق ما هو محدد في جدول مواصفات المواد مثل الفواكه والخضار والحليب، وفي حال عدم توفر الطازج في أسواق المنطقة يمكن قبول توريدها غير طازجة (مجمدة أو معلبة أو معبأة) بعد موافقة الجهة المستفيدة ووفق البدائل المحددة في جدول مواصفات المواد البديلة، على أن يراعى ما يلي:
- أ- أن يكون ذلك مؤقتًا وبعد تحقق الجهة المستفيدة من عدم توفر المادة الطازجة.
 - ب- حسم فارق السعر بين المادة الطازجة والبديلة لصالح الجهة المستفيدة إن وُجد، وفي حال كان سعر المادة البديلة أعلى يتم احتساب سعر المادة الطازجة.
 - ت- يحتسب فارق السعر بين المادة الطازجة والبديلة في طلب الإعاشة غير المطهية وفق الأسعار الواردة في جدول الكميات والأسعار.
18. على الجهة المستفيدة إلزام المتعاقد بتوريد المواد الغذائية في المواعيد التي تحددها ومواعيد فحصها ومعاينتها وفرزها وإدخالها للمستودعات بعد قبولها بشكل سريع للحفاظ على سلامتها، وعدم تأثرها بالعوامل الخارجية، وخصوصًا (الطازجة، والمبردة، والمجمدة).
19. على لجنة تنفيذ أعمال خدمات الإعاشة لدى الجهة المستفيدة باستلام ومعاينة وفرز المواد الغذائية قبل استلامها للتأكد من مطابقتها للشروط والمواصفات، ويتم قبول واستلام المواد الموردة وفق محضر الكشف والفحص اليومي للمواد الغذائية الموردة وفق ملحق نموذج رقم (11).
20. يحق للجنة تنفيذ أعمال خدمات الإعاشة رفض استلام المواد الغذائية في حالة عدم مطابقتها لمواصفات المواد الغذائية المطلوبة على سبيل المثال:
- أ- انتهاء فترة الصلاحية أو أن فترة الصلاحية المتبقية كانت في الثلث الأخير.
 - ب- ظهور علامات الفساد على عبوات المواد الغذائية مثل الانتفاخ أو تسرب محتوى المواد.
 - ت- إذا ظهرت على المادة الغذائية (لحوم، أسماك، وغيرها) علامات التلف سواء بالرائحة، أو اللون، أو القوام، أو نمو الميكروبات، أو الفطريات على الخضار أو الفواكه.
 - ث- إذا كان الخضار أو الفاكهة عند توريدها غير طازجة أو لم تصل أو تجاوزت المواصفات المرغوبة لتناولها (كأن يكون الموز أخضر أو كثير السواد مثلاً).
21. على المختصين بإدارة خدمات الإعاشة أو لجنة تنفيذ أعمال خدمات الإعاشة لدى الجهة المستفيدة بزيارات ميدانية على الوحدات المستفيدة من عقد خدمات الإعاشة للقيام بفحص ومعاينة المواد الغذائية في أي وقت واستبعاد التالف وغير المطابق لشروط العقد وإعداد التقرير الفني بذلك.



2.2 المواد

22. في حالة ثبوت تلوث في مياه المطبخ يلتزم المتعاقد بتأمين مياه للمطبخ من مصدر آمن لحين معالجة التلوث الحاصل في المياه المخصصة للطبخ.
23. عند رصد أي من المواد الموردة من قِبَل المتعاقد في مرافق خدمات الإعاشة غير متوافقة أو مخالفة للشروط والمواصفات، ومن ذلك على سبيل المثال لا الحصر: ظهور بواذر فساد أو عدم تخزينها بدرجات الحرارة المثلى أو وجود عبث بتاريخ الصلاحية أو البطاقة الغذائية أو وجود آثار سوء مناولة تؤثر على سلامتها فيتم استبعاد تلك المواد وعلى المتعاقد إخراجها بشكل عاجل من مرافق خدمات الإعاشة واتباع الإجراءات الموضحة في الفقرة رقم (12).
24. على الجهة المستفيدة عدم السماح كلياً للمتعاقد بالتفاوض مع أي طرف كان من أجل تبديل المواد الغذائية بمبالغ مالية، واعتبار ذلك مخالفة صريحة للأنظمة المعتمدة.

ثانيًا: الشروط الخاصة بتخزين المواد

1. على الجهة المستفيدة إلزام المتعاقد بتخزين كل مادة غذائية في درجة الحرارة الملائمة لها وفق ما يلي:
 - أ- درجة حرارة غرف تبريد اللحوم الطازجة والحليب الطازج ومشتقاته والبيض ما بين (1°م إلى 4°م).
 - ب- درجة حرارة غرف تبريد الخضراوات والفواكه الطازجة ما بين (5°م إلى 8°م).
 - ت- درجة حرارة غرف التجميد ما بين (-18°م إلى -22°م).
 - ث- يجب أن لا تزيد الرطوبة في المستودع الجاف عن 60%.
2. على الجهة المستفيدة إلزام المتعاقد بأخذ قراءات لدرجات حرارة غرف التبريد (الثلاجات) وغرف التجميد (الفريزرات) بشكل يومي ودوري كل (12) ساعة محددة خلال اليوم؛ للتأكد من أن الغرف تعمل بشكل جيد وحسب درجات الحرارة الموضحة في الفقرة رقم (1).
3. على الجهة المستفيدة إلزام المتعاقد بمناولة الأصناف الطازجة والمجمدة بشكل سريع لتقليل تعرضها للعناصر الجوية وإبعادها عن بعض المواد الغريبة التي قد تسبب فسادها، مع التأكد من أن تتم عمليات تخزين جميع الأصناف الغذائية خلال مدة أقصاها (15) دقيقة من استلامها.
4. يجب على الجهة المستفيدة إلزام المتعاقد بتخزين المواد الغذائية في المستودع بطريقة منظمة بحيث تسهل عملية الوصول إلى جميع أجزائه (في صفوف منتظمة غير متكدسة وبارتفاعات مناسبة لتسهيل عملية الوصول إليها) وفق ما يلي:
 - أ- أن ترتب عبوات المواد الغذائية بطريقة يسهل قراءة بيانات البطاقة الغذائية عليها.
 - ب- أن ترتب العبوات والكراتين في المستودعات حسب أقدمية تاريخ الإنتاج بطريقة تسهل عملية سحب الأقدم فالأحدث.
 - ت- أن يتم اتباع قاعدة ما يُستلم أولاً يُصرف أولاً (FIFO).
 - ث- وضع كروت على كل طبليّة لكل صنف مسجل بها تاريخ الاستلام وتاريخ الصلاحية.
 - ج- عدم ترك الخضار والفواكه مبللة على أرصف مستودعات التبريد، ويتم العمل يوميًا، وبشكل مستمر على فرز واستبعاد التالف.



2.2 المواد

5. على الجهة المستفيدة إلزام المتعاقد بتزويد مستودعات التبريد بخطاطيف لتعليق الذبائح، ويراعى ترك مسافة بين الذبائح وجدران مستودعات التبريد لا تقل عن (15) سم، مع تغطية اللحم بداخلها بقماش مخصص لذلك.
6. على الجهة المستفيدة إلزام المتعاقد بالمتابعة بصورة منتظمة على كافة الأصناف للتأكد من صلاحيتها، وعند اكتشاف مواد منتهية الصلاحية يجب عدم إبقائها مخزنة مع المواد الغذائية الصالحة، وإجراء ما يلزم للتخلص منها.
7. على الجهة المستفيدة التفتيش بصورة منتظمة على كافة الأصناف بحثاً عن بواذر فساد، أو تلف، أو تعرّضه للحشرات، أو تلوثه بإفرازات القوارض.
8. على الجهة المستفيدة منع استخدام أكياس النفايات لحفظ اللحوم وغيرها في الثلاجات.
9. على الجهة المستفيدة إلزام المتعاقد بتوفير التهوية المستمرة لجميع المستودعات المستخدمة لتخزين أصناف الطعام، وأن تكون هناك مسافة كافية بين المواد لسريان الهواء؛ بحيث يمر على أكبر مساحة ممكنة، وأن لا يتم تخزين المواد الغذائية بالقرب من جدران المستودع، ويتم ترك ممرات باتساع كاف بين الأرفف، ويمنع استخدام تلك الممرات في التخزين.
10. على الجهة المستفيدة إلزام المتعاقد بعدم تخزين الحمضيات والبصل والطماطم والملغوف والشمام مع البيض أو الزبدة، مع مراعاة الفصل إن أمكن، وعدم حفظ المواد التي تؤثر خواص بعضها على البعض الآخر في مكان واحد مثل أن يتم حفظ الشاي مع التوابل، كما يجب أن تخزن المنتجات ذات الروائح النفاذة في أماكن مخصصة لها.
11. على الجهة المستفيدة إلزام المتعاقد بالتأكد من نظافة المستودعات باستمرار، مع إزالة جميع النفايات وبقايا المواد الغذائية وإبعادها عن منطقة التخزين، مع توفير وسائل مكافحة الحشرات من خلال وضع أجهزة ضوئية وصواعق كهربائية بمعدل صاعق (60) سم لكل (50) م² من مساحة الأرضية، ووسائل مكافحة القوارض من خلال وضع أجهزة فوق صوتية لطردّها وكذلك وضع مصائد لها.
12. يجب أن يتم تخزين المنظفات والمواد الكيماوية في مستودع خاص بعيداً عن مستودع المواد الغذائية.
13. عدم استخدام الطبلبات المصنعة من مواد قابلة للصدأ أو التي تسمح بإيواء الحشرات، ويتم فقط استخدام الطبلبات البلاستيكية لتخزين أكياس والأرز وما شابهها بارتفاع لا يقل عن (15) سم، وأن لا توضع المنتجات مباشرة على أرضية المستودع.
14. يتم استخدام الرافعات الشوكية الكهربائية أو الميكانيكية اليدوية لنقل ورفع المواد الغذائية داخل المستودعات وعدم استخدام الأنواع التي تستخدم الديزل أو البنزين كوقود.
15. إبقاء كافة المستودعات مؤقّنة بأقفال طوال الوقت من قبل مأمور مستودع المتعاقد أو أحد عامليه؛ إلا في حالة الاستلام، أو الصرف، أو الجرد، أو أخذ القراءات، أو التفتيش، وغيرها من الأنشطة التي تتطلب فتح المستودعات.

ثالثاً: الشروط الخاصة بتعبئة وتغليف المواد

1. يجب أن يلتزم المتعاقد بأن تكون جميع مواد خدمات الإعاشة موضحاً بها تاريخ الصلاحية وبلد المنشأ، وأن تكون عبوات الأغذية المعلبة سواء كانت بلاستيكية أو معدنية من أجود الأنواع المتداولة في الأسواق وتكون نظيفة ومناسبة وخالية من الصدأ، أو الخدوش، أو العطب، أو الانتفاخ، وأن تكون مطابقة للشروط الصحية وتعليمات وزارة التجارة والهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس والجودة، على أن تقدم أصناف المواد الغذائية الجافة في سيارات نظيفة ومبردة ومخصصة لنقل المواد الغذائية.



2.2 المواد

2. يجب أن يلتزم المتعاقد بأن تكون عبوات المواد الغذائية بشتى أنواعها المجمدة أو المبردة أو المعلبة؛ سواءً كانت بلاستيكية، أو معدنية، أو زجاجية، أو كرتونية تتوفر بها الشروط التالية:

- أ- أن تتوفر على العبوات الداخلية (البطاقة الغذائية) بيانات المحتويات والتفاصيل الغذائية، وتكون البطاقة إما مطبوعة على العبوات أو شديدة الالتصاق بها وغير سهلة النزع أو الاستبدال.
- ب- أن يكون تاريخ الصلاحية مكتوبًا على العبوات الداخلية والتغليف الخارجي وبشكل واضح ويصعب تعديله، وأن لا يوجد عليها علامات تغيير أو عبث بالتاريخ.
- ت- أن تكون العبوات المعدنية أو البلاستيكية نظيفة وغير متسخة، وخالية من الصدأ أو الخدوش أو الانتفاخ أو الطعج أو الثقب أو التمزق.
- ث- أن لا تكون العبوات الداخلية والتغليف الخارجي بشتى أنواع المواد المصنوعة منها قد تعرضت إلى رطوبة أو الملوثات المختلفة مثل إفرازات الطيور والتربة وغيرها، ولم تتعرض لتلف أو تمزق أو سوء مناولة أثناء عمليات التخزين والنقل.
- ج- أن تكون أغطية العبوات المعدنية، أو الزجاجية، أو البلاستيكية، أو المغلفة داخل رقائق الألومنيوم مناسبة للمادة الغذائية المعبأة بها وأن تكون محكمة الغلق.

رابعًا: سياسة الحد الأدنى من مخزون المواد

1. على الجهة المستفيدة إعداد جدول لتحديد كميات المواد التي تكفي الوحدات المستفيدة من العقد لمدة (30) يومًا وفق قائمة الإعاشة غير المطهية اليومية مقابل متوسط أعداد المستفيدين ويتم تزويد المتعاقد بها وتزويد الجهة المشرفة بنسخة من الجدول وفق ملحق نموذج رقم (8). ويتم مراجعتها بشكل ربع سنوي وعكس أي تغيير في متوسط أعداد المستفيدين على الجدول وتزويد المتعاقد بها، مع إلزام المتعاقد بما يلي:

- أ- أن تخرن المواد في مستودعات نقاط خدمات الإعاشة الرئيسية بكميات تكفي المستفيدين من العقد لمدة (30) يومًا، وتشمل المواد الغذائية غير الطازجة والمواد الاستهلاكية مثل مواد النظافة الشخصية (صابون اليدين- مناديل تنشيف اليدين، ومواد تقديم الطعام ذات الاستخدام لمرة واحدة، وصحون الطعام الملاعق والشوك البلاستيكية، وغيرها).
- ب- يبدأ توريد مخزون الكميات التي تكفي الوحدات المستفيدة من العقد لمدة (30) يومًا قبل بداية العقد بيوم؛ على أن تكون الكميات الموردة في اليوم الأول كافية لتقديم خدمات الإعاشة لمدة (7) أيام على الأقل، ويتم استكمال توريد المخزون بحد أقصى خلال (3) أيام من بداية العقد.
- ت- يلتزم المتعاقد بتغذية المخزون طيلة مدة العقد بصورة منتظمة بعد عمليات الصرف، وبحد أقصى خلال (5) أيام من تاريخ ما تم صرفه للوصول لكميات مخزون تكفي الوحدات المستفيدة من العقد لمدة (30) يومًا.

2. تقوم الجهة المستفيدة بالتحقق من توفر كميات تكفي الوحدات المستفيدة من العقد لمدة (30) يومًا بشكل دوري وفي حال عدم الالتزام تطبق الغرامات المقررة، على أن يراعى عند التحقق من المخزون مهلة (5) أيام من تاريخ ما تم صرفه لتغذية المخزون وفق ما هو موضح في الفقرة (ت) من المادة (1).

3. يتم البدء بتخفيض كميات مخزون تكفي الوحدات المستفيدة من العقد لمدة (30) يومًا تدريجيًا، وبنسبة تتناسب مع عدد الأيام المتبقية من العقد.



2.2 المواد

2.2.2 مواصفات المواد

الجدول التالي يوضح مواصفات وكميات المواد الغذائية قبل الطهي:

م	المادة	المواصفات	عدد مرات الصرف الأسبوعية	استحقاق الفرد اليومي
1	لحم الضأن	أ- من الإنتاج المحلي (نجدي، حري، نعيمى) أو أي نوع تحدده الجهة المستفيدة. ب- مذبوح محليًا تحت الإشراف الصحي وعليه الختم الرسمي للبلدية في نفس اليوم. ت- طازج لم يمض على ذبحه أكثر من (12) ساعة. ث- من الذكور صغيرة السن لا يزيد عمرها عن سنة على أن يتراوح الوزن ما بين (14- 28) كغم. ج- خال من الأمراض والعيوب الظاهرة وغير منقوعة أو مرشوشة بالماء. ح- يورد ذبيحة كاملة بدون الأحشاء الداخلية عدا الكبد مع الالتزام ببقاء الرأس والإلية بعد الذبح للتأكد من النوع والسن. خ- يستبعد بعد الكشف كل من الرأس، وشحم البطن والظهر والافخاذ والإلية إلا ما خالط اللحم ويصعب نزعه.	الأيام العادية: ثلاث مرات	250 جراقًا
		أ- أن يورد من لحم الضأن المحلي (نجدي، حري، نعيمى) أو أي نوع تحدده الجهة المستفيدة. ب- الطازج والمذبوح محليًا تحت الإشراف الصحي وعليه الختم الرسمي للبلدية في نفس اليوم. ت- أن يكون لحمًا صافيًا بدون عظم أو شحم أو غيره ومعبأ في صحن أو أكياس مناسبة، ويمكن قبول اللحم المجمد.	أيام شهر رمضان: ثلاث مرات	250 جراقًا
2	لحم مفروم	أ- أن يورد من لحم الضأن المحلي (نجدي، حري، نعيمى) أو أي نوع تحدده الجهة المستفيدة. ب- الطازج والمذبوح محليًا تحت الإشراف الصحي وعليه الختم الرسمي للبلدية في نفس اليوم. ت- أن يكون لحمًا صافيًا بدون عظم أو شحم أو غيره ومعبأ في صحن أو أكياس مناسبة، ويمكن قبول اللحم المجمد.	الأيام العادية: مرتان	50 جراقًا
		أ- أن يورد من لحم الضأن المحلي (نجدي، حري، نعيمى) أو أي نوع تحدده الجهة المستفيدة. ب- الطازج والمذبوح محليًا تحت الإشراف الصحي وعليه الختم الرسمي للبلدية في نفس اليوم. ت- أن يكون لحمًا صافيًا بدون عظم أو شحم أو غيره ومعبأ في صحن أو أكياس مناسبة، ويمكن قبول اللحم المجمد.	أيام شهر رمضان: مرتان	50 جراقًا
3	السّمك	أ- يورد السمك مجمدًا، وفي المناطق الساحلية يورد السمك طازجًا وأن يكون ذا عينين لامعتين وبارزتين والجلد نظيفًا وبراقًا وليس به رائحة فساد. ب- من الأنواع المحلية (هامور، شعور، ناجل، كنعد، موسى، حمراء، دنيس، قروص، بياض، حريد، سلمون)، وللجهة حق اختيار النوع الذي ترغبه. ت- يورد منظفًا وبدون أحشاء داخلية ومنزوع الزعانف والذيل والقشور. ث- لا يقل وزن الواحدة عن (250) جراقًا أو شرائح (فيليه). ج- يورد داخل حافظات من الفلين ومغطى بطبقة من الثلج.	الأيام العادية: مرة واحدة	250 جراقًا
		أ- يورد السمك مجمدًا، وفي المناطق الساحلية يورد السمك طازجًا وأن يكون ذا عينين لامعتين وبارزتين والجلد نظيفًا وبراقًا وليس به رائحة فساد. ب- من الأنواع المحلية (هامور، شعور، ناجل، كنعد، موسى، حمراء، دنيس، قروص، بياض، حريد، سلمون)، وللجهة حق اختيار النوع الذي ترغبه. ت- يورد منظفًا وبدون أحشاء داخلية ومنزوع الزعانف والذيل والقشور. ث- لا يقل وزن الواحدة عن (250) جراقًا أو شرائح (فيليه). ج- يورد داخل حافظات من الفلين ومغطى بطبقة من الثلج.	أيام شهر رمضان: مرة واحدة	250 جراقًا



2.2 المواد

م	المادة	المواصفات	عدد مرات الصرف الأسبوعية	استحقاق الفرد اليومي
4	الدجاج	أ- من الإنتاج المحلي ويورد طازجًا أو مجمدًا. ب- أن لا يكون قد مضى على إنتاجها أكثر من أربعة أشهر عند توريد الدجاج المجمد. ت- أن لا يكون قد مضى على إنتاجها أكثر من يومين عند توريد الدجاج الطازج.	الأيام العادية: يوميًا	290 جراقًا
		ث- أن يكون تاريخ الصلاحية مدونًا في عنق كيس التغليف. ج- أن لا يكون واضحًا عليه أعراض الهزال والمرض أو دم ظاهر أو علامات إعادة التجميد. ح- يورد منزوع الرأس والأحشاء الداخلية. خ- لا يقل وزن الحبة عن (1000) جرام ولا يزيد عن (1200) جرام.	أيام شهر رمضان: يوميًا	290 جراقًا
5	صدور دجاج (بدون عظم)	أ- أن يورد طازجًا أو مجمدًا. ب- أن لا يكون قد مضى على إنتاجها أكثر من أربعة أشهر عند التوريد. ت- أن يكون صدور الدجاج بدون عظم أو جلد أو شحم ومعبأ في صحن أو أكياس مناسبة.	الأيام العادية: مرتان	200 جرام
			أيام شهر رمضان: مرتان	200 جرام
6	أقراص البرجر (دجاج)	أ- يضاف إليه بروتين الصويا بنسبة (3%). ب- مضاف له التوابل الطبيعية (ملح، فلفل أسود، فلفل أبيض)، وبصل مفروم. ت- أن يكون وزن القرص من (50) جراقًا إلى (100) جرام تقريبًا.	الأيام العادية: مرة واحدة	100 جرام
			أيام شهر رمضان: مرة واحدة	100 جرام
7	البيض	أ- طازج من إنتاج محلي. ب- أن يكون من فئة كبير الحجم (لا يقل وزن الحبة عن 50 جراقًا). ت- نظيف وخال من الأتربة والريش وبقع الدم وإفرازات الطيور، والقشور خالية من القشوف. ث- الصفار خال من الدم، وبياض البياض شفاف وأن لا يكون مختلط مع الصفار ولا تظهر عليها علامات الفساد. ج- أن تكون الرائحة والطعم بعد الطبخ طبيعية. ح- أن يكون تاريخ الصلاحية مختومًا على كل بيضة. خ- لم يمض على إنتاجها أكثر من شهر عند التوريد.	الأيام العادية: ثلاث مرات	100 جرام (بيضتان)
			أيام شهر رمضان: -	-
8	الدقيق	أ- مستخلص من أجود أنواع القمح (أبيض أو أسمر) حسب طلب الجهة المستفيدة. ب- خال من النخالة وغير متسوس أو مدود أو به شوائب أو أتربة. ت- معبأ في عبوات ورقية. ث- يورد بأحجام حسب رغبة الجهة المستفيدة.	الأيام العادية: يوميًا	5 جرامات
			أيام شهر رمضان: يوميًا	5 جرامات



2.2 المواد

م	المادة	المواصفات	عدد مرات الصرف الأسبوعية	استحقاق الفرد اليومي
9	الخبز الأبيض / الأسمر	أ- يورد طازجا يوميًا ومغلفا بأكياس خاصة معتمدة بتغليف الأغذية. ب- يكون من الدقيق الأبيض أو الأسمر الممتاز الجديد حسب رغبة الجهة المستفيدة. ت- من الأنواع والأشكال المتداولة في الأسواق المحلية، حتى لو كان الطلب أكثر من نوع واحد (صامولي، مفroud، شرائح توست، وغيرها). ث- غير محروق جيد الاستواء طازج كامل النضج وطري. ج- لا توجد به حموضة أو مرارة مطلقا. ح- خال من الشوائب أو السوس أو الدود. خ- يتم حفظه في حافظات خاصة محكمة الإغلاق.	الأيام العادية: 6.5 مرات	200 جرام
			أيام شهر رمضان: 6 مرات	100 جرام
10	خبز البرجر	أ- يورد طازجًا ومغلفًا بأكياس خاصة معتمدة بتغليف الأغذية. ب- يكون من الدقيق الأبيض الممتاز الجديد حسب رغبة الجهة المستفيدة. ت- من الأنواع والأشكال المتداولة في الأسواق المحلية. ث- غير محروق جيد الاستواء طازج كامل النضج وطري. ج- لا توجد به حموضة أو مرارة مطلقا. ح- خال من الشوائب أو السوس أو الدود. خ- يتم حفظه في حافظات خاصة محكمة الإغلاق.	الأيام العادية: مرة واحدة	160 جرامًا
			أيام شهر رمضان: مرة واحدة	160 جرامًا
11	الأرز	أ- من الدرجة الأولى وطويل الحبة وللجهة المستفيدة حق اختيار النوع الذي ترغبه. ب- يكون من نوع (مزه أو بشاور) حسب رغبة الجهة المستفيدة. ت- خال من الشوائب والسوس. ث- لا تزيد نسبة الرطوبة عن (14%) ونسبة الكسر عن (1%) بالوزن. ج- يورد في عبوات سعة (5،10،20،45) كجم من الخيش أو أنسجة البلاستيك حسب رغبة الجهة المستفيدة.	الأيام العادية: 6 مرات	150 جرامًا
			أيام شهر رمضان: يوميًا	150 جرامًا
12	المكرونه	أ- مصنوع من سميد القمح القاسي وللجهة المستفيدة حق اختيار الصنف الذي ترغبه. ب- جافة ونظيفة وغير مكسرة ورائحتها مقبولة. ت- خالية من الشوائب والسوس والفطريات. ث- تورد في عبوات لا تزيد عن (2) كجم.	الأيام العادية: مرة واحدة	100 جرام
			أيام شهر رمضان: 4 مرات	100 جرام



2.2 المواد

م	المادة	المواصفات	عدد مرات الصرف الأسبوعية	استحقاق الفرد اليومي
13	برغل	أ- مصنوع من أجود أنواع القمح وحسب طلب الجهة المستفيدة. ب- خال من الشوائب أو السوس. ت- يُوزّد في عبوات حسب رغبة الجهة المستفيدة.	الأيام العادية: مرة واحدة	15 جراقًا
			أيام شهر رمضان: مرة واحدة	15 جراقًا
14	الشعيرية	أ- من سميد القمح القاسي، وللجهة المستفيدة حق اختيار الصنف الذي ترغبه. ب- جافة ونظيفة وغير مكسرة ورائحتها مقبولة ت- خالية من الشوائب والسوس والفطريات. ث- تورد في عبوات لا تزيد عن (2) كجم.	الأيام العادية: مرة واحدة	20 جراقًا
			أيام شهر رمضان: مرة واحدة	20 جراقًا
15	حبوب الشوفان	أ- تكون مصنعة من حبوب الشوفان الكاملة. ب- من النوع الأبيض. ت- من أجود الأنواع المتداولة في أسواق المملكة.	الأيام العادية: مرتان	45 جراقًا
			أيام شهر رمضان: يوميًا	45 جراقًا
16	عجينة جلاش	أ- مصنوعة من دقيق القمح الجيد. ب- أن تكون مجمدة. ت- لا تحتوي على منكهات صناعية. ث- معبأة في عبوات بلاستيكية. ج- تورد بأحجام حسب رغبة الجهة المستفيدة.	الأيام العادية: مرة واحدة	20 جراقًا
			أيام شهر رمضان: ثلاث مرات	20 جراقًا
17	القول	أ- من أجود الأنواع المتداولة في السوق المحلي. ب- يورد معلبًا أو حبوبًا جافة حسب رغبة الجهة المستفيدة. ت- مكتمل النضج الطبيعي اللون وطيب الرائحة والطعم. ث- عند توريد الفول المعلب فيتم توريد الأنواع كامل الحبة أو المقشرة أو المهروسة الجاهزة للتقديم حسب رغبة الجهة المستفيدة. ج- عند توريد الفول الحب الجاف، يجب أن تكون الحبوب متجانسة الحجم واللون وسليمة وغير مكسرة أو متعرضة للرطوبة أو أي سوائل أخرى وخالية من الشوائب والحشرات والسوس. ح- يورد في عبوات وأحجام مناسبة للمعلب، وفي أكياس من الورق أو نسيج البلاستيك للحب الجاف حسب رغبة الجهة المستفيدة.	الأيام العادية: مرتان	50 جراقًا
			أيام شهر رمضان: -	-



2.2 المواد

م	المادة	المواصفات	عدد مرات الصرف الأسبوعية	استحقاق الفرد اليومي
18	العدس	أ- من أجود الأنواع المتداولة في السوق المحلي. ب- من النوع الأصفر أو الأحمر أو الأخضر حسب رغبة الجهة المستفيدة. ت- منزوع القشرة وحباته كبيرة نظيف وخال من الشوائب والأجسام الغريبة، والحشرات، والكسرة، والقشرة. ث- طبيعي اللون طيب الرائحة وغير متعرض للرطوبة أو أي سوائل أخرى. ج- يورد في عبوات وأحجام مناسبة في أكياس من الورق أو نسيج البلاستيك حسب رغبة الجهة المستفيدة.	الأيام العادية: مرة واحدة	50 جراقًا
			أيام شهر رمضان: ثلاث مرات	50 جراقًا
19	الحمص	أ- من أجود الأنواع المتداولة في السوق المحلي. ب- في حال توريد الحمص المطحون المغلف (الجاهز للأكل) فيكون ذا طعم ورائحة جيدة. ت- في حال توريد حبوب الحمص الجافة فيجب أن تكون من الحبة الكبيرة وخالية من السوس متجانسة الحجم واللون على أن يقدم الحمص مطحونًا بعد طهيهِ. ث- يورد في عبوات وأحجام مناسبة حسب رغبة الجهة المستفيدة.	الأيام العادية: ثلاث مرات	60 جراقًا
			أيام شهر رمضان: مرتان	60 جراقًا
20	رقائق الذرة	أ- من أجود الأنواع المتداولة في السوق المحلي. ب- خالية من الألوان الصناعية. ت- ذو طعم ورائحة جيدة وخالية من رائحة التزنخ أو أن تكون قديمة. ث- تورد بالنكهات المتداولة بالسوق حسب رغبة الجهة المستفيدة. ج- تورد في عبوات وأحجام مناسبة حسب رغبة الجهة المستفيدة.	الأيام العادية: مرتان	20 جراقًا
			أيام شهر رمضان: -	-
21	نشا الذرة	أ- مستخلص من أجود أنواع حبوب الذرة. ب- مسحوق ناعم أبيض اللون منزوع القشرة. ت- خال من الشوائب أو السوس والرائحة الغريبة. ث- يورد في عبوات وأحجام مناسبة حسب رغبة الجهة المستفيدة.	الأيام العادية: ثلاث مرات	30 جراقًا
			أيام شهر رمضان: مرتان	30 جراقًا



2.2 المواد

م	المادة	المواصفات	عدد مرات الصرف الأسبوعية	استحقاق الفرد اليومي
22	التونة	أ- من أجود الأنواع المتداولة في السوق المحلي. ب- مصنعة من لحم التونة الأبيض الخفيف من كتلة واحدة متماسكة (Chunk). ت- لن تقبل التونة الخفيفة والمصنعة من فتات لحم التونة والمخصص للساندوتش (Flakes). ث- معلب محفوظ في زيت طعام طبيعي مثل زيت الزيتون، أو دوار الشمس أو الذرة. ج- مدون على العبوة الوزن الصافي والوزن المصفى. ح- يورد في عبوات وأحجام مناسبة حسب رغبة الجهة المستفيدة.	الأيام العادية: مرة واحدة	50 جراًاً
			أيام شهر رمضان: -	-
23	زبدة الفول السوداني	أ- من أجود الأنواع المتداولة في السوق المحلي. ب- ذات طعم ورائحة جيدة. ت- تكون من النوع الخشن أو الناعم حسب رغبة الجهة المستفيدة. ث- تورد في عبوات وأحجام مناسبة حسب رغبة الجهة المستفيدة.	الأيام العادية: مرة واحدة	25 جراًاً
			أيام شهر رمضان: -	-
24	حلاوة طحينية	أ- من أجود الأنواع المتداولة في السوق المحلي. ب- خالية من الشوائب أو الأجسام الغريبة وذات طعم ورائحة جيدة ولون فاتح. ت- أن لا تكون جافة ولا يوجد انفصال واضح للزيت من كتلة الحلاوة. ث- تورد في عبوات بلاستيكية أو صفائح نظيفة؛ حسب رغبة الجهة المستفيدة.	الأيام العادية: مرتان	20 جراًاً
			أيام شهر رمضان: -	-
25	المربي	أ- من أجود الأنواع المتداولة في السوق المحلي. ب- مصنعة من التفاح، أو الخوخ، أو البرتقال، أو الكرز، أو الفراولة، أو المشمش، أو أي نوع متوفر في الأسواق وترغبها الجهة المستفيدة. ت- تورد في عبوات وأحجام مناسبة حسب رغبة الجهة المستفيدة. ث- أن يكون له طعم الفاكهة المميز.	الأيام العادية: ثلاث مرات	30 جراًاً
			أيام شهر رمضان: -	-
26	عسل النحل	أ- من أجود الأنواع المتداولة في السوق المحلي. ب- طبيعي خال من الإضافات أو الشمع أو ما شابه ذلك. ت- سائل غير متبلور. ث- يورد في عبوات وأحجام مناسبة حسب رغبة الجهة المستفيدة.	الأيام العادية: ثلاث مرات	30 جراًاً
			أيام شهر رمضان: -	-



2.2 المواد

م	المادة	المواصفات	عدد مرات الصرف الأسبوعية	استحقاق الفرد اليومي
27	كريم كراميل أو الجلي	أ- من أجود الأنواع المتداولة في السوق المحلي حسب رغبة الجهة المستفيدة. ب- يكون خليط الجلي أو خليط الكريم كراميل على هيئة بودرة متجانسة غير متكتلة ولم تتعرض للرطوبة. ت- خليط الجلي يكون بنكهات الفراولة، أو الكرز، أو الليمون، أو أي نكهة تتوفر في الأسواق المحلية وتطلبها الجهة المستفيدة. ث- خليط الكريم كراميل يكون بنكهة الفانيليا.	الأيام العادية: مرة واحدة	15 جراًاً
			أيام شهر رمضان: مرتان	15 جراًاً
28	جبين الشيدر (الصفراء)	أ- من أجود الأنواع المتداولة في السوق المحلي. ب- مصنعة من حليب أبقار طبيعي كامل الدسم. ت- نسبة الدهن في المادة الجافة لا تقل عن (45%). ث- ذو طعم ورائحة جيدة، ولا توجد علامات فساد أو عفن. ج- أن لا يكون قد مضى على إنتاجه أكثر من ستة أشهر عند التوريد. ح- يورد في عبوات وبأحجام مناسبة؛ حسب رغبة الجهة المستفيدة.	الأيام العادية: 4 مرات	25 جراًاً
			أيام شهر رمضان: مرة واحدة	25 جراًاً
29	جبنة بيضاء (فيتا)	أ- من أجود الأنواع المتداولة في السوق المحلي. ب- مصنعة من حليب أبقار طبيعي كامل الدسم. ت- نسبة الدهن في المادة الجافة لا تقل عن (40%). ث- ذو طعم ورائحة جيدة، ولا توجد علامات فساد أو عفن. ج- قليل الملوحة وخالية من العفن. ح- أن لا يكون قد مضى على إنتاجها أكثر من ستة أشهر عند التوريد. خ- تورد في عبوات وأحجام مناسبة حسب رغبة الجهة المستفيدة. د- في الأنواع التي تحفظ بمحلول ملحي، يجب أن يدون على العبوة الوزن الصافي والوزن المصفى.	الأيام العادية: 3 مرات	30 جراًاً
			أيام شهر رمضان: -	-
30	لبنة	أ- من أجود الأنواع المتداولة في السوق المحلي. ب- أن تكون متماسكة وذات طعم ورائحة جيدة ومقبولة وغير متعفنة. ت- مصنوعة من الحليب الطبيعي الكامل الدسم. ث- تورد في عبوات بلاستيكية وأحجام مناسبة حسب رغبة الجهة المستفيدة.	الأيام العادية: 5 مرات	30 جراًاً
			أيام شهر رمضان: -	-



2.2 المواد

م	المادة	المواصفات	عدد مرات الصرف الأسبوعية	استحقاق الفرد اليومي
31	القشطة	أ- من أجود الأنواع المتداولة في السوق المحلي. ب- ذات طعم ورائحة جيدة. ت- تورد في عبوات وأحجام مناسبة حسب رغبة الجهة المستفيدة.	الأيام العادية: مرة واحدة	30 جראًا
			أيام شهر رمضان: ثلاث مرات	30 جראًا
32	القشطة الطازجة	أ- من أجود الأنواع المتداولة في السوق المحلي. ب- ذات طعم ورائحة جيدة. ت- تورد في عبوات وأحجام مناسبة حسب رغبة الجهة المستفيدة.	الأيام العادية: -	-
			أيام شهر رمضان: يوميًا	25 جראًا
33	الزبادي	أ- من أجود الأنواع المتداولة في السوق المحلي حسب رغبة الجهة المستفيدة. ب- مصنع من حليب أبقار طبيعي طازج كامل الدسم وبحد أدنى نسبة الدسم (3%)، ونسبة المواد الصلبة (8.5%) كحد أدنى. ت- معبأ في علب بلاستيكية غطاؤها مقفل بإحكام برقائق الألومنيوم الورق. ث- يورد في عبوات وزن العبوة (170جراًا). ج- يورد خلال يومين من إنتاجه كحد أقصى. ح- يكون طبيعيًا في طعمه ولونه وقوامه ورائحته، ويكون خاليًا من الروائح والمذاق الغريب وأن يكون موضحًا عليه تاريخ الصلاحية.	الأيام العادية: مرتان	170 جراًا
			أيام شهر رمضان: يوميًا	170 جراًا
34	حليب بودرة	أ- من أجود الأنواع المتداولة في السوق المحلي. ب- كامل الدسم سريع الذوبان مدعم بفيتامين (أ،د). ت- يورد في عبوات صحية وسليمة ولا تزيد عن (2,500) جرام.	الأيام العادية: يوميًا	20 جراًا
			أيام شهر رمضان: يوميًا	20 جراًا
35	الحليب المبخر	أ- من أجود الأنواع المتداولة في السوق المحلي. ب- مصنع من حليب مبخر كامل الدسم. ت- لا تقل نسبة الدسم عن (8%). ث- يورد في عبوات (170-200) مل أو عبوات الحصص الفردية (14) مل حسب رغبة الجهة المستفيدة. ج- يورد في عبوات وأحجام مناسبة حسب رغبة الجهة المستفيدة.	الأيام العادية: يوميًا	42 مل
			أيام شهر رمضان: يوميًا	42 مل



2.2 المواد

م	المادة	المواصفات	عدد مرات الصرف الأسبوعية	استحقاق الفرد اليومي
36	حليب طبيعي طازج	أ- من أجود الأنواع المتداولة في السوق المحلي حسب رغبة الجهة المستفيدة. ب- مصنع من حليب أبقار طبيعي طازج كامل الدسم وبحد أدنى نسبة الدسم (3%)، ونسبة المواد الصلبة (8.5%) كحد أدنى. ت- معبأ في علب بلاستيكية. ث- يورد في عبوات حجم (180 مل). ج- يورد خلال يومين من إنتاجه كحد أقصى. ح- يكون طبيعيًا في طعمه ولونه وقوامه ورائحته، ويكون خاليًا من الروائح والمذاق الغريب وأن يكون موضحًا عليه تاريخ الصلاحية.	الأيام العادية: يوميًا	180 مل
			أيام شهر رمضان: -	-
37	لبن طبيعي طازج	أ- من أجود الأنواع المتداولة في السوق المحلي حسب رغبة الجهة المستفيدة. ب- مصنع من حليب أبقار طبيعي طازج كامل الدسم وبحد أدنى نسبة الدسم (3%)، ونسبة المواد الصلبة (8.5%) كحد أدنى. ت- معبأ في علب بلاستيكية. ث- يورد في عبوات حجم (180 مل). ج- يورد خلال يومين من إنتاجه كحد أقصى. ح- يكون طبيعيًا في طعمه ولونه وقوامه ورائحته ويكون خاليًا من الروائح والمذاق الغريب وأن يكون موضحًا عليه تاريخ الصلاحية.	الأيام العادية: ثلاث مرات	180 مل
			أيام شهر رمضان: يوميًا	180 مل
38	العصيرات الطبيعية	أ- من أجود الأنواع المتداولة في السوق المحلي وحسب رغبة الجهة المستفيدة. ب- عصير فواكه طبيعي (ليس شراب فواكه) خال من المواد الحافظة والملونة. ت- تشمل البرتقال والتفاح والمشكل والمانجا والأناناس وغيرها حسب رغبة الجهة المستفيدة.	الأيام العادية: ثلاث مرات	200 مل
			أيام شهر رمضان: يوميًا	200 مل
39	مياه الشرب المعبأة	أ- من أجود الأنواع المتداولة في السوق المحلي. ب- حاصل على علامة الجودة السعودية. ت- أن يكون حجم العبوة (330 مل). ث- يتم تقديمه في عبوات مبردة أو حسب رغبة الجهة المستفيدة.	الأيام العادية: يوميًا	3,000 مل
			أيام شهر رمضان: يوميًا	3,000 مل



2.2 المواد

م	المادة	المواصفات	عدد مرات الصرف الأسبوعية	استحقاق الفرد اليومي
40	زيت نباتي (للطبخ)	أ- من أجود الأنواع المتداولة في السوق المحلي. ب- مستخرج من حبوب الذرة أو حبوب دوار الشمس ويحدد حسب رغبة الجهة المستفيدة. ت- صافي ذو لون أصفر ذهبي خال من الشوائب ورائحة التزنخ. ث- يورد في عبوات بلاستيكية وبأحجام مناسبة حسب رغبة الجهة المستفيدة.	الأيام العادية: يوميًا	15 مل
			أيام شهر رمضان: يوميًا	15 مل
41	زيت نباتي (للقلي)	أ- من أجود الأنواع المتداولة في السوق المحلي. ب- مستخرج من حبوب الذرة أو حبوب دوار الشمس ويحدد حسب رغبة الجهة المستفيدة. ت- صافي ذو لون أصفر ذهبي خال من الشوائب ورائحة التزنخ. ث- يورد في عبوات بلاستيكية وبأحجام مناسبة حسب رغبة الجهة المستفيدة.	الأيام العادية: يوميًا	5 مل
			أيام شهر رمضان: يوميًا	5 مل
42	زيت الزيتون	أ- من أجود الأنواع المتداولة في السوق المحلي. ب- يكون من زيت الزيتون البكر عصره أولى. ت- صافي ذو لون مائل للخضرة خال من الشوائب ورائحة التزنخ. ث- غير ممزوج بأنواع أخرى من الزيوت. ج- يورد في عبوات بلاستيكية وبأحجام مناسبة حسب رغبة الجهة المستفيدة.	الأيام العادية: 4 مرات	5 مل
			أيام شهر رمضان: 4 مرات	5 مل
43	الزيتون	أ- من أجود الأنواع المتداولة في السوق المحلي. ب- من النوع الأسود أو الأخضر، حسب رغبة الجهة المستفيدة. ت- حبات كبيرة كاملة النضج متماسكة الشكل غير مهترية وخال من العفن والرائحة. ث- معتدلة الملوحة والطعم. ج- مدون على العبوة الوزن الصافي والوزن المصفى. ح- تورد في عبوات وأحجام مناسبة، حسب رغبة الجهة المستفيدة.	الأيام العادية: 4 مرات	20 جراقًا
			أيام شهر رمضان: -	-



2.2 المواد

م	المادة	المواصفات	عدد مرات الصرف الأسبوعية	استحقاق الفرد اليومي
44	السكر	أ- من أجود الأنواع المتداولة في السوق المحلي. ب- ناعم من النوع الأبيض أو البني خشن بلوري الشكل حسب رغبة الجهة المستفيدة. ت- نظيف خال من الشوائب وخال من آثار سوء التخزين والرطوبة. ث- يورد السكر إما فرط في عبوات وأحجام مناسبة أو في مغلف الحصص الفردية (5 جرامات) حسب رغبة الجهة المستفيدة.	الأيام العادية: يوميًا	30 جرامًا
			أيام شهر رمضان: يوميًا	30 جرامًا
45	الشاي	أ- من أجود الأنواع المتداولة في السوق المحلي. ب- خال من الشوائب والأتربة والمواد الملونة أو الغريبة. ت- من النوع الأسود محتفظ بخواصه الطبيعية ورائحته الزكية. ث- يورد الشاي الفرط في عبوات وأحجام مختلفة أو أكياس شاي بالخيوط (2 جرام). ج- يورد في عبوات وأحجام مناسبة حسب رغبة الجهة المستفيدة.	الأيام العادية: يوميًا	16 جرامًا
			أيام شهر رمضان: يوميًا	16 جرامًا
46	القهوة (البن)	أ- من أجود الأنواع المتداولة في السوق المحلي. ب- خال من الشوائب والأتربة والمواد الغريبة. ت- الحبوب سليمة غير معطوبة خال من الرطوبة. ث- يورد في عبوات وأحجام مناسبة حسب رغبة الجهة المستفيدة.	الأيام العادية: يوميًا	15 جرامًا
			أيام شهر رمضان: يوميًا	15 جرامًا
47	الهيل	أ- من أجود الأنواع المتداولة في السوق المحلي. ب- خال من الشوائب والأتربة والسوس والمواد الغريبة، والرطوبة، والحبات المكسورة، والمعطوبة. ت- حباته كبيرة خضراء اللون غير فارغة مملوءة بالبذور. ث- محتفظ بخواصه الطبيعية ورائحته.	الأيام العادية: يوميًا	5 جرامات
			أيام شهر رمضان: يوميًا	5 جرامات
48	قهوة سريعة الذوبان	أ- من أجود الأنواع المتداولة في السوق المحلي. ب- منتج من بن نقي سهل وسريع الذوبان. ت- طعمها ورائحتها مميزة. ث- تورد القهوة فرط في عبوات وأحجام مختلفة أو مغلف (2 جرام). ج- تورد في عبوات وأحجام مناسبة حسب رغبة الجهة المستفيدة.	الأيام العادية: يوميًا	6 جرامات
			أيام شهر رمضان: يوميًا	6 جرامات



2.2 المواد

م	المادة	المواصفات	عدد مرات الصرف الأسبوعية	استحقاق الفرد اليومي
49	الزعفران	أ- أن يكون الزعفران أصليًا ذا رائحة ممتازة غير مصبوغ أو مخلوط أو مغشوش ومن أجود الأنواع.	الأيام العادية: مرة واحدة	2 جرام
		ب- معلب في عبوات مناسبة من البلاستيك أو الزجاج حسب رغبة الجهة المستفيدة.	أيام شهر رمضان: مرة واحدة	2 جرام
50	الطحينة السائلة	أ- من أجود الأنواع المتداولة في السوق المحلي.	الأيام العادية: مرة واحدة	15 مل
		ب- أن تكون سائلة وذات طعم ورائحة ولون فاتح وخالية من الشوائب والأجسام الغريبة.	أيام شهر رمضان: مرة واحدة	15 مل
51	معجون الطماطم (الصلصة)	ت- تورّد في عبوات مناسبة من البلاستيك وأحجام مناسبة حسب رغبة الجهة المستفيدة.	أيام شهر رمضان: مرة واحدة	15 مل
		أ- من أجود الأنواع المتداولة في السوق المحلي.	الأيام العادية: يوميًا	10 مل
52	الخل الأبيض	ب- مصنع من معجون الطماطم الطبيعي.	أيام شهر رمضان: يوميًا	10 مل
		ت- خال من النكهات والألوان الصناعية والمواد الحافظة.	الأيام العادية: يوميًا	2 مل
53	الكاتشب	ث- ذو طعم ورائحة ولون جيد وخال من الطعم المحروق أو المر أو الحامض.	أيام شهر رمضان: يوميًا	2 مل
		ج- لا يقل الحد الأدنى للمواد الصلبة الذائبة الطبيعية بها عن (22%).	الأيام العادية: ثلاث مرات	18 مل
53	الكاتشب	أ- من أجود الأنواع المتداولة في السوق المحلي، وحسب رغبة الجهة المستفيدة.	أيام شهر رمضان: ثلاث مرات	18 مل
		ب- لا تقل نسبة المواد الصلبة الكلية عن (29%)، ولا تزيد نسبة الملح عن (3%).		
53	الكاتشب	ت- أن يحتوي على خليط من التوابل والبصل والثوم.		
		ث- قوام كثيف غير مائي، سهل السكب غير متكتل.		
53	الكاتشب	ج- يورد في عبوات بلاستيكية.		
		ح- يورد في عبوات (300-800) مل، أو مغلف الحصص الفردية (8-12) مل حسب رغبة الجهة المستفيدة.		



2.2 المواد

م	المادة	المواصفات	عدد مرات الصرف الأسبوعية	استحقاق الفرد اليومي
54	المايونيز	أ- من أجود الأنواع المتداولة في السوق المحلي، وحسب رغبة الجهة المستفيدة. ب- قوامه كريمي جامد متجانس وخال من التكتل الناتج عن سوء التصنيع أو التخزين. ت- أن يكون طعمه خاليًا من التزنخ أو أي نكهات أخرى غريبة. ث- يورد في عبوات (300-800) مل، أو مغلف الحصص الفردية (8-12) مل حسب رغبة الجهة المستفيدة.	الأيام العادية: ثلاث مرات	10 مل
			أيام شهر رمضان: ثلاث مرات	10 مل
55	الشطة	أ- من أجود الأنواع المتداولة في السوق المحلي، وحسب رغبة الجهة المستفيدة. ب- ذات لون أحمر فاتح وطعم لاذع ورائحة نفاذة.	الأيام العادية: يوميًا	2 مل
			أيام شهر رمضان: يوميًا	2 مل
56	الزبيب	أ- من أجود الأنواع المتداولة في السوق المحلي. ب- مصنع من عنب بدون بذور (زبيب غير بذري). ت- طري وحلو وخال من الحشرات والسوس والعفن وخال من الشوائب أو المواد الغريبة مثل ورق أو أعواد الشجر. ث- قوام جيد وسليم وغير مضغوط أو متعرض للضغط نتيجة لسوء التخزين. ج- محتفظ برائحته وخواصه الطبيعية خال من رائحة التخمر. ح- يورد من الأنواع (أصفر أو أحمر أو أسود) اللون حسب رغبة طلب الجهة المستفيدة. خ- يجب أن لا يكون رطبًا بشكل واضح بحيث لا تزيد نسبة الرطوبة عن (20%).	الأيام العادية: يوميًا	2 جرام
			أيام شهر رمضان: يوميًا	2 جرام
57	الصنوبر	أ- من أجود الأنواع المتداولة في السوق المحلي. ب- أبيض اللون لامع غير مكسور وغير متسوس وخال من الشوائب والحشرات. ت- محتفظ برائحته وخواصه الطبيعية. ث- يورد في عبوات وأحجام مناسبة حسب رغبة الجهة المستفيدة.	الأيام العادية: يوميًا	2 جرام
			أيام شهر رمضان: يوميًا	2 جرام



2.2 المواد

م	المادة	المواصفات	عدد مرات الصرف الأسبوعية	استحقاق الفرد اليومي
58	الملح	أ- من أجود الأنواع المتداولة في السوق المحلي. ب- أبيض بلوري مدعم بأملاح اليود. ت- غير متكتل ولم يتعرض للرطوبة وخال من الشوائب والأتربة. ث- يُورد ناعم أو خشن حسب رغبة الجهة المستفيدة. ج- يورد الملح إما فرط في عبوات وأحجام مناسبة أو في مغلف بحسب الحصص الفردية (2-1) جرام، حسب رغبة الجهة المستفيدة.	الأيام العادية: يوميًا	10 جرائم
			أيام شهر رمضان: يوميًا	10 جرائم
59	الفلفل الأسود	أ- من أجود الأنواع المتداولة في السوق المحلي. ب- حباته كبيرة سوداء اللون لامعة وغير مكسرة. ت- جاف وخال من القشر والأتربة والشوائب. ث- محتفظ بخواصه الطبيعية ورائحته.	الأيام العادية: يوميًا	2 جرام
			أيام شهر رمضان: يوميًا	2 جرام
60	الكُمون	أ- من أجود الأنواع المتداولة في السوق المحلي حسب رغبة الجهة المستفيدة. ب- أخضر اللون جاف غير متكسر. ت- خال من الأتربة والقش والأجسام الغريبة. ث- محتفظ بخواصه الطبيعية ورائحته.	الأيام العادية: يوميًا	2 جرام
			أيام شهر رمضان: يوميًا	2 جرام
61	القرنفل	أ- من أجود الأنواع المتداولة في السوق المحلي. ب- خال من الشوائب والمواد الغريبة والأتربة. ت- حباته كاملة سوداء اللون غير مكسرة. ث- محتفظ بخواصه الطبيعية ورائحته.	الأيام العادية: يوميًا	2 جرام
			أيام شهر رمضان: يوميًا	2 جرام
62	القرفة	أ- من أجود الأنواع المتداولة في السوق المحلي. ب- غير مكسرة وشقراء اللون. ت- أن تكون ذات لون طبيعي جيد. ث- محتفظة بخواصها الطبيعية ورائحتها.	الأيام العادية: يوميًا	2 جرام
			أيام شهر رمضان: يوميًا	2 جرام
63	الزنجبيل	أ- يورد بأنواعه (طازج، ناشف مطحون) حسب رغبة الجهة المستفيدة. ب- محتفظ بخواصه الطبيعية ورائحته.	الأيام العادية: يوميًا	2 جرام
			أيام شهر رمضان: يوميًا	2 جرام



2.2 المواد

م	المادة	المواصفات	عدد مرات الصرف الأسبوعية	استحقاق الفرد اليومي
64	الكركم	أ- يكون من أجود الأنواع ويورد ناشفا ومطحوثا. ب- خال من أي مواد إضافية وأوساخ وذو رائحة جيدة. ت- يورد في عبوات وأحجام مناسبة حسب رغبة الجهة المستفيدة.	الأيام العادية: مرتان	5 جرائم
			أيام شهر رمضان: مرتان	5 جرائم
65	الليمون الناشف الأسود	أ- من أجود الأنواع المتداولة في السوق المحلي. ب- جاف وكبير غير مكسر أو متسوس وخال من الأجسام الغريبة والشوائب. ت- يورد في عبوات وأحجام مناسبة حسب رغبة الجهة المستفيدة.	الأيام العادية: يوميًا	2 جرام
			أيام شهر رمضان: يوميًا	2 جرام
66	البصل	أ- متوسط الحجم ومتجانس وغير متعفن وخال من البراعم. ب- محتفظ برائحته وخواصه الطبيعية. ت- يورد النوع الأحمر أو الأبيض حسب رغبة الجهة المستفيدة. ث- (100) جرام للطهي و(45) جراقًا للسلطة.	الأيام العادية: يوميًا	145 جراقًا
			أيام شهر رمضان: يوميًا	145 جراقًا
67	البصل الأخضر	أ- متوسط الحجم ومتجانس وغير متعفن وخال من البراعم. ب- محتفظ برائحته وخواص الطبيعية.	الأيام العادية: مرة واحدة	25 جراقًا
			أيام شهر رمضان: مرة واحدة	25 جراقًا
68	الثوم	أ- كبيرة الحجم ومتجانس وغير متعفن وخال من البراعم. ب- يورد بدون الجذور أو الأوراق الخضراء (رؤوس فقط). ت- يكون ذا رائحة نفاذة وفصوصه ممتلئة.	الأيام العادية: يوميًا	5 جرائم
			أيام شهر رمضان: يوميًا	5 جرائم



2.2 المواد

م	المادة	المواصفات	عدد مرات الصرف الأسبوعية	استحقاق الفرد اليومي
69	التمر	أ- من الأنواع الجيدة المشهورة وحسب رغبة الجهة المستفيدة. ب- يورد التمر مفتلاً (مفكك) أو مكبوساً حسب رغبة الجهة المستفيدة. ت- خال من عيوب التصنيع والسوس والشوائب، والأتربة، والديدان، والفطريات. ث- خال من تشوهات الشكل والحجم وأن لا تكون التمور متحمضة أو متعفنة. ج- يورد بعبوات كبيرة وزن (2-1) كيلو للتقديم الجماعي أو عبوات صغيرة وزن (50) جراكاً للتقديم الفردي حسب رغبة الجهة المستفيدة. ح- عند توريد العبوات الفردية (50) جراكاً يجب أن تكون سهلة الفتح ويوضح عليها اسم المصنع، اسم الصنف ودرجته وتاريخ الإنتاج ونهاية الصلاحية.	الأيام العادية: يوميًا	50 جراكاً
			أيام شهر رمضان: يوميًا	50 جراكاً
70	سمبوسة لحم أو دجاج	أ- مكونات السمبوسة اللحم: (رقائق السمبوسة، لحم، بهارات، ملح، بصل، بقدونس، جزر). ب- مكونات السمبوسة الدجاج: (رقائق سمبوسة، دجاج، بهارات، ملح، بصل، بقدونس، جزر). ت- أوزان سمبوسة للحبة الواحدة (32-25) جراكاً. ث- يكون اللحم المفروم من اللحم الضأن الخال من الشحم، ويكون الدجاج من صدور الدجاج الخالية من العظم. ج- يمكن أن تورد عجينة السمبوسة مع خاماتها، ويتم تجهيزها داخل مطبخ الجهة المستفيدة حسب رغبة الجهة المستفيدة.	الأيام العادية: -	-
			أيام شهر رمضان: يوميًا	3 حبات
71	سمبوسة خضار	أ- مكونات السمبوسة الخضار: (رقائق السمبوسة، بصل، بازلاء، جزر، فاصوليا، بقدونس، ملفوف). ب- وزن سمبوسة الخضار (25-18) جراكاً.	الأيام العادية: -	-
			أيام شهر رمضان: يوميًا	3 حبات



2.2 المواد

م	المادة	المواصفات	عدد مرات الصرف الأسبوعية	استحقاق الفرد اليومي
72	خضار (المجموعة أ)	أ- تتكون خضار المجموعة (أ) من التالي: 1. بطاطس طازجة (80) جراقًا. 2. كوسة طازجة (80) جراقًا. 3. قرع طازج (80) جراقًا. أ- تكون طازجة طرية غير متليفة أو مهروسة ولها مظهر جيد. ب- يجب أن لا تحتوي على الجذور والحشائش والتربة الخاصة بها. ت- خالية من الآفات الزراعية، والإصابات الحشرية، وأعراض التعفن، والفساد. ث- يجب أن تكون الخضار سليمة وخالية من التلف نتيجة سوء التعبئة أو المناولة أو النقل. ج- يحق للجهة المستفيدة تنقية الخضروات عند الاستلام واستبدال التالف منها دون اعتراض المتعاقد.	الأيام العادية: 3 مرات	240 جراقًا
			أيام شهر رمضان: 4 مرات	240 جراقًا
73	خضار المجموعة (ب)	أ- تتكون خضار المجموعة (ب) من التالي: 1. فاصوليا خضراء طازجة (80) جراقًا. 2. بازلاء طازجة (80) جراقًا. 3. جزر طازج (80) جراقًا. أ- تكون طازجة طرية غير متليفة أو مهروسة ولها مظهر جيد. ب- يجب أن لا تحتوي على الجذور والحشائش والتربة الخاصة بها. ت- خالية من الآفات الزراعية، والإصابات الحشرية، وأعراض التعفن، والفساد. ث- يجب أن تكون الخضار سليمة وخالية من التلف نتيجة سوء التعبئة أو المناولة أو النقل. ج- يحق للجهة المستفيدة تنقية الخضروات عند الاستلام واستبدال التالف منها دون اعتراض المتعاقد.	الأيام العادية: 3 مرات	240 جراقًا
			أيام شهر رمضان: 4 مرات	240 جراقًا



2.2 المواد

م	المادة	المواصفات	عدد مرات الصرف الأسبوعية	استحقاق الفرد اليومي
74	بطاطس طازجة	أ- تكون طازجة طرية غير متليفة أو مهروسة ولها مظهر جيد. ب- يجب أن لا تحتوي على الجذور والحشائش والتربة الخاصة بها. ت- خالية من الآفات الزراعية، والإصابات الحشرية، وأعراض التعفن، والفساد. ث- يجب أن تكون الخضار سليمة وخالية من التلف نتيجة سوء التعبئة أو المناولة أو النقل. ج- يحق للجهة المستفيدة تنقية الخضروات عند الاستلام واستبدال التالف منها دون اعتراض المتعاقد.	الأيام العادية: 4 مرات	120 جراقًا
			أيام شهر رمضان: 4 مرات	120 جراقًا
75	بادنجان طازج		الأيام العادية: مرتان	150 جراقًا
			أيام شهر رمضان: مرتان	150 جراقًا



2.2 المواد

م	المادة	المواصفات	عدد مرات الصرف الأسبوعية	استحقاق الفرد اليومي
76	ملوخية طازجة	أ- تكون طازجة طرية غير متليفة أو مهروسة ولها مظهر جيد. ب- يجب أن لا تحتوي على الجذور والحشائش والتربة الخاصة بها. ت- خالية من الآفات الزراعية، والإصابات الحشرية، وأعراض التعفن، والفساد. ث- يجب أن تكون الخضار سليمة وخالية من التلف نتيجة سوء التعبئة أو المناولة أو النقل. ج- يحق للجهة المستفيدة تنقية الخضروات عند الاستلام واستبدال التالف منها دون اعتراض المتعاقد.	الأيام العادية: مرتان	150 جراقًا
			أيام شهر رمضان: مرتان	150 جراقًا
77	باميا طازجة		الأيام العادية: مرتان	150 جراقًا
			أيام شهر رمضان: مرتان	150 جراقًا
78	جزر (للسلطة)		الأيام العادية: يوميًا	100 جرام
			أيام شهر رمضان: يوميًا	100 جرام
79	طماطم (للسلطة)		الأيام العادية: يوميًا	150 جراقًا
			أيام شهر رمضان: يوميًا	150 جراقًا
80	خيار (للسلطة)		الأيام العادية: يوميًا	150 جراقًا
			أيام شهر رمضان: يوميًا	100 جرام
81	ليمون (للسلطة)		الأيام العادية: يوميًا	40 جراقًا
			أيام شهر رمضان: يوميًا	40 جراقًا



2.2 المواد

م	المادة	المواصفات	عدد مرات الصرف الأسبوعية	استحقاق الفرد اليومي
82	فلغل بارد أو حار (للسلطة)	أ- تكون طازجة طرية غير متليفة أو مهروسة ولها مظهر جيد. ب- يجب أن لا تحتوي على الجذور والحشائش والتربة الخاصة بها. ت- خالية من الآفات الزراعية، والإصابات الحشرية، وأعراض التعفن، والفساد. ث- يجب أن تكون الخضار سليمة وخالية من التلف نتيجة سوء التعبئة أو المناولة أو النقل. ج- يحق للجهة المستفيدة تنقية الخضروات عند الاستلام واستبدال التالف منها دون اعتراض المتعاقد.	الأيام العادية: يوميًا	15 جراقًا
			أيام شهر رمضان: يوميًا	15 جراقًا
83	بقدونس (للسلطة)		الأيام العادية: 3 مرات	100 جرام
			أيام شهر رمضان: 3 مرات	100 جرام
84	خس (للسلطة)		الأيام العادية: يوميًا	150 جراقًا
			أيام شهر رمضان: يوميًا	150 جراقًا
85	رجلة (للسلطة)		الأيام العادية: مرتان	50 جراقًا
			أيام شهر رمضان: مرتان	50 جراقًا
86	موز (طازج)	أ- تورّد طازجة كحد أقصى 4 أيام من أجود الأصناف وتكون طرية غير متليفة أو مهروسة ولها مظهر جيد، وأن تكون ناضجة. ب- خال من الآفات الزراعية وأعراض التعفن والفساد. ت- يحق للجهة المستفيدة تنقية الفاكهة عند الاستلام واستبدال التالف منها دون اعتراض المتعاقد.	الأيام العادية: 6 مرات	حبة (150 – 200) جرام
			أيام شهر رمضان: يوميًا	حبة (150 – 200) جرام
			الأيام العادية: يوميًا	حبة (260 – 300) جراقًا
87	برتقال (طازج)		أيام شهر رمضان: مرتان	حبة (260 – 300) جراقًا



2.2 المواد

م	المادة	المواصفات	عدد مرات الصرف الأسبوعية	استحقاق الفرد اليومي
88	تفاح (طازج)	أ- تورد طازجة كحد أقصى 4 أيام من أجود الأصناف وتكون طرية غير متليفة أو مهروسة ولها مظهر جيد، وأن تكون ناضجة. ب- خال من الآفات الزراعية وأعراض التعفن والفساد. ت- يحق للجهة المستفيدة تنقية الفاكهة عند الاستلام واستبدال التالف منها دون اعتراض المتعاقد.	الأيام العادية: 6 مرات	حبة (180 – 160) جراقًا
			أيام شهر رمضان: 3 مرات	حبة (180 – 160) جراقًا
89	كمثرى (طازج)	أ- تورد طازجة كحد أقصى 4 أيام من أجود الأصناف وتكون طرية غير متليفة أو مهروسة ولها مظهر جيد، وأن تكون ناضجة. ب- خال من الآفات الزراعية وأعراض التعفن والفساد. ت- يحق للجهة المستفيدة تنقية الفاكهة عند الاستلام واستبدال التالف منها دون اعتراض المتعاقد.	الأيام العادية: مرتان	حبة (180 – 140) جراقًا
			أيام شهر رمضان: مرتان	حبة (180 – 140) جراقًا
90	صابون سائل للأيدي	أ- من أجود الأنواع المتداولة في السوق حسب رغبة الجهة المستفيدة. ب- أن يكون مُصنَّعًا محليًّا. ت- أن يكون من النوع المضاد أو القاتل للبكتيريا. ث- أن يكون ذا رائحة معطرة.	الأيام العادية: يوميًا	15 مل
			أيام شهر رمضان: يوميًا	15 مل
91	مناديل لتنشيف اليدين	أ- من أجود الأنواع المتداولة في السوق المحلي. ب- من النوع الأبيض ومصنوع من طبقتين عالي الامتصاص. ت- يورد النوعين: 1. رولات مناديل والمخصصة لتنشيف الأيدي عند المغاسل، وتكون من النوع المقطع مسبقًا لسهولة القطع عند الاستخدام، ويكون كل رول أو رولين مغلف بلاستيكيًّا على حدة. 2. عبوات مناديل الطاومات، وتوضع على طاومات تناول الوجبات داخل المطاعم وتكون معبأة في عبوات كرتونية أو بلاستيكية، وكل عبوة تحتوي على 100 إلى 200 حبة منديل.	الأيام العادية: يوميًا	1. (8-6) حبات منديل. 2. (5-3) حبات منديل
			أيام شهر رمضان: يوميًا	1. (8-6) حبات منديل. 2. (5-3) حبات منديل



2.2 المواد

م	المادة	المواصفات	عدد مرات الصرف الأسبوعية	استحقاق الفرد اليومي
92	صحون استهلاكية استخدام لمرة واحدة	أ- من أجود الأنواع المتداولة في السوق المحلي حسب رغبة الجهة المستفيدة. ب- تكون من النوع المقسم بحد أدنى ثلاثة أقسام. ت- تورد الصحون مع الأغذية الخاصة بها. ث- يكون من النوع الآمن استخدامه لتعبئة وتغليف الأغذية (Food Grade). ج- تكون مُصنَّعة من الألمنيوم أو البلاستيك أو البولسترين، وتورد النوع حسب رغبة الجهة المستفيدة.	الأيام العادية: يوميًا	1 حبة
			أيام شهر رمضان: يوميًا	1 حبة
93	مغلف يحتوي على أدوات تناول الطعام الاستهلاكية (استخدام مره واحدة) ومكملات الطعام	مغلف بلاستيكي مقفل آليًا يتضمن المحتويات التالية: 1. ملعقة كبيرة. 2. ملعقة صغيرة. 3. شوكة وسكين. 4. منديل أبيض جاف. 5. منديل معطر. 6. نكاشة أسنان. 7. مغلف ملح. 8. مغلف فلفل.	الأيام العادية: يوميًا	3 مغلفات
			أيام شهر رمضان: يوميًا	3 مغلفات
94	أكواب الورق	أ- من أجود الأنواع المتداولة في السوق المحلي. ب- سعة (250) مل ومصنَّع من ورق سميك. ت- يكون له ماسك قوي لا ينفصل عن الكوب عند الاستخدام. ث- يكون من النوع الآمن استخدامه لتعبئة وتغليف الأغذية (Food Grade). ج- لا يُظهر طعم غريب عند سكب الماء الحار.	الأيام العادية: يوميًا	3 أكواب
			أيام شهر رمضان: يوميًا	3 أكواب



2.2 المواد

م	المادة	المواصفات	عدد مرات الصرف الأسبوعية	استحقاق الفرد اليومي
المواد البديلة				
95	حليب طبيعي طويل الأجل	أ- صنف بديل للحليب الطازج ويقتصر استخدامه وفق الحالات التالية فقط: 1. في الإعاشة المطهية: عند عدم توفر الحليب الطازج. 2. في الإعاشة غير المطهية: عند طلبها من الجهة المستفيدة لعدم مناسبة الحليب الطازج لنوع الإعاشة. ب- من أجود الأنواع المتداولة في السوق المحلي حسب رغبة الجهة المستفيدة. ت- مصنع من حليب أبقار طبيعي طازج وكامل الدسم، وبحد أدنى نسبة دسم 3%، ونسبة المواد الصلبة 8.5% كحد أدنى. ث- مدعم بفيتامينات (أ، و، د). ج- معبأ في عبوات مكونة من طبقات من الورق والألمنيوم والبلاستيك. ح- يورد بعبوات حجم (200 مل).	الأيام العادية: يوميًا	200 مل
			أيام شهر رمضان: -	-
96	الرطب	أ- يستبدل التمر بالرطب في موسمه. ب- من الأنواع الجيدة المشهورة وحسب رغبة الجهة المستفيدة. ت- طازج طري قد أخذ لونه الطبيعي عند اكتمال نموه ونضجه. ث- خال من الشوائب والديدان والفطريات.	الأيام العادية: يوميًا	50 جرائمًا
			أيام شهر رمضان: يوميًا	50 جرائمًا



م	المادة	المواصفات	عدد مرات الصرف الأسبوعية	استحقاق الفرد اليومي
المواد البديلة				
97	خضار (المجموعة أ)	أ- صنف بديل للخضار الطازجة، ويقتصر استخدامه وفق الحالات التالية فقط: 1. في الإعاشة المطهية: عند عدم توفر أحد أصناف الخضار الطازجة. 2. في الإعاشة غير المطهية: عند طلبها من الجهة المستفيدة لعدم مناسبة الخضار الطازجة لنوع الإعاشة. ب- من أجود الأنواع المتداولة في السوق المحلي. ت- تكون بديلا للخضار المشكلة (أ) وفق التالي: 1. بطاطس مجمدة (80) جراثا في حال عدم توفر الطازجة. 2. كوسة مجمدة (80) جراثا في حال عدم توفر الطازجة. 3. قرع مجمد (80) جراثا في حال عدم توفر الطازج.	الأيام العادية: 3 مرات	240 جرام
		ث- تكون الخضار بأنواعها مكتملة النضج (تامة التلوين) متجانسة بالحجم واللون، محتفظة بخواصها الطبيعية من طعم ورائحة. ج- خالية من أي طعم أو رائحة غريبة أو تخمر وخالية من الشوائب والرمل والأتربة والمواد الغريبة مثل ورق وأعواد الأشجار. ح- طرية ومعتدلة القوام لا يُلاحظ عليها علامات ذبول أو الليونة الزائدة أو التلف. خ- خالية من الإصابات الحشرية والفطريات. د- خالية من المواد الحافظة والألوان والنكهات الصناعية. ذ- معبأ في عبوات بلاستيكية مناسبة وقوية وغير ممزقة. ر- تورّد في عبوات وأحجام مناسبة حسب رغبة الجهة المستفيدة.	أيام شهر رمضان: 4 مرات	240 جراثا



م	المادة	المواصفات	عدد مرات الصرف الأسبوعية	استحقاق الفرد اليومي
المواد البديلة				
98	خضار (المجموعة ب)	أ- صنف بديل للخضار الطازجة ويقتصر استخدامه وفق الحالات التالية فقط: 1. في الإعاشة المطهية: عند عدم توفر أحد أصناف الخضار الطازجة. 2. في الإعاشة غير المطهية: عند طلبها من الجهة المستفيدة لعدم مناسبة الخضار الطازجة لنوع الإعاشة. ب- من أجود الأنواع المتداولة في السوق المحلي. ج- تكون بديلاً للخضار المشكلة (أ) وفق التالي: 1. فاصوليا خضراء مجمدة (80) جراًاً في حال عدم توفر الطازجة. 2. بازلاء مجمدة (80) جراًاً في حال عدم توفر الطازجة. 3. جزر مجمدة (80) جراًاً في حال عدم توفر الطازج. تكون الخضار بأنواعها مكتملة النضج (تامة التلوين) متجانسة بالحجم واللون، محتفظة بخواصها الطبيعية من طعم ورائحة. أ- خالية من أي طعم أو رائحة غريبة أو تخمر وخالية من الشوائب والرمل والأتربة والمواد الغريبة مثل ورق وأعواد الأشجار. ب- طرية ومعتدلة القوام لا يُلاحظ عليها علامات ذبول أو الليونة الزائدة أو التلف. ت- خالية من الإصابات الحشرية والفطريات. ث- خالية من المواد الحافظة والألوان والنكهات الصناعية. ج- معبأ في عبوات بلاستيكية مناسبة وقوية وغير ممزقة. ح- تورد في عبوات وأحجام مناسبة حسب رغبة الجهة المستفيدة.	الأيام العادية: 3 مرات	240 جراًاً
		أ- صنف بديل للبطاطس الطازجة ويقتصر استخدامه وفق الحالات التالية فقط: 1. في الإعاشة المطهية: عند عدم توفر البطاطس الطازجة. 2. في الإعاشة غير المطهية: عند طلبها من الجهة المستفيدة لعدم مناسبة البطاطس الطازجة لنوع الإعاشة. أ- من أجود الأنواع المتداولة في السوق المحلي. ب- متجانسة الحجم واللون. ت- خالية من علامات الإصابة الحشرية أو الفطرية. ث- تورد في عبوات وأحجام مناسبة حسب رغبة الجهة المستفيدة.	الأيام العادية: 4 مرات	120 جراًاً
		أ- صنف بديل للبطاطس الطازجة ويقتصر استخدامه وفق الحالات التالية فقط: 1. في الإعاشة المطهية: عند عدم توفر البطاطس الطازجة. 2. في الإعاشة غير المطهية: عند طلبها من الجهة المستفيدة لعدم مناسبة البطاطس الطازجة لنوع الإعاشة. أ- من أجود الأنواع المتداولة في السوق المحلي. ب- متجانسة الحجم واللون. ت- خالية من علامات الإصابة الحشرية أو الفطرية. ث- تورد في عبوات وأحجام مناسبة حسب رغبة الجهة المستفيدة.	الأيام العادية: 4 مرات	120 جراًاً



2.2 المواد

م	المادة	المواصفات	عدد مرات الصرف الأسبوعية	استحقاق الفرد اليومي
المواد البديلة				
100	ملوخية (مجمدة)	أ- صنف بديل للملوخية الطازجة ويقتصر استخدامه وفق الحالات التالية فقط : 1. في الإعاشة المطهية: عند عدم توفر الملوخية الطازجة. 2. في الإعاشة غير المطهية: عند طلبها من الجهة المستفيدة لعدم مناسبة الملوخية الطازجة لنوع الإعاشة. ب- من أجود الأنواع المتداولة في السوق المحلي. ت- تورد الأنواع المعبأة كورق ملوخية مجمد بدون هرس أو الملوخية المجمدة المهروسة حسب طلب الجهة المستفيدة.	الأيام العادية: مرتان	150 جم
			أيام شهر رمضان: مرتان	150 جم
101	باميا (مجمدة)	أ- صنف بديل للباميا الطازجة، ويقتصر استخدامه وفق الحالات التالية فقط: 1. في الإعاشة المطهية: عند عدم توفر الباميا الطازجة. 2. في الإعاشة غير المطهية: عند طلبها من الجهة المستفيدة لعدم مناسبة الباميا الطازجة لنوع الإعاشة. ب- من أجود الأنواع المتداولة في السوق المحلي. ت- من الأنواع صغيرة الحجم وطرية ومحتفظة بشكلها ولونها الطبيعي. ث- متجانسة الحجم واللون. ج- خالية من علامات الإصابة الحشرية أو الفطرية. ح- تورد في عبوات وأحجام مناسبة حسب رغبة الجهة المستفيدة.	الأيام العادية: مرتان	150 جم
			أيام شهر رمضان: مرتان	150 جم



م	المادة	المواصفات	عدد مرات الصرف الأسبوعية	استحقاق الفرد اليومي
المواد البديلة				
102	شمام	أ- صنف طازج يصرف في موسمه بديل للتفاح الطازج. ب- تورد طازجة كحد أقصى 4 أيام من أجود الأصناف، وتكون طرية غير متليفة أو مهروسة ولها مظهر جيد، وأن تكون ناضجة. ت- خال من الآفات الزراعية وأعراض التعفن والفساد. ث- يحق للجهة المستفيدة تنقية الفاكهة عند الاستلام واستبدال التالف منها دون اعتراض المتعاقد.	الأيام العادية: 6 مرات	150 جم
			أيام شهر رمضان: 3 مرات	150 جم
103	بطيخ	أ- صنف طازج يصرف في موسمه بديل للموز الطازج. ب- تورد طازجة كحد أقصى 4 أيام من أجود الأصناف، وتكون طرية غير متليفة أو مهروسة ولها مظهر جيد، وأن تكون ناضجة. ت- خال من الآفات الزراعية وأعراض التعفن والفساد. ث- يحق للجهة المستفيدة تنقية الفاكهة عند الاستلام واستبدال التالف منها دون اعتراض المتعاقد.	الأيام العادية: 6 مرات	150 جم
			أيام شهر رمضان: يومياً	150 جم
104	يوسف أفندي	أ- صنف طازج يصرف في موسمه بديل للبرتقال الطازج. ب- تورد طازجة كحد أقصى 4 أيام من أجود الأصناف، وتكون طرية غير متليفة أو مهروسة ولها مظهر جيد، وأن تكون ناضجة. ت- خال من الآفات الزراعية وأعراض التعفن والفساد. ث- يحق للجهة المستفيدة تنقية الفاكهة عند الاستلام واستبدال التالف منها دون اعتراض المتعاقد.	الأيام العادية: يومياً	حبة (80 – 130) جم
			أيام شهر رمضان: مرتان	حبة (80 – 130) جم



2.3 المعدات والأدوات والأواني

2.3.1 شروط المعدات والأدوات والأواني

أولاً: الشروط الخاصة بالمعدات والأدوات والأواني

1. يجب أن تخضع المعدات والأدوات والأواني المستخدمة في تنفيذ الأعمال للمواصفات والمقاييس المعمول بها في المملكة العربية السعودية.
2. على الجهة المشرفة قبل بداية العقد تسليم المتعاقد المعدات والتجهيزات والأدوات الموجودة في موقع تنفيذ الأعمال من قبل لجنة تنفيذ أعمال خدمات الإعاشة، وذلك بعد جردها وإعداد بيان بها من قبل اللجنة وعلى المتعاقد القيام بمعاينة تلك الأدوات والمعدات والتأكد من عددها وصلاحيه استعمالها قبل استلامها وفق ملحق نموذج رقم (6)، وليس للمتعاقد الحق في رفض الاستلام بحجة وجود عوائق تمنعه من ذلك، ويتاح له تسجيل الملاحظات أو التحفظات في محضر الاستلام.
3. على الجهة المستفيدة إلزام المتعاقد باستخدام أدوات وتجهيزات المطابخ والمطاعم المسلمة له استخدافاً سليماً وحسب الأصول الفنية والمحافظة عليها طوال مدة العقد ويلتزم بصيانتها وتأمين قطع الغيار لتكون على الوجه المطلوب، وتسليمها عند نهاية العقد بحالة جيدة وصالحة للإستعمال مع مراعاة عامل الإستهلاك الزمني لمثل هذه الأدوات والمعدات وإذا فقد منها شيء أو كسر من الأدوات الخزفية أو الزجاجية أو غيرها، فيلتزم بالتعويض عنها بنفس النوع أو بأحسن منها وإعادة الكمية التي استلمها وبصفة مستمرة على أن تعود ملكيتها للجهة الحكومية ويشترط وجود وكيل لها في المملكة العربية السعودية، كما يجب إلزام المتعاقد بالإحتفاظ بصور من جميع النماذج الخاصة بها وتحفظ الجهة المستفيدة بأصل هذه النماذج والمحاضر.
4. على الجهة المستفيدة إلزام المتعاقد عند بداية العقد بتأمين الأدوات والأواني المستخدمة بالمطبخ كاملة وجديدة على سبيل المثال: (أدوات الغرف والتقليب والتقطيع، القدور السكاكين، الصواني، وغيرها) وأن تكون مصنعة من الاستانلس ستيل (إيار 18/10).
5. على الجهة المستفيدة إلزام المتعاقد بتأمين الأدوات الخاصة مثل السكاكين ذات النوعية الاستانلس ستيل بأحجام مختلفة على أن تكون مخصصة حسب اللون مثل (لون أحمر مخصصة لتقطيع اللحوم، لون أصفر مخصصة لتقطيع الدجاج، لون أخضر مخصصة لتجهيز الخضروات).
6. على الجهة المستفيدة إلزام المتعاقد بتأمين الأدوات الخاصة مثل لوح بورسيلين على أن تكون مخصصة حسب اللون مثل (لون أحمر مخصصة لتقطيع خاص باللحوم، لون أصفر مخصصة لتقطيع خاص بالدجاج، لون أزرق مخصصة لتقطيع خاص بالأسماك، لون أخضر مخصصة لتقطيع بالخضروات والفواكه، لون أبيض مخصصة لتقطيع خاص بالخبز والأجبان).
7. على الجهة المستفيدة إلزام المتعاقد بعدم استخدام أي أداة أو معدة مصنوعة من الألمونيوم.
8. على الجهة المستفيدة إلزام المتعاقد بتأمين حقيبة إسعافات أولية في كل مطبخ من المطابخ التي يقوم بتخديمها وفحصها بشكل دوري للتأكد من صلاحيتها.
9. على الجهة المستفيدة إلزام المتعاقد بالمحافظة على جميع ما سلم له من أثاث ومعدات بالمطابخ والمطاعم والتجهيزات التي بداخلها استخدافاً سليماً وحسب الأصول الفنية وأن يتخذ التدابير الوقائية اللازمة من القيام بالكشف الدوري على أثاث ومعدات بالمطابخ والمطاعم والتجهيزات المسلمة له ويتحمل المتعاقد كل الأضرار التي تحدث نتيجة الإهمال أو سوء الاستعمال أو بسبب الإتلاف المقصود أو بسبب الجهل فإن المتعاقد يتحمل قيمة الإصلاح ويلتزم المتعاقد بعدم إحداث أي تعديلات أو التوصيل من الطبلونات لأي غرض كان، وأي عبث بالمرافق العامة يطبق بحقه نظام حماية المرافق العامة الصادر بقرار مجلس الوزراء رقم (225) وتاريخ 26/11/1405هـ والمصادق عليه بالمرسوم الملكي الكريم رقم (م/62) وتاريخ 30/12/1405هـ.



2.3 المعدات والأدوات والأواني

10. على الجهة المستفيدة إلزام المتعاقد بتوجيه عمالته باستخدام الصحيح للأجهزة والمعدات ومفاتيح الإنارة والتكييف والأبواب وغرف الكهرباء وغيرها وعدم العبث بها ويتحمل المتعاقد كل الأضرار التي تحدث نتيجة الإهمال أو سوء الإستعمال من قبل العمالة والأفراد التابعين له.
11. على المتعاقد إخطار الجهة المستفيدة خطيًا وفوريًا عند تلف أو فقد أو عطل أي من التجهيزات والأدوات والأواني الموجودة في الموقع وفي حالة عدم قيامه بذلك يتحمل المسؤولية كاملة.
12. على الجهة المستفيدة إلزام المتعاقد باستبدال الأواني والأدوات المستخدمة في مواقع العمل أثناء سريان العقد والتي ترى الجهة المستفيدة أنها تالفة أو غير صالحة للاستخدام كأن يكون بها كسور أو تغيير اللون أو غير ذلك مما يستدعي استبدالها أثناء الاستخدام، ويتم تسليم التالف إلى الجهة المستفيدة بمحاضر رسمية.
13. يحق للجهة المستفيدة تأمين التالف أو المفقود من الأواني والأدوات على حساب المتعاقد مع تطبيق الغرامات المقررة في حال عدم تأمين بديل.

ثانيًا: شروط صيانة وإصلاح المعدات والتجهيزات

1. على الجهة المستفيدة إلزام المتعاقد بإعداد جدول تسجيل أعمال الصيانة الدورية لجميع التجهيزات والمعدات الموجودة بموقع العمل وملحقاته والإحتفاظ بسجل خاص بها بالإستعانة وفق ملحق نموذج رقم (15).
2. على الجهة المستفيدة إلزام المتعاقد بالعمل على صيانة وتشغيل وتمديد الأسلاك للتكييف والتبريد في صالات الطعام والمستودعات الرئيسية الملحقة بنقاط مرافق خدمات الإعاشة، وكذلك المستودعات الصغيرة الملحقة في كل مطبخ.
3. على الجهة المستفيدة إلزام المتعاقد بتعبئة أسطوانات وخزانات الغاز باستمرار وعمل الصيانة الدورية عليها للتأكد من سلامة الخزانات والتمديدات الملحقة بها قبل التعبئة لتلافي حدوث أي تسربات أو خلل في هذه الخزانات، وذلك من خلال جهة فنية متخصصة في مجال الغاز لتقوم بأعمال الكشف والصيانة.



2.4 الوجبات الغذائية

2.4.1 شروط الوجبات الغذائية

أولاً: الشروط الخاصة بالوجبات الغذائية

1- أنواع خدمات الإعاشة وفق الآتي:

أ- الإعاشة المطهية (الوجبات) : وتمثل الخدمة الأساسية بالنطاق؛ حيث يتم تقديم الوجبات للمستفيدين بالجهة المستفيدة من خلال قيام المتعاقد بتأمين المواد الغذائية ونقلها لمطابخ الوحدات المستفيدة وإعدادها وتجهيزها وطبخها وتقديمها للمستفيدين سليمة وساخنة وصحية وجمع أدوات تقديم الوجبات (صحون، ملاعق، وغيرها) ونظافتها وتخزينها والمحافظة عليها وكذلك تأمين مواد التنظيف وجميع إمدادات التشغيل والقيام بجميع أعمال الصيانة والنظافة لمرافق الإعاشة بما فيها من تجهيزات مسلمة للمتعاقد. وتتكون خدمات الإعاشة المطهية (الوجبات) مما يلي:

1. تقدم ثلاث وجبات رئيسية يومية ويطلق عليها "وجبة كاملة " وتكون (إفطار، غداء، عشاء) خلال الأيام العادية، و(إفطار صائم، عشاء، سحور) خلال شهر رمضان، وبالإمكان دمج وجبتي إفطار صائم مع وجبة العشاء خلال شهر رمضان بحسب ما تراه الجهة المستفيدة.
2. تقدم الوجبات الغذائية للمستفيدين مهما بلغ عددهم، مع الأخذ بالاعتبار التغير اليومي المستمر في أعداد المستفيدين بالزيادة أو النقصان للجهات المستفيدة، وكذلك للحالات الأمنية والعسكرية أو حالات التأهب التي قد تحدث في أي وقت.
3. تقدم الوجبات وفق القوائم الغذائية وعلى مستوى عالٍ من الجودة يتناسب مع العادات والتقاليد والأذواق السعودية.
4. تقدم الوجبات الغذائية للمستفيدين في صالة الطعام، ويستثنى من ذلك الفئات التي لا يمكنها تناول الوجبات في المطاعم؛ حيث يتم تعبئة وجباتهم في عبوات الطعام المناسبة ذات الاستخدام لمرة واحدة وتغليفها بشكل جيد لحين استعمالها من قبل مندوب الجهة المستفيدة، وذلك بإضافة مواد تقديم الطعام البلاستيكية إلى الوجبة والتي تشمل (ملعقة كبيرة، ملعقة صغيرة، شوكة وسكين، نكاشة أسنان، مغلف ملح، مغلف فلفل، منديل جاف أبيض، منديل معطر)، وعلى المتعاقد تخزين كميات مناسبة من تلك العبوات في الوحدات المستفيدة، وفي حال عدم توفرها تطبق الغرامات المقررة في فصل الغرامات والجزاءات.
5. تقدم مواد الطعام البلاستيكية ذات الاستخدام لمرة واحدة ومواد التغليف لاستخدامها في تقديم الوجبات للمستفيدين عوضاً عن استخدام مواد تقديم الوجبات الاستانلس ستيل، وذلك في الحالات أو الظروف الطارئة مثل عند حدوث جائحة مرضية تتخذ الدولة معها إجراءات تستدعي تدابير احترازية صحية.

ب- الإعاشة غير المطهية:

1. يكون توريد هذه الخدمة حسب الاحتياج وحسب طلب الخدمة، وتشمل توريد أصناف المواد الغذائية والمواد الأخرى المحددة وفق القوائم الغذائية، ويتم التقيد بما ورد في الكميات الموضحة في جدول مواصفات وكميات المواد.
2. أوزان المواد الغذائية في التغذية غير المطهية هي أوزانها قبل الطهي، عدا الأصناف الجاهزة والتي تقدم للمستفيدين دون طهي.



2.4 الوجبات الغذائية

ت- وجبات إعاشة الطوارئ:

1. يكون توريد هذه الخدمة حسب الاحتياج وحسب طلب الجهة، ويكون طلبها في حالات محددة، وتتكون من ثلاث وجبات غذائية جاهزة للأكل في اليوم الواحد (إفطار، غداء، عشاء)، والمواد الإضافية لها وفق الأنواع والكميات الموضحة في قائمة إعاشة الطوارئ.
 2. تكون وجبات إعاشة الطوارئ داخل أكياس بلاستيك مغلفة لكل وجبة (مسحوب الهواء ومقاوم ومرن وسهل الفتح)، وتوضع جميع الوجبات الثلاث مع المواد المضافة إليها داخل كرتون قوي.
 3. يجب أن تكون إعاشة الطوارئ ذات نوعيات موحدة، ويتم تخزينها في مستودعات المتعاقد بالمنطقة عند طلبها، ويجب أن لا تقل المدة المتبقية من صلاحية المواد عن ستة أشهر عند توريدها والالتزام بتقديم عينات عند بداية العقد وقبل بدء التوريد لاعتمادها.
- 2- تقوم الجهة المستفيدة بالتنسيق مع المتعاقد بالآلية المناسبة لرفع أمر تأمين خدمات الإعاشة اليومية وفق ملحق نموذج رقم (9) و(10) المرفقة ويتولى المتعاقد بموجبها تقديم خدمات الإعاشة.
- 3- يلزم المتعاقد بعدم استخدام أي صنف من الوجبة الغذائية المعادة من المستفيدين وفي حال المخالفة تطبق الغرامات المقررة.

ثانيًا: شروط تحضير الوجبات الغذائية

1. يلتزم المتعاقد بتحضير الوجبات وفق القوائم الغذائية.
2. التزام عمالة المتعاقد بالشروط الصحية الواجب تطبيقها على الوجبات أثناء التحضير والإعداد، والطهي، وحسب التعليمات، والأنظمة.
3. يلتزم المتعاقد بأن تكون أوزان مكونات الوجبات الغذائية عند تقديمها للمستفيدين وفق الأوزان المحددة في القوائم الغذائية.
4. جميع الأصناف التي تتطلب طهيًا هي أوزانها بعد الطهي وفق القوائم الغذائية على سبيل المثال (القول، العدس، اللحم، الدجاج، السمك، الخضار)، كما يمكن وزن مكونات الوجبة الغذائية قبل أو بعد الطهي بحسب ما تحدده الجهة المستفيدة.
5. على الجهة المستفيدة الإشراف والمراقبة على عملية الطهي، والتأكد من جودة الطعام بتناول وجبات غذائية من أجل تقييم الوجبة بعد الطهي.
6. يلزم المتعاقد بتقطيع اللحوم والدجاج بالمنشار الكهربائي.
7. يلزم المتعاقد بإضافة البهارات التي تحسّن نكهة ومذاق ورائحة الطعام.
8. يلزم المتعاقد بوضع مكونات الوجبة المطهية في أجهزة التدفئة التي تضمن سلامتها من النمو الميكروبي قبل وأثناء تقديم الوجبات الغذائية.
9. مكونات تحضير أصناف الوجبات الغذائية (قبل الطهي):

- أ- مكونات شرائح خيار وطماطم: خيار 50 جرامًا - طماطم 50 جرامًا.
- ب- مكونات الفتوش: خس 50 جرامًا - خيار 50 جرامًا - طماطم 50 جرامًا - رجلة 25 جرامًا - بقدونس 25 جرامًا.
- ت- مكونات التبولة: برغل جرام - بقدونس 50 جرامًا - طماطم 50 جرامًا - بصل أبيض 25 جرامًا - بصل أخضر 25 جرامًا.
- ث- مكونات السلطة الخضراء: طماطم 50 جرامًا - خيار 50 جرامًا - جزر 50 جرامًا - خس 50 جرامًا.



2.4 الوجبات الغذائية

ج- مكونات بيض الشكشوكة: عدد 2 بيض - طماطم 50 جراًاً - بصل 20 جراًاً عند الرغبة، كما يمكن التنويع أثناء تقديم البيض حسب رغبة الجهة المستفيدة (مسلق، أومليت، شكشوكة، وغيرها)، على أن تعادل بيضتين للمستفيد الواحد.

ح- مكونات المصقعة: باذنجان 150 جراًاً - لحم مفروم 50 جراًاً.

خ- شاورما دجاج: صدور دجاج 200 جرام - خبز أبيض / أسمر 100 جرام.

د- يقدم الليمون يومياً في الأيام العادية على أن يكون في وجبة الغداء 20 جراًاً، ووجبة العشاء 20 جراًاً، وفي أيام شهر رمضان يقدم في وجبة العشاء 20 جراًاً، ووجبة السحور 20 جراًاً.

ذ- يضاف للشوربة عند الطهي 20 جراًاً لكل فرد من لحم الدجاج أو لحم الضأن الصافي وبدون عظم.

ر- في الأيام العادية يتم إضافة 5 مل من زيت الزيتون مع الأطباق التالية (لبنة، حمص، فتوش، فول، عدس)، وفي أيام شهر رمضان يتم إضافة 5 مل من زيت الزيتون مع الأطباق التالية (حمص، فتوش).

ز- يضاف 10 جرامات كمون إلى الفول.

س- يمكن للجهة المستفيدة التنويع بين الخبز الأبيض أو الأسمر وأنواع الخبز المقدم (صامولي، مفرد، وغيرها).

10. يمكن للجهة المستفيدة استبدال السمك 250 جراًاً بالدجاج 290 جراًاً أو باللحم 250 جراًاً حسب رغبة الجهة المستفيدة، كما يمكن استبدال الزبادي باللبن أو العكس، ويمكن استبدال جبن التشيدر بجبن مثلثات على أن يكون مقرر الفرد اليومي 30 جراًاً بمعدل حبتين للفرد مع احتساب فارق السعر للجهة المستفيدة إن وجد لجميع الاستبدالات.

11. يلتزم المتعاقد بتوفير كماليات الوجبات على كل طاولة طعام، على أن تتضمن (شطة حارة، ملح، فلفل أسود، كاتشب، مايونيز) ويضاف معها عبوات مناديل ورقية.

12. يلتزم المتعاقد بتجهيز ركن / طاولة تقديم الشاي والقهوة بكل مطعم مع الوجبات الثلاث على أن تحتوي على ما يلي:

أ- ماء ساخن (غلاية ماء).

ب- شاي إما بمغلف خيط 2 جرام أو شاي فرط / سائب، على أن يكون الاستحقاق اليومي للفرد 16 جراًاً.

ت- قهوة سريعة التحضير إما بمغلف 2 جرام أو فرط / سائب، على أن يكون الاستحقاق اليومي للفرد 6 جرامات.

ث- سكر إما بمغلف 4-5 جرامات أو فرط / سائب، على أن يكون الاستحقاق اليومي للفرد 30 جراًاً.

ج- أكواب ورق مقوى بماسك سعته 250 مل.

ح- أعواد خشبية مغلفة مخصصة لتحريك الشاي.

13. يلتزم المتعاقد بإضافة الأصناف التالية إلى ركن / طاولة تقديم الشاي والقهوة في وجبة الإفطار كما يلي:

أ- الحليب السائل المبخر إما عبوات (170-200) مل أو مغلف 14 مل على أن يكون الاستحقاق اليومي للفرد 42 مل.

ب- قهوة سعودية جاهزة للشرب وتوضع في حافظات بكمية تعادل مواد خام (بن 15 جراًاً وهيل 5 جرامات) لكل مستفيد باليوم.

ت- التمر (مفتل أو مكنوز) أو الرطب في موسمه بكمية 50 جراًاً لكل مستفيد باليوم.



2.4 الوجبات الغذائية

ثالثاً: شروط تقديم الوجبات الغذائية

1. على المتعاقد وضع ميزان حساس لوزن الوجبة المطهية في الموقع لمطابقتها للأوزان في قوائم الوجبات مع قبول نسبة نقص أو زيادة في حدود نسبة 5 % من الوزن.
2. وضع عينة وجبة مطهية نموذجية (بالنوع/الوزن/الكمية) للتقيد بها من قبل السفرجيه (مقدمي الطعام) عند تقديم الوجبات.
3. على الجهة المستفيدة تحديد مواعيد تقديم الوجبات بموجب جدول وعلى المتعاقد الالتزام بذلك، وعند التأخر في تقديمها بأكثر من (30) دقيقة عن الوقت المحدد تطبق الغرامات المقررة.
4. يُراعى المتعاقد الوقت المناسب لإعداد وطهي الوجبات لضمان تقديم الوجبات في الوقت المحدد طازجة وساخنة وسليمة وفي حال عدم تقديم الوجبات ساخنة تطبق الغرامات المقررة.
5. يلتزم المتعاقد باستخدام أطقم المائدة (ملاعق وسكاكين وشوك) الاستانلس ستيل عند تقديم الوجبات للمستفيدين في المطاعم، كما تكون الأطقم عند نهاية خط تقديم الخدمة.
6. يلتزم المتعاقد عند تقديم الوجبات الغذائية باستخدام الصواني والأدوات والأواني التي تتناسب مع طبيعة المادة الغذائية المقدمة.
7. يلتزم المتعاقد في الحالات التي يمكن فيها استخدام أطقم المائدة البلاستيكية ذات الاستخدام مرة واحدة (ملاعق وسكاكين وشوك) أن تكون من البلاستيك السميك وتكون مغلقة مغلقة.
8. يلتزم المتعاقد بتوفير حافظات للحرارة مناسبة وصحية نظيفة ومحدمة الغلق؛ وذلك لاستخدامها عند نقل الوجبات الغذائية من مندوب الجهة المستفيدة للغثات التي تتناول وجباتها خارج المطاعم، وعلى المتعاقد متابعة إرجاع الحافظات من الوحدات إلى المطاعم لتكون جاهزة للاستخدام عند نقل الوجبات خارج المطاعم.
9. على الجهة المستفيدة إشعار المتعاقد بأعداد الوجبات الغذائية المطلوب حفظها والوقت المتوقع الذي سيتم فيه حفظ الوجبات الغذائية للمستفيدين الذين سيتأخرون عن تناول وجباتهم الغذائية، على أن يقوم المتعاقد بحفظ الوجبات لحين تقديمها وفق القواعد والاشتراطات الصحية.
10. تقدم السلطة والحلى في عبوات بلاستيكية شفافة ذات غطاء شفاف استخدام مرة واحدة على أن يتناسب حجم ومواد العبوات مع الكميات المطلوبة.
11. يلتزم المتعاقد بأن توضع مكونات الوجبة في صينية الطعام بطريقة منظمة مع عدم اختلاط مكونات الوجبة في داخل الصينية أو خارجها.
12. يلتزم المتعاقد بتقديم مياه الشرب المعبأة من ضمن مقرر الفرد اليومي على مدار اليوم بدرجة الحرارة المثلى لها من 1°م إلى 4°م في المواقع الثابتة والمتنقلة مع ما يلزمها من لوازم للتبريد.
13. يلتزم المتعاقد بأن يظهر السفرجية (مقدمو الطعام) بالمظهر اللائق أمام المستفيدين من حيث النظافة والزينة والمقابلة الحسنة وأن يقدم الطعام بشكل مناسب ومرتب ومتناسق.
14. على الجهة المستفيدة إلزام المتعاقد بتوفير صابون اليدين ومناديل رولات تنشيف اليدين في منطقة غسيل اليدين في جميع المطاعم ومتابعة توفرها في الخدمة على مدار اليوم ودون توقف أو انقطاع، مع تأمين أدوات استخدام الصابون والمناديل في منطقة غسيل اليدين وفق ما يلي:
 - أ- تأمين وتركيب عدد كافٍ من حامل وموزع رولات مناديل تنشيف اليدين (Dispenser Roll Tissue Hand) ويكون الغطاء بلاستيكيًا وشفافًا على أن لا يقل عددها عن موزعين لكل منطقة غسيل لليدين، ويراعى استبدال الموزع عند تلفها أو عدم عملها.



2.4 الوجبات الغذائية

- ب- تأمين وتركيب عدد كافٍ من حامل وموزع الصابون السائل (Dispenser Soap Liquid) ويكون الغطاء بلاستيكيًا وشفافًا، ويتم تركيب واحدة لكل مغسلة في منطقة غسيل اليدين، ويراعى استبدال الموزع عند تلفها أو عدم عملها.
- ت- توفير نكاشات أسنان بعبوات ذات استخدام مرة واحدة شفافة بلاستيكية وتوضع على كل مغسلة في منطقة غسيل اليدين.



2.5 الاشتراطات الصحية لضمان سلامة وجودة الأغذية والمتداولين لها

تمثل المراحل التالية أفضل الشروط والممارسات الصحية المعمول بها عالميًا ومحليًا؛ وذلك لضمان جودة وسلامة الغذاء، على أن يتم الالتزام بها:

المرحلة الأولى: النقل (Transportation)

يتم نقل المواد الغذائية إلى أو بين مرافق خدمات الإعاشة بسيارات مخصصة لذلك حسب المواصفات التالية:

1. أن تكون مزودة بمعدات التجميد والتبريد، يكون هيكل حيز النقل معزولاً عن الظروف الخارجية لنقل المواد الغذائية وفق درجات الحرارة التي تنقل أو تخزن بها حسب كل مادة.
2. أن تكون مزودة بمقياس درجة حرارة (ثيرموميتر) يعطي قراءة ممثلة لدرجة حرارة حيز النقل.
3. أن تكون سيارات التجميد والتبريد مزودة بمسجل لدرجة الحرارة للتسجيل بصفة مستمرة خلال فترة النقل، على أن تحفظ بيانات درجة الحرارة خلال النقل بحد أدنى مدة شهر للرجوع إليها عند الحاجة.
4. أن تبرد سيارات التجميد والتبريد بوقت كافٍ للوصول إلى درجة حرارة (-18°م) كحد أدنى للمواد المجمدة ودرجة حرارة (8°م) كحد أدنى للمواد المبردة قبل عملية التحميل.
5. أن تكون سيارات النقل نظيفة وخالية من أي روائح غريبة ويتم غسلها بصفة دورية.
6. أن لا تستخدم في نقل مواد غير غذائية أخرى تضر بخواص المواد الغذائية عند نقلها.

المرحلة الثانية: الاستلام (Receiving)

يتم استلام جميع الأصناف الغذائية من مصدر آمن وموثوق، ويجب أن يكون توريدها بوسائل نقل مناسبة تبعاً لنوع المادة الغذائية ووفق درجات حرارة محددة لضمان سلامة الغذاء باستخدام الثرموميترات المعاييرة وفق ما يلي:

1. مواد غذائية مجمدة من -18°م إلى -22°م.
2. مواد غذائية مبردة طازجة مثل (لحوم، بيض، حليب، مياه معبأة) وغير طازجة مثل (الأجبان) من 1°م إلى 4°م.
3. خضروات وفواكه طازجة من 5°م إلى 8°م.
4. مواد غذائية جافة مثل (أرز، سكر، دقيق) من 21°م إلى 24°م.

المرحلة الثالثة: التخزين (Storage)

1. يجب أن تتم عمليات التخزين لجميع الأصناف الغذائية خلال مدة أقصاها 15 دقيقة من استلامها، وفي المستودعات المناسبة تبعاً لنوع المواد الغذائية ودرجة الحرارة المثلى لنقلها وتخزينها كما هو مذكور في مرحلة الاستلام (المرحلة الثانية).
2. يتم تخزين جميع المواد الغذائية طبقاً لنظام (FIFO) First In First Out، أي أن الذي يدخل المخزن أولاً يُصْرَفُ أولاً.
3. المواد الغذائية المخزنة معنونة، عليها تاريخ الصلاحية وتاريخ الاستلام واسم المنتج.
4. تخزن المواد الغذائية على أرفف نظيفة تبعد عن الأرض مسافة لا تقل عن 15 سم.
5. تخزن المواد الغذائية بعيداً عن الحوائط مسافة لا تقل عن 15 سم لتسهيل عمليات التنظيف ومكافحة الآفات.
6. متابعة ظروف التخزين في مخازن المواد الجافة من حيث درجة الحرارة، والرطوبة، والتهوية، والإضاءة.
7. يجب توفير مخزن مستقل للكيميائيات ومواد التنظيف وما يماثلها، وعدم تخزين أي كيميائيات أو مواد سامة بالقرب من المواد الغذائية بأي حال من الأحوال.



2.5 الاشتراطات الصحية لضمان سلامة وجودة الأغذية والمتداولين لها

المرحلة الرابعة: صهر (تسييح) المنتجات المجمدة (Defrosting)

تسمح أنظمة سلامة الأغذية بأربعة طرق آمنة فقط لصهر الأغذية المجمدة (إذابة الثلج) (Thawing) وهي :

1. استخدام غرف تبريد خاصة لذلك ذات درجة حرارة 1°م إلى 4°م إن وجد بالموقع.
2. استخدام ماء جارٍ بارد صحي درجة حرارته 21°م أو أقل بحد أقصى ساعتين.
3. استخدام فرن المايكرويف بإضافة 4°م لدرجة الحرارة النهائية اللازمة لتمام طهي هذا المنتج.
4. الطهي المستمر في ماء ساخن دون توقف والتي تناسب (الخضروات المجمدة).

عند استخدام أي من الطرق السابقة للصهر يجب الالتزام بالخطوات التالية:

1. الفصل بين الأنواع المختلفة من المواد الغذائية المنصهرة منعًا لحدوث التلوث الخلطي (Cross Contaminations)، فلا يجوز مطلقًا تسييح اللحوم فوق الخضروات داخل الثلاجة.
2. الفصل بين اللحوم الخام واللحوم المجهزة مسبقًا (جاهزة للطهي) عند صهرها وذلك منعًا للتلوث الخلطي بينها.
3. الفحص المستمر لغرف التبريد (إذا وجدت) المستخدمة للصهر، والتأكد من أن درجة الحرارة لا تزيد عن 5°م.
4. يتم نقل المنتجات المجمدة من غرفة التجميد إلى غرفة التبريد على أن يكون الزمن المثالي للانصهار (الإذابة) 24 ساعة، والحد الأقصى 48 ساعة (باختلاف حجم ونوع المادة الغذائية)، فإذا لم يتم الصهر خلال هذه المدة يتم التخلص من المادة الغذائية.
5. يتم تناول الطعام (بعد إعداده وطهيهِ) خلال مدة أقصاها ساعتين أو يتم رفض الطعام والتخلص منه إذا زادت المدة عن ذلك.

المرحلة الخامسة: الإعداد (Preparing)

تشتمل عمليات الإعداد على عدة معاملات متنوعة ومتعددة تختلف باختلاف قوائم الطعام داخل الموقع، مثل إعداد المواد الجافة، اللحوم، المعجنات، الخضروات للطهي، الوجبات الخفيفة (عصائر، ساندويتشات باردة) خضروات السلطة والفاكهة الطازجة مع تطبيق اشتراطات النظافة الصحية على العمالة أثناء الإعداد.

ونظرًا لأهمية وخطورة إعداد خضروات السلطة والفاكهة باعتبارها أطعمة جاهزة للتناول طازجة فيتم التقيد بالخطوات التالية:

1. يجب أن تكون خضروات السلطة موجودة بالثلاجات من الصباح الباكر لنفس اليوم؛ لإتاحة الوقت الكافي لعمليات الفرز والغسيل والتطهير، وحتى تكون أيضًا على درجة حرارة آمنة قبل إعدادها.
2. الغسيل المبدئي بالماء الجاري البارد لمدة 10 دقائق في أوعية الاستانلس ستيل كبيرة أو حوضين نظيفين (يُفضل استخدام فرشاة غسيل الخضروات كلما أمكن).
3. الغسيل الأساسي باستخدام ماكينة غسيل الخضروات والفاكهة لمدة لا تقل عن 10 دقائق بماء بارد، مع مراعاة عملية الفصل (Segregation) بين أصناف الخضروات أثناء الغسيل، وفي حال عدم توفر ماكينة غسيل الخضار والفواكه يتم الغسل بغمرها في الماء لمدة (5) دقائق مع مراعاة عملية الفصل (Segregation) ثم وضعها تحت صنوبر الماء بشكل مباشر لإزالة الأتربة والمواد الغريبة.
4. استخدام سكاكين وأدوات وألواح التقطيع لكل مادة غذائية على حدة.



2.5 الاشتراطات الصحية لضمان سلامة وجودة الأغذية والمتداولين لها

5. التطهير الصحي بغمر الخضار والورقيات الخضراء في محلول أقراص التعقيم الخاصة بذلك مثل محلول المطهر البيئي أو محلول الكلورين حسب تعليمات الشركة المصنعة، مع مراعاة ما يلي أثناء التطهير:
 - أ- التقييد بالإرشادات الخاصة بالمحاليل عند إحلالها بالماء.
 - ب- مدة نقع الخضروات والفاكهة (التي تؤكل طازجة) في المحلول 10 دقائق.
 - ت- درجة الحرارة المثلى لماء المحلول 24 °م لضمان فاعلية كاملة للمحلول المعقم.
 - ث- أن تكون درجة حرارة التخزين للخضروات والفاكهة بعد التطهير من 5 °م إلى 8 °م (والتي لا تمثل درجة حرارة الغرفة).
 - ج- بعد الانتهاء من عمليات الغسيل والتطهير للخضروات والفاكهة، وفي حالة الرغبة في تخزينها بالثلاجة قبل الإعداد، فيجب إزالة الماء عنها (لمنع حدوث العفن) بتجفيفها بمناشف ورقية نظيفة.
 - ح- درجة حرارة الجو المحيط في منطقة إعداد السلطة لا تزيد عن درجة حرارة 15 °م.
 - خ- مدة إعداد السلطة والفاكهة من تقطيع وتقسيم وتغليف تحت هذه الظروف يجب أن لا تزيد عن 30 دقيقة منغًا لحدوث النمو الميكروبي.
 - د- عند إعداد السلطة والفاكهة يجب التعامل مع كميات قليلة من المنتج على دفعات مع الوضع في الثلاجات أولاً بأول وعدم التعامل مع كمية كبيرة دفعة واحدة لتقليل زمن التعرض للجو المحيط.
 - ذ- يُفضل إعداد السلطة في (حمام ثلج)، وذلك بوضع إناء تقطيع السلطة داخل وعاء كبير مملوء بالثلج والماء بحيث يحيط حمام الثلج بإناء التقطيع من جميع الجهات.

المرحلة السادسة: الطهي (Cooking)

- التقيد بما حددته لجنة دستور الأغذية (Food Codex) الحد الأدنى لدرجة الحرارة الداخلية لجميع الأطعمة، والتي يجب الوصول إليها أثناء الطهي والكافية لقتل البكتيريا أو وقف مسببات الأمراض، وخلال عملية الطهي يجب مراعاة ما يلي:
1. يتم الطهي بصورة كاملة مرة واحدة ولا يكون بصورة جزئية تستكمل فيما بعد، وحيث إن ذلك يزيد من مخاطر النمو الميكروبي في الغذاء.
 2. اللون ليس مؤشرًا دقيقًا للدلالة على أن الطعام قد تم طهيهِ وأصبح مأمونًا للتناول، والطريقة الوحيدة لمعرفة ذلك هو استخدام مقياس درجة حرارة (ثيرموميتر) نظيف خاص بالأغذية، وتوجد عدة أنواع من الثيرموميترات تُستخدم لهذا الغرض.
 3. استخدام الثيرموميتر ذي المسبار (الحربة) بعمق 5.2 بوصة على الأقل (5.6 سم تقريبًا) لكي تصل إلى أبرد جزء في مركز الطعام، انتظر حوالي 15 إلى 20 ثانية حتى يكون القياس صحيحًا.
 4. ضرورة تنظيف وتطهير مقياس درجة الحرارة (ثيرموميتر) قبل وبعد الاستخدام بغمر الجزء الحسي في محلول الهيوكلوريت (50 ملجم / لتر) لمدة 30 ثانية أو في محلول الكحول الإيثيلي (مسحة طبية) تركيزه 95%.



2.5 الاشتراطات الصحية لضمان سلامة وجودة الأغذية والمتداولين لها

المرحلة السابعة: التداول بعد الطهي (Handling After Cooking)

يعتبر تداول الغذاء بعد الطهي من المراحل الهامة التي قد تهدد سلامة الغذاء؛ لذلك يجب اتخاذ عدة إجراءات وقائية لمنع حدوث تلوث الغذاء بعد الطهي مثل:

1. التنظيف والتطهير الجيد لمنطقة الطهي قبل بدء عمليات الطهي، وليس أثناء الطهي.
2. منع وجود أي غذاء خام (لم يتم غسيله وتنظيفه وتجهيزه) بمنطقة الطهي.
3. إجراء عمليات الصيانة قبل أو بعد عملية الطهي.
4. استمرار العمال في الالتزام بالاشتراطات الصحية أثناء تداول الغذاء بعد الطهي.
5. ملاحظة الحالة الصحية للعمال خاصة حالة الأيدي من ناحية الجرح أو الحرق أو القطع والأظافر.
6. عدم تذوق الطعام أثناء أو بعد الطهي باستخدام الأيدي أو لعق الأصابع أو باستخدام أدوات الطهي، ولكن تستخدم أدوات مخصصة لذلك أو أدوات بلاستيكية تستخدم لمرة واحدة.
7. سرعة غرف الغذاء بعد الطهي؛ حيث يتم تعبئتها مباشرة في بان ماريه محكمة الغلق للاحتفاظ بدرجة حرارة الطعام في غضون (15) دقيقة ساخنة وسليمة وصحية وشهية سواء بالتقديم الفوري أو الاحتفاظ بها ساخنة حتى وقت التقديم، وعدم ترك الطعام بالمطبخ أو المطعم على درجة حرارة الغرفة لأكثر من ساعة.
8. التأكد من نظافة وتطهير الأواني والأوعية التي يتم تعبئة ونقل الغذاء فيها.

المرحلة الثامنة: التبريد (Cooling)

يشترط نظام الهاسب عدة أسس عند تبريد الوجبات بعد طهيها مثل مادة الحلى أو عند خبزها وطبقاً لتوصيات هيئة الغذاء والدواء الأمريكية (FDA):

1. يتم تبريد الوجبات المطهية داخل غرف التبريد من 60°م إلى 5°م خلال 6 ساعات أو أقل على مرحلتين كما يلي:
 - أ- أولاً تبريد الوجبات المطهية من 60°م إلى 21°م خلال ساعتين أو أقل.
 - ب- بعد ذلك يتم تبريدها من 21°م إلى 5°م خلال 4 ساعات أو أقل.
2. إذا لم يصل الطعام المطهي المراد تبريده إلى 21°م بالثيرموميتر خلال ساعتين، فيجب إعادة تسخينه كاملاً إلى 74°م لمدة 15 ثانية في أقل من ساعتين حتى يمكن تبريده فيما بعد.
3. يراعى عدم تغطية الأواني أثناء التبريد (مع ضرورة تغطيتها فور الانتهاء من التبريد)، مع وضع بطاقات التعريف عليها من الجانب موضحاً بها اسم الصنف وتاريخ إعدادة ووقت بداية التبريد.



2.5 الاشتراطات الصحية لضمان سلامة وجودة الأغذية والمتداولين لها

المرحلة التاسعة: الاحتفاظ الساخن والبارد (Holding Cold and Hot)

1. يجب الاحتفاظ بالطعام الساخن ساخنًا والبارد باردًا حتى وقت توزيع الوجبة (التقديم) كما يلي:

نوع الطعام المقدم	درجة الحرارة الآمنة للطعام أثناء الاحتفاظ	الزمن الأقصى للاحتفاظ
طعام ساخن	64°م أو أعلى	ساعتان
طعام بارد	5°م حتى صفر	4 ساعات

- 2. يكون الاحتفاظ الساخن بالوجبات المطهية (التي تقدم ساخنة) داخل سخانات أو بان ماريه على درجة حرارة 64°م أو أعلى حتى وقت توزيع الوجبة وبحد أقصى 3 ساعات.
- 3. يكون الاحتفاظ البارد بالأطعمة الباردة مثل (الحليب، الزبادي، السلطات، العصائر، الفاكهة) داخل مبردات (ثلاجات) على درجة حرارة 4°م أو أقل حتى وقت توزيع الوجبة وبحد أقصى 3 ساعات.
- 4. في حالة عدم توافر ثلاجات تبريد، يمكن استخدام حمام الثلج مع تغطية الطعام وتحريكه لتجانس درجة الحرارة في جميع الأجزاء.
- 5. يكون الاحتفاظ الساخن بالوجبات المطهية (التي تقدم ساخنة) داخل سخانات أو بان ماريه على درجة حرارة 64°م أو أعلى حتى وقت توزيع الوجبة وبحد أقصى 3 ساعات.
- 6. يراعى تغطية أواني المنتجات المطهية الساخنة أثناء عملية الاحتفاظ داخل السخانات لحفظ درجة حرارة الطعام، مع وضع بطاقة البيانات عليها.
- 7. يراعى عدم الاحتفاظ بالطعام على درجات حرارة غير آمنة أو ما يعرف بمنطقة الخطر (Danger Zone) وهي بين 5°م و 60°م وهي تعتبر بيئة مناسبة للنمو البكتيري.
- 8. استخدام ثيرموميتر نظيف ومعقم ومعايير لقياس وتسجيل درجة الحرارة الداخلية للطعام الساخن والبارد كل ساعة أثناء الاحتفاظ.
- 9. هناك بعض المنتجات الغذائية يتم الاحتفاظ بها على درجة حرارة الغرفة، وهنا يجب عدم تعريض الغذاء لدرجة حرارة الغرفة أكثر من ساعتين.
- 10. يتم الاحتفاظ البارد للمشروبات عالية الحموضة (مثل عصائر الفاكهة) في أوعية مصنوعة من البلاستيك أو الستانلس ستيل أو الزجاج، ولا يسمح بحفظها أو تقديمها في أوان من الألمنيوم أو الأواني الفخارية أو الأواني المطلية بالمينا.



2.5 الاشتراطات الصحية لضمان سلامة وجودة الأغذية والمتداولين لها

المرحلة العاشرة: تاريخ صلاحية بعض المنتجات (Shelf-Life Control)

1. حيث يتم إنتاج بعض الأصناف داخليًا بالموقع (كمية غير معبأ - Bulk) مثل المخبوزات والحلويات، وهنا يجب وضع بطاقات على هذه المنتجات بعد تعبئتها وتغليفها داخليًا بالموقع. هذه البطاقة يجب أن توضح اسم المنتج وتاريخ الإنتاج (يمكن استخدام ختامة لذلك)، وفي هذه الحالة تصبح هذه المنتجات صالحة للتناول خلال 24 ساعة فقط، وبعدها يتم التخلص منها، وبعد ذلك تحفظ الأصناف التي تقدم باردة في غرفة تبريد خاصة على درجة حرارة 4° م حتى وقت تقديمها.
2. بالنسبة للمنتجات الجاهزة للاستهلاك، فيشترط فيها أن تكون معبأة ومغلقة وتحمل اسم الشركة المنتجة وتاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية، وفي حالة فتحها أو استخدام جزء منها، فيجب تناولها خلال 24 ساعة من فتح العبوة مع الاحتفاظ بها في غرفة تبريد خاصة على درجة حرارة 4° م.

المرحلة الحادية عشرة: التقديم (Serving)

- تعتبر هذه النقطة هي آخر النقاط الحرجة في تداول المادة الغذائية، وتشمل جميع المنتجات المطهية الجاهزة للتناول الساخنة أو الباردة أو الجافة، لذلك يجب تطبيق إجراءات التحكم التالية عند هذه النقطة الحرجة:
1. يراعى تقديم الوجبات الساخنة في أطباق أو عبوات منفصلة عن أطباق أو عبوات الأطعمة الباردة.
 2. يراعى تعبئة الوجبات الساخنة في أطباق أو عبوات آمنة لا تتفاعل مع المادة الغذائية وتسبب تلوثًا كيميائيًا.
 3. عند استخدام أطباق وملعق وشوك الاستانلس ستيل في تقديم الوجبات، يجب أن تكون موضوعة في جهاز تسخين الأطباق الذي يمنحها الحرارة الكافية لتثبيط النمو الميكروبي، كما يساعد ذلك في المحافظة على حرارة الطعام ساخنًا عند تقديمه للمستفيدين.
 4. يتم فحص ومراجعة درجات حرارة الأطعمة المقدمة باستخدام ثرموميتر مناسب يؤمنه المتعاقد، ونظيف ومعاير، على أن تكون درجات حرارة الطعام أثناء التوزيع مطابقة لدرجات الحرارة الموضحة في المرحلة التاسعة (الاحتفاظ الساخن والبارد) الفقرة رقم (1).
 5. في حالة عدم مطابقة درجات الحرارة كأن تكون درجة حرارة الأطعمة الباردة أعلى من 8° م، فيجب إعادتها إلى المبردات مرة ثانية وبشكل سريع، كذلك الحال بالنسبة للأطعمة الساخنة تعاد إلى السخانات مع الحد من ملامسة الغذاء بالأيدي.
 6. في حالة تأخير تقديم أي وجبة للمستفيدين لأي سبب كان، يجب الاحتفاظ بالطعام في أجهزة الاحتفاظ الساخن والبارد وأن لا تكون على درجة حرارة الغرفة.
 7. في حالة الرغبة في التقييم الحسي للوجبة عند الطهي أو قبل تقديمها للمستفيدين، يراعى أن يتم ذلك باستخدام أدوات وصحون مخصصة لذلك (أدوات تستخدم لمرة واحدة)، ويمنع استخدام ملاعق الطهي لتذوق الطعام أو التقاط أي طعام باليد للتذوق.



2.5 الاشتراطات الصحية لضمان سلامة وجودة الأغذية والمتداولين لها

المرحلة الثانية عشرة: منع حدوث التلوث الخلطي (Prevention of Cross Contamination)

التلوث الخلطي هو انتقال الميكروبات (مثل البكتيريا والفيروسات) إلى الأغذية غير الملوثة أو الجاهزة للاستهلاك، مما يسبب تلوثها إما بطريقة مباشرة مثل (وصول سوائل اللحم إلى الخضروات أو الفواكه أثناء التخزين) أو غير مباشرة من خلال الأيدي العارية، أو القفازات، أو ألواح التقطيع، أو الأدوات والأجهزة والأواني مثل (استخدام سكين أو لوح تقطيع خاص بإعداد الدواجن النيئة في إعداد الجبن أو السلطة) أو (استخدام ملعقة واحدة لتذوق عدة أصناف من الطعام)، وهناك طرق يتم اتباعها للوقاية من التلوث الخلطي:

1. وجود فاصل زمني بين استلام الأغذية النيئة واستلام الأغذية الطازجة والجاهزة للاستهلاك، بحيث يسمح هذا الفاصل الزمني بتخزين الأغذية النيئة أولاً ثم تنظيف وتطهير منطقة الاستلام قبل استلام الأغذية الطازجة والجاهزة للاستهلاك.
2. مراعاة تصميم حركة السير للمادة الغذائية داخل الموقع بطريقة تمنع حدوث التلوث الخلطي للمنتج (مبدأ السير إلى الأمام الأحادي الاتجاه) بمعنى أن سلسلة سريان الغذاء من استلام المادة الغذائية وصولاً للتخزين حتى نهاية مراحل العمل تمنع حدوث التلوث، وذلك بهدف إجراء عملية الفصل الطبيعي للعمليات المختلفة خلال التشغيل.
3. لمنع تقطير عصارة اللحم النيئة والدواجن والأطعمة البحرية أثناء صهرها في الثلاجة، توضع الأطعمة النيئة في أكياس بلاستيك أو حاويات مغلقة مع استقبال ماء الصهر في مصفاة أو وعاء خاص لمنع حدوث تلوث خلطي بهذه العصارة.
4. يراعى أثناء إعداد الغذاء وجود منطقة منفصلة لإعداد اللحوم والدواجن، ومنطقة لإعداد السلطة، ومنطقة لإعداد الوجبات الخفيفة والعصائر، ومنطقة لإعداد المعجنات والمخبوزات على أن تكون هذه المناطق مزودة بأبواب إغلاق ذاتي أو بحسب ما تراه الجهة المستفيدة لمنع حدوث التلوث الخلطي بينها.
5. ضرورة استخدام ألواح تقطيع وسكاكين منفصلة ومختلفة الألوان باختلاف المادة الغذائية (لحوم، أسماك، دواجن، خضروات السلطة، خضروات الطهي، منتجات الألبان، مخبوزات).
6. تخصيص عربات لنقل الأطعمة النيئة كاللحوم (الذبائح) والأسماك والدواجن، وعدم استخدامها في نقل الوجبات المطهية أو الأطعمة الجاهزة للاستهلاك.
7. يفضل استخدام الهواء الجاف أو المناشف الورقية في تجفيف الأسطح والأجهزة بعد تنظيفها وتطهيرها، وفي حالة عدم توفر ذلك يمكن استخدام مناشف قماش (فوط) بشرط أن تكون ملونة بحيث يستخدم كل لون لسطح أو جهاز معين لمنع التلوث الخلطي، مع ضرورة تنظيف هذه الفوط وتجفيفها جيداً يومياً (يفضل الغسيل الجاف)، كما يجب تغييرها (استبدالها) دورياً.



2.5 الاشتراطات الصحية لضمان سلامة وجودة الأغذية والمتداولين لها

المرحلة الثالثة عشرة: التنظيف والتطهير والتحكم في الآفات (Cleaning & Sanitizing & Pest Control)

وهي من أهم المراحل في تطبيق نظام الهاسب، ويجب إجراؤها بمنتهى الدقة للمحافظة على أسس سلامة الغذاء:

أولاً: التنظيف (Cleaning)

إن الغرض من عمليات التنظيف هو إزالة بقايا الأطعمة والمخلفات والشحوم والأوساخ المتواجدة على أسطح الأواني والأجهزة العادية والكهربائية والأدوات المستخدمة في تحضير الطعام فضلاً عن البيئة المحيطة في مناطق التشغيل المختلفة من الأرضيات والأسقف والحوائط والأبواب والنوافذ والأسطح الملامسة للطعام ومصارف المياه وأجهزة الإضاءة ووحدات التبريد وأي عنصر آخر له علاقة بسلامة الغذاء، وهناك عوامل مؤثرة (نوع المادة المراد إزالتها، نوعية المياه المستخدمة، نوعية المنظفات المستخدمة، درجة حرارة الماء، سرعة وقوة الماء، وقت اتصال المنظفات بالأسطح، وتركيز المنظفات).

ثانياً: التطهير (Sanitizing)

وهي مرحلة ما بعد التنظيف وتتم مباشرة؛ حيث إن التطهير يقضي على الميكروبات الموجودة أو تقليل معدلاتها إلى مستوى آمن، كما أن وجود آثار المنظفات على الأسطح يقلل من كفاءة وفعالية المطهرات، لذلك يجب إجراء عملية الشطف الجيد بعد التنظيف لإزالة آثار المنظفات، كما أن التطهير ليس بديلاً للتنظيف كما يعتقد البعض ولا يحل محله، وهناك طريقتان للتطهير:

1. التطهير الحراري: باستخدام الماء الساخن أو حرارة البخار، على ألا تقل درجة الحرارة عن 82°م (يمكن استخدام أشرطة لفحص درجة حرارة الأسطح والأواني للتأكد من كفاءة تطهيرها).
2. التطهير الكيميائي: باستخدام المطهرات الكيميائية والتي تكون أكثر فعالية عندما تكون درجة حرارة المحلول تتراوح بين 24°م إلى 49°م مع ضرورة الالتزام بالاشتراطات الصحية الأخرى مثل (تركيز المحلول، زمن اتصال السطح بالمحلول تعليمات الشطف بعد التطهير، بالإضافة إلى مراقبة ومتابعة الآثار الناجمة عن عملية التطهير ومدى تحقيق الهدف منها) ويتم بأحد أمرين:
 - أ- غمر الجسم في محلول التطهير وتجفيفه بعد ذلك.
 - ب- رش محلول التطهير مباشرة على الأسطح لتصبح معقمة.
 - ت- وجود عوامل مؤثرة على التطهير الكيميائي مثل (زمن المطهر - تركيزه - حرارة محلول التطهير).



2.5 الاشتراطات الصحية لضمان سلامة وجودة الأغذية والمتداولين لها

ثالثاً: التحكم في الآفات (Pest Control)

المقصود بآفات الغذاء هي الحيوانات والطيور والحشرات والقوارض التي تتغذى على الأطعمة وتسبب لها التلوث والفساد، وتتسبب في نقل الميكروبات المسببة للأمراض والأوبئة، وهناك طرق لمكافحة الآفات:

1. تشترط أنظمة سلامة الأغذية أن تتعاقد المنشأة (الموقع) مع مؤسسة رسمية متخصصة في مكافحة الحشرات والأوبئة (في حالة عجز المتعاقد عن القيام بهذه المهمة) وأن تكون هناك خطة (برنامج) وافية للمكافحة بالموقع، وهذا البرنامج يشتمل على: اسم المؤسسة المسؤولة عن عملية المكافحة (الإبادة)، اسم الشخص المتصل بالموقع والمسؤول عن تنفيذ البرنامج، قائمة بالكيماويات المستخدمة وطريقة استعمالها طبقاً لتعليمات الشركة المنتجة، بيان بأماكن (نقاط) المكافحة داخل الموقع وعمل خريطة بذلك، عدد مرات تكرار المكافحة مع ضرورة مراقبة ومتابعة الآثار الناجمة عن عملية المكافحة ومدى تحقيق الهدف منها.
2. التخلص من النفايات بطريقة آمنة وصحيحة أولاً بأول، مع وجود أوعية محكمة الغلق مخصصة للنفايات، وأن تكون منطقة تخزين النفايات بعيدة عن المبنى.
3. استخدام سبل المكافحة الكيميائية باستخدام أدوية متعددة الأنواع والأغراض، مع أخذ كافة الاحتياطات اللازمة لمنع وصولها إلى الأطعمة بطريقة مباشرة أو غير مباشرة.
4. استخدام سبل المكافحة الفيزيائية (الطبيعية) بتوفير مصائد للفئران والقوارض، على أن يتم وضع هذه المصائد بواسطة فني أو متخصص.
5. إحكام إغلاق الأبواب الخارجية دائماً، ووضع شبك معدني على النوافذ في حالة عدم وجوده.
6. توفر مصائد للحشرات (صواعق كهربائية) وشرائط لاصقة.
7. توفير ستائر هوائية للأبواب الخارجية في حالة عدم توافرها، على أن تغطي هذه الستائر فتحة الباب بالكامل.

المرحلة الرابعة عشرة: الاشتراطات الصحية للعاملين والمتداولين للغذاء (Handlers Requirements for Staff and Food Hygienic)

1. الحصول على فحص طبي كل ستة أشهر يثبت خلو العاملين من جميع الأمراض المعدية؛ وذلك حتى يسمح لهم بمزاولة المهنة.
2. قيام المتعاقد بتوعية وتثقيف عمالته وتدريبهم على الشروط والممارسات الصحية السليمة عند تنفيذ خدمات الإعاشة قبل البدء في العمل وكذلك الاستمرار في التدريب على رأس العمل خلال فترة العقد والإشراف عليهم لضمان تقيدهم بالممارسات الصحية في تداول الغذاء.
3. يلتزم المتعهد بترجمة هذه المرحلة (الاشتراطات الصحية) حسب لغات العمالة وتوزيعها عليهم.
4. وضع ملصقات حائطية بلغات العمالة في أماكن العمل بالمطبخ مصحوبة برسوم توضيحية خاصة باشتراطات نظافة الوجه، الأيدي وكذلك نظافة الجسم (توضع في مساكنهم).
5. يلتزم المتعهد بتوفير صابون سائل (جداري) ووسائل التجفيف الخاصة بالأيدي جدارية في الموقع عند كل مغسلة وكذلك دورات المياه وأيضاً سائل التطهير للأيدي (مضاد للبكتيريا).
6. يلتزم المتعاقد بتطبيق متطلبات الممارسات الصحية للعاملين :



2.5 الاشتراطات الصحية لضمان سلامة وجودة الأغذية والمتداولين لها

أولاً: الحالة الصحية

1. الحصول على كشف طبي دوري ساري الصلاحية.
2. يجب أن يكون التاريخ المرضي للعامل خاليًا من التيفود أو الدوسنتاريا.
3. يجب أن يوقع العامل تعهدًا خطيًا بإبلاغ الشخص المسؤول فورًا عند شعوره أو ظهور أي من الأعراض الآتية عليه (إسهال، قيء، اصفرار بالعين، أو الجلد، أو تغير لون البول، أو البراز، ارتفاع درجة الحرارة، طفح جلدي، التهاب بالحلق، دمل أو حروق أو قروح، إفرازات (رشح) من العين أو الأنف أو الأذن، مغص أو آلام بالبطن)، مع استبعاد أي شخص مصاب بالأعراض السابقة، ومنع ملامسته للغذاء حتى يتم شفاؤه.
4. يجب على العاملين العائدين للعمل بعد الانقطاع بسبب الإصابة المرضية، الحصول على تقرير طبي يفيد بشفاؤهم تمامًا من المرض بالإضافة إلى صلاحيتهم للتعامل مع الغذاء.
5. خلو الأيدي من التشققات والأمراض الجلدية ومسببات الأمراض.

ثانيًا: حالة الأيدي

يجب على جميع العاملين المتداولين للغذاء غسل الأيدي جيدًا بالماء الساخن والصابون وتجفيفها حسب الطرق الصحية في الحالات الآتية:

1. قبل بدء العمل.
2. قبل لمس الأغذية المطهية والجاهزة للاستهلاك.
3. قبل ارتداء القفازات.
4. بعد لمس الأغذية النيئة.
5. بعد أوقات الراحة أو أي فترة توقف عن العمل.
6. بعد تناول الطعام أو الشراب.
7. بعد خروجه من الموقع وعودته مرة أخرى.
8. بعد لمس معدات، أو أسطح، أو أدوات، أو أطباق غير نظيفة.
9. بعد لمس نفايات الغذاء أو صناديق القمامة أو التقاط أي شيء من الأرض.
10. بعد لمس المنظفات والكيماويات.
11. بعد لمس الوجه، أو الشعر، أو الأنف، أو الأذن، أو العين، أو أي جزء من جسمه.
12. بعد العطس أو السعال.
13. بعد لمس النقود، أو التليفون، أو المحمول، أو مقبض الباب.
14. بعد استعمال دورات المياه.
15. عندما تشك أن الأيدي غير نظيفة لأي سبب ما.
16. تنظيف وتقليم الأظافر دوريًا؛ حيث لا يسمح بتهذيب جزئي للأظافر بغرض زينتها.



2.5 الاشتراطات الصحية لضمان سلامة وجودة الأغذية والمتداولين لها

ثالثًا: حالة الملابس

1. على كل شخص (عامل أو موظف) ارتداء الملابس أو الزي الخاص بالعمل الذي يقوم به، ولا يسمح بارتداء ملابس الخروج في مناطق تشغيل الغذاء.
2. الزي المهني لعمال الأغذية يجب أن يكون نظيفًا دائمًا، فاتح اللون، مصنوعًا من أقمشة متينة تتحمل درجات الغليان خلال الغسيل اليومي والكي (القطن مثلاً).
3. يجب أن يقوم المتعاقد بتأمين الزي بعدد كافٍ (بحد أدنى بدلتين لكل عامل)؛ بحيث لو كان أحدهم يُغسل فيمكن استخدام الآخر.
4. يجب الاحتفاظ بالملابس الخاصة بالعمل (في السكن) في مكان نظيف وجاف وفي دواليب خاصة بعيدًا عن ملابس الخروج.
5. غير مسموح باصطحاب الملابس الخارجية أو أي متعلقات شخصية كالحقائب وغيرها إلى مناطق تشغيل الغذاء.
6. يجب ألا تحتوي الملابس الخاصة بالعمل على أزرار أو سحاب (سوست) ويمكن استخدام أزرار الكبس، ويفضل الملابس ذاتية الالتصاق.
7. يجب أن يكون الجزء العلوي من الملابس الخاصة بالعمل خاليًا من الجيوب، وذلك لتجنب وضع الأقلام أو الثيرموميتيرات أو أي متعلقات يمكن حملها أعلى منطقة الوسط.
8. يجب أن يكون البنطلون المخطط بلا ثنايا منعًا لتجمع الغبار أو الأوساخ بها.
9. يجب أن يكون الحذاء مريحًا، مغلقًا تمامًا يعطي الدعامة والثبات للقدمين (غير مسموح بالصندل أو الحذاء المفتوح حفاظًا على سلامة الغذاء)، غير قابل للانزلاق (حذاء عمال المغسلة من المطاط وذو رقبة طويلة).

رابعًا: مهمات الوقاية

- على جميع العاملين ارتداء مهمات الوقاية أثناء العمل وهي عبارة عن (القفايزات، القبعة أو شبكة الرأس، الكمامات)، مع مراعاة ما يلي:
1. أن تكون القفايزات من المطاط أو نوعية جيدة من البلاستيك وأن تكون سهلة الاستعمال والخلع.
 2. يجب عدم ارتداء القفايز لأكثر من ساعتين متواصلتين خلال عملية تشغيل واحدة.
 3. يجب تغيير القفايز فورًا إذا حدث به ثقب أو قطوع خاصة في منطقة الأصابع.
 4. يجب تغيير القفايز بعد لمس الوجه، أو الأنف، أو الشعر، أو الأذن، أو حاوية النفايات.
 5. بمجرد تغيير القفايز أو التخلص منه لأي سبب يتم غسيل الأيدي وتطهيرها.
 6. يتم ارتداء القبعات أو شبكة الشعر لتغطية الشعر بالكامل، وكذلك تغطية الأذن ويجب أن يكون الشعر نظيفًا وقصيرًا ومغطى بالكامل.
 7. يجب ارتداء الكمامات لتغطية الفم والأنف بالكامل، مع ضرورة تغييرها كلما بدت غير نظيفة.
 8. يتم التخلص من جميع مهمات الوقاية السابقة عند الرغبة في استعمال دورات المياه، وبعد الانتهاء من ذلك وغسيل الأيدي بالطريقة الصحية يتم ارتداء مهمات وقاية جديدة قبل بدء العمل ثانية.
 9. يجب التحكم في الحركات اللاإرادية للأيدي أثناء إعداد الطعام مثل (هرش الشعر، فرك العينين، وضع الإصبع في الأنف، قضم الأظافر، لمس الأذن) وغيرها من الحركات التي يمكن أن تسبب تلوث الغذاء.
 10. يجب على العاملين عدم لعق الأصابع، أو النفخ في الطعام أو الأواني والأدوات.



2.5 الاشتراطات الصحية لضمان سلامة وجودة الأغذية والمتداولين لها

11. يجب عدم العطس أو السعال فوق الغذاء أو فوق أواني الغذاء حتى مع ارتداء الكمامات.
12. يكون العطس والسعال إما بالالتفات للخلف عن أماكن الغذاء أو داخل الكتف وليس في اليد.
13. يجب تغيير الكمامات مباشرة بعد العطس أو السعال.
14. يمنع تمامًا البصق إلا في الأحواض المخصصة لغسيل الأيدي ودورات المياه.
15. غير مسموح بالاحتفاظ بالمناديل الورقية في الجيب، وعند الرغبة في التمخط من الأنف فيجب الذهاب لدورة المياه واستخدام المناديل أو الأنسجة الورقية الموجودة على حوض غسيل الأيدي للتجفيف.
16. يمنع التدخين أثناء العمل.
17. لا يسمح بمضغ اللبان (العلكة) أو الحلوى أثناء العمل.
18. لا يسمح بتناول الطعام والشراب إلا في الأماكن المخصصة لذلك خارج مناطق التشغيل على أن يتم غسيل الأيدي وتطهيرها بعد تناول الطعام والشراب وقبل استئناف العمل.
19. عدم ارتداء الساعات وخواتم الزينة أو المجوهرات أو السلاسل والحلقات.
20. يسمح فقط بارتداء النظارات الطبية أو الواقية، مع اتخاذ كافة الإجراءات التي تمنع سقوطها على الأرض أو في الغذاء.
21. يجب على جميع العاملين في مجال الأغذية التمتع بدرجة عالية من النظافة الشخصية والمظهر الجيد.



2.5 الاشتراطات الصحية لضمان سلامة وجودة الأغذية والمتداولين لها

2.6.1 شروط مرافق خدمات الإعاشة

أولاً: الشروط الخاصة لمرافق خدمات الإعاشة

1. يكون المتعاقد مسؤولاً عن الموقع وتوابعه كما يلتزم بعدم دخول أي مواد غذائية، أو معدات، أو أجهزة، أو أي أغراض أخرى، أو خروجها منه بعد انتهاء وقت الدوام اليومي.
2. يلتزم المتعاقد بدفع تكاليف استهلاك الكهرباء، وغاز الطبخ، والماء، والصرف الصحي بالموقع حسب ما تشير إليه العدادات الخاصة بالاستهلاك على أساس التعرفة الحكومية وتركيب عدادات (في حالة عدم وجودها)، وعلى حسابه الخاص بعد موافقة الجهة المختصة؛ وذلك بغرض حساب الكميات التي استهلكها المتعاقد. وعلى الجهة المستفيدة إجراء ما يلزم لتحصيل تكاليف الكميات المستهلكة من هذه الخدمات وفق تعميم وزارة المالية رقم (17/184) وتاريخ 1408/9/1هـ.
3. في حالة وجود خزان ماء مستقل للمطبخ سواء أرضي أو علوي يلتزم المتعاقد بالآتي:
 - أ- فحص الخزان بشكل دوري وفي حالة وجود أي تلف عليه القيام بعملية الإصلاح.
 - ب- تنظيف وتطهير خزان الماء كل 6 أشهر.
 - ت- يلتزم المتعاقد بأخذ عينات بصفة دورية لفحص ماء الخزان الخاص بالمطبخ وإرسالها لمختبرات مختصة بفحص المياه (كيميائياً وبيولوجياً وفيزيائياً) كل 6 أشهر للتأكد من صلاحيتها للاستهلاك الآدمي وتزويد الجهة المستفيدة بصورة من التقرير تثبت ذلك.
 - ث- في حالة ثبوت تلوث ماء الخزان مخبرياً يتم إيقاف استخدام ماء الخزان فوراً وإلزام المتعاقد بتأمين مصدر آمن للمياه مصرح له من قبل البلدية، ووضعها في خزان مؤقت لحين التأكد من سلامة ماء الخزان الخاص بالمطبخ من التلوث مخبرياً.

ثانياً: شروط الصيانة والإصلاح

1. تقوم الإدارة المختصة أو ما يمثّلها بالجهة المستفيدة بتشكيل لجنة الكشف الدوري لأعمال الصيانة والإصلاح للقيام بما يلي:
 - أ- الكشف الدوري والطارئ على مرافق خدمات الإعاشة ومعدات وتجهيزاتها؛ للتأكد من أن المتعاقد يقوم بأعمال الصيانة والإصلاح وفق الشروط والمواصفات وبأفضل أداء.
 - ب- متابعة تنفيذ المتعاقد لأعمال الصيانة والإصلاح وتلافيه للملاحظات.
 - ت- التأكد من أن المتعاقد يقوم بأعمال الصيانة الدورية لجميع المعدات والتجهيزات وبالشكل الصحيح ويقوم بتسجيل ذلك في جدول تسجيل أعمال الصيانة الدورية.
 - ث- إذا وجدت اللجنة أي عطل أو تلف أو كسر في مرافق خدمات الإعاشة وتوابعها أو الأدوات والمعدات والتجهيزات، أو إذا وجدت خللاً أو ملاحظات على أعمال الصيانة (مثل عدم التزامه بالصيانة الدورية)؛ فيكلف المتعاقد بالإسراع في الإصلاح وتلافي الخلل والملاحظات وفق ملحق نموذج رقم (16) المرفق، ويعطى له مهلة تتناسب مع حجم الإصلاحات أو الخلل أو الملاحظات لاستكمالها.



2.6 مرافق خدمات الإعاشة

2. تعتبر الإدارة المختصة بالجهة المستفيدة مسؤولة عن الأعطال الناتجة في شبكات المياه أو شبكات الكهرباء غير الظاهرة لأفراد المتعاقد والتي يكون سبب تلفها غير ناتج عن إهمال أو عبث من المتعاقد، كما تعتبر الإدارة مسؤولة عن التأثيرات غير العادية للمباني بسبب عوامل الطبيعة وليس له يد فيها، ولكن إذا ثبت أن الأعطال بسبب سوء الاستخدام أو بسبب الإتلاف المقصود أو بسبب الإهمال والجهل؛ فإن المتعاقد يتحمل تكاليف الإصلاح.
3. على الجهة المستفيدة إلزام المتعاقد بعمل الصيانة اللازمة والإصلاحات أولاً بأول لجميع مرافق الإعاشة وتوابعها (أرضيات، أبواب، أسقف، تمديدات صحية وكهربائية، تمديدات غاز، جدران ودهان كامل الموقع) ولجميع التجهيزات والمعدات والأدوات بمرافق خدمات الإعاشة المسلمة له، مع الالتزام بعمل الصيانة الدورية لها لضمان استمرار عملها بشكل مستمر ودون انقطاع، وتسليمها للمتعاقد الجديد بحالة جيدة عند نهاية العقد.
4. في حالة حدوث عطل أو تلف أو كسر في مرافق خدمات الإعاشة وتوابعها (جدران، أرضيات، أسقف، إضاءة، تهوية، تكييف، مراوح شغط، كهرباء، مواد صحية، وغيرها) أو في التجهيزات والمعدات والأدوات، فعلى المتعاقد المبادرة بإصلاحها فوراً وعند عدم تجاوبه أو ظهور تباطؤ في التقيد وبعد إنذاره كتابياً، تطبق الغرامات المقررة في فصل الغرامات والجزاءات ويحق للجهة المستفيدة إصلاحها إما من قبل إدارة التشغيل والصيانة أو مقاول آخر متخصص للقيام بالصيانة وفي كلا الحالتين تكون تكاليف الإصلاح على حساب المتعاقد وتستقطع من مستحقاته لصالح الجهة التي قامت بالإصلاح.
5. أن يكون المتعاقد مسؤولاً عن استبدال الإنارة المتعطلة في مرافق خدمات الإعاشة، وعليه توجيه أفرادهم بعدم إشعال الإنارة في الأوقات التي لا حاجة للإضاءة بها.
6. يلتزم المتعاقد بعدم إحداث أي تعديلات أو تمديدات أو التوصيل من الطبلون لأي غرض كان إلا بموافقة وإشراف الجهة المختصة بالإدارة المستفيدة.
7. على المتعاقد دهان كامل مرافق خدمات الإعاشة وملحقاته من الداخل كلما دعت الحاجة إلى ذلك.

ثالثاً: شروط النظافة ومكافحة الحشرات

1. يُلزم المتعاقد بأن تكون المواد والأدوات المستخدمة بنظافة مرافق خدمات الإعاشة وفق المواصفات والمقاييس السعودية.
2. تقع على المتعاقد مسؤولية نظافة مرافق خدمات الإعاشة المسلمة، على أن يُسلمها للجهة المستفيدة في نهاية العقد بحالة جيدة ونظيفة.
3. يجب على المتعاقد الاحتفاظ ببيانات جميع مواد النظافة الكيميائية (محتواها، طريقة الاستعمال، إجراءات سلامة التعامل معها) أو بما يعرف (Technical Date Sheet) المستخدمة في مرافق خدمات الإعاشة في ملف بالموقع للوصول إليها كمرجع طوال مدة العقد.
4. يُلزم المتعاقد بأن يكون استخدام مواد النظافة الكيميائية وفقاً لتعليمات وإرشادات المصنع.
5. يُلزم المتعاقد بتأمين مواد وأدوات نظافة مرافق خدمات الإعاشة، وتشمل على (صابون تنظيف الأرضيات والأسطح، مواد تطهير الأرضيات والأسطح، صابون غسل الأواني، أدوات تنظيف الأرضيات من مكائن ومساحات، أدوات تنظيف الأواني من إسفنجة وليف وفرش، أدوات تنظيف المعدات والأدوات، ملطف جو)، ويجب على المتعاقد تخزين كميات كافية منها تضمن استمرار عمليات النظافة دون توقف أو انقطاع، وعند توقف المتعاقد عن تنفيذ عمليات النظافة أو تأثرها بمواقع تنفيذ الأعمال نتيجة عدم توفر أو كفاية مخزون مواد أو أدوات النظافة أو عدم تأمينها، يحق للجهة المستفيدة تأمينها على حسابه من مبلغ التأمين النقدي أو خصمها من مستحقاته الشهرية مع تطبيق الغرامات المقررة في فصل الغرامات والجزاءات.



2.6 مرافق خدمات الإعاشة

6. يُلزم المتعاقد بالتخلص من جميع مخلفات تحضير الوجبات بعد كل وجبة خارج الوحدات المستفيدة أولاً بأول وفقاً للقواعد الصحية.
7. يُلزم المتعاقد بتأمين وسائل مكافحة القوارض من خلال وضع أجهزة فوق صوتية لطرد القوارض، وفي نفس الوقت وضع مصائد لها على أن يتم متابعة فحص المصائد بشكل دوري للتخلص من محتواها عند وجود قوارض أو انتهاء صلاحية المصائد.
8. يُلزم المتعاقد بتوفير وسائل مكافحة الحشرية من خلال وضع أجهزة ضوئية بصواعق كهربائية وبمعدل صاعق 60 سم لكل 50 م² من ساحة الأرضية داخل المستودعات والمطاعم وصالات الطعام، والعمل على صيانتها بشكل دوري حسب تعليمات المصنع لضمان استمرار عملها بكفاءة وفعالية.
9. يُلزم المتعاقد برش المبيدات الحشرية في الموقع بشكل دوري أسبوعياً، ويومياً إذا استدعى ذلك بعد إنتهاء الدوام اليومي مع وضع برنامج يضمن استمرار خلو الموقع من الحشرات والقوارض بما لا يؤثر على سلامة المواد الغذائية وصحة الإنسان.
10. يُلزم المتعاقد بعدم استخدام عمالته المخصصة للطهي وتقديم الطعام والنظافة للقيام بأعمال رش المبيدات الحشرية، ويتم استخدام عمالة مخصصة للقيام بذلك.
11. في حالة عدم قدرة المتعاقد على القيام بأعمال النظافة أو القيام بأعمال مكافحة الحشرات والقوارض يلتزم المتعاقد مع شركة أو مؤسسة متخصصة في هذا المجال للقيام بخدمات مكافحة الحشرات والقوارض في مرافق خدمات الإعاشة والإشراف على تلك الخدمات طيلة مدة العقد، على أن يقوم بتزويد الجهة المستفيدة بصورة من عقد مكافحة الحشرية قبل بداية العقد، وفي حالة عدم قدرة المتعاقد على مكافحة الحشرات والقوارض، ولم يقم بالتعاقد مع شركة أو مؤسسة متخصصة في هذا المجال؛ يحق للجهة المشرفة على العقد تكليف شركة أو مؤسسة متخصصة على حساب المتعاقد مهما بلغت التكاليف للقيام بأعمال مكافحة الحشرات والقوارض والنظافة والصرف الصحي وحسمها من مستحقاته.
12. يلتزم المتعاقد بمسؤولية نظافة المواقع المخصصة بطهي الطعام والمواقع المخصصة بتقديم الطعام.



2.7 الغرامات والجزاءات

تلتزم الجهة بوضع إطار منهجي لتحديد الغرامات والجزاءات التعاقدية من خلال اعتماد مصفوفة للمخالفات تربط مستوى الجزاء بجسامة الأثر الفعلي أو المحتمل للمخالفة، على أن تتضمن هذه المنهجية المستويات التالية:

- (1) تأثير منخفض: لا يترتب على المخالفة انقطاع للخدمة ويمكن المعالجة دون انعكاس جوهري
- (2) تأثير متوسط: انقطاع جزئي للخدمة أو تعطل مؤقت يؤثر على الأداء أو المستفيدين.
- (3) تأثير مرتفع: انقطاع كلي للخدمة أو اخلال جوهري بالتزامات العقد

عند تطبيق الغرامات والجزاءات على الجهة المستفيدة حساب مقدار الغرامة من النسبة المئوية ومقارنتها بالمبلغ المقطوع وأخذ الأعلى منهما وفق الجدول التالي، على أن لا تتجاوز الغرامات المفروضة على المتعاقد (20%) من قيمة العقد و (6%) في عقود التوريد:

م	وصف الغرامة	مقدار الغرامة (نسبة مئوية)	مقدار الغرامة (مبلغ مقطوع)
1	تخلف أحد المتعاقدين عن الموعد المحدد لاستلام وتسليم الموقع.	غرامة قدرها (1.5 %) من قيمة المستخلص الشهري على المتخلف عن موعد الاستلام عن كل أسبوع.	غرامة قدرها (1,000 ريال) على المتخلف عن موعد الاستلام عن كل أسبوع.
2	عدم تعويض المتعاقد للجهة المستفيدة ما تم حسمه من مبلغ التأمين النقدي أو عدم تأمين المبلغ الناقص منه خلال 48 ساعة من وقت تبليغه بالآلية المتفق عليها.	غرامة قدرها (2.5%) من كامل مبلغ الضمان النقدي يوميًا.	غرامة قدرها (2,000 ريال) يوميًا.
3	عدم تقديم المتعاقد للوجبات نهائيًا لتلك الفترة.	غرامة قدرها (25%) من إجمالي قيمة وجبات تلك الفترة، ويتم تأمين وجبات من مطاعم ملائمة مهما بلغ سعرها من مبلغ التأمين النقدي.	غرامة قدرها (1,500 ريال) ويتم تأمين وجبات من مطاعم ملائمة من مبلغ التأمين النقدي.
4	تقديم المتعاقد للوجبات بشكل ناقص في عددها عن أعداد الوجبات المطلوبة لتلك الفترة.	غرامة قدرها (20%) من إجمالي قيمة وجبات تلك الفترة ويتم تأمين وجبات من مطاعم ملائمة من مبلغ التأمين النقدي.	غرامة قدرها (1,000 ريال) ويتم تأمين وجبات من مطاعم ملائمة من مبلغ التأمين النقدي.



2.7 الغرامات والجزاءات

م	وصف الغرامة	مقدار الغرامة (نسبة مئوية)	مقدار الغرامة (مبلغ مقطوع)
5	تقديم المتعاقد للوجبات ناقصة في أحد مكوناتها لتلك الفترة.	1. غرامة قدرها (10%) من إجمالي قيمة وجبات تلك الفترة في حال كانت المادة الغذائية أساسية وتحسم قيمة المكونات الناقصة من الوجبة بحسب سعر السوق في حال عدم وجود وقت كافٍ لتأمينها من قبل الجهة المستفيدة، وتتضاعف الغرامة في حال نقص أكثر من 3 مواد غذائية أساسية. 2. غرامة قدرها (5%) من إجمالي قيمة وجبات تلك الفترة في حال كانت المادة الغذائية ثانوية وتحسم قيمة المكونات الناقصة من الوجبة بحسب سعر السوق في حال عدم وجود وقت كافٍ لتأمينها من قبل الجهة المستفيدة، وتتضاعف الغرامة في حال نقص أكثر من 3 مواد غذائية ثانوية.	1. غرامة قدرها (500 ريال) في حال كانت المادة الغذائية أساسية وتحسم قيمة المكونات الناقصة من الوجبة بحسب سعر السوق في حال عدم وجود وقت كافٍ لتأمينها من قبل الجهة المستفيدة، وتتضاعف الغرامة في حال نقص أكثر من 3 مواد غذائية أساسية. 2. غرامة قدرها (250 ريالاً) في حال كانت المادة الغذائية ثانوية وتحسم قيمة المكونات الناقصة من الوجبة بحسب سعر السوق في حال عدم وجود وقت كافٍ لتأمينها من قبل الجهة المستفيدة، وتتضاعف الغرامة في حال نقص أكثر من 3 مواد غذائية ثانوية.
6	إذا تأخر المتعاقد عن بدء تقديم الوجبة أكثر من نصف ساعة في وجبات تلك الفترة.	1. غرامة قدرها (5%) إذا كان التأخير من نصف ساعة إلى ساعة من قيمة إجمالي وجبات تلك الفترة. 2. غرامة قدرها (10%) إذا كان التأخير أكثر من ساعة من قيمة إجمالي وجبات تلك الفترة.	1. غرامة قدرها (250 ريالاً) إذا كان التأخير من نصف ساعة إلى ساعة من قيمة إجمالي وجبات تلك الفترة. 2. غرامة قدرها (500 ريال) إذا كان التأخير أكثر من ساعة من قيمة إجمالي وجبات تلك الفترة.
7	تقديم المتعاقد لوجبة مخالفة للقوائم الغذائية المعتمدة في العقد.	غرامة قدرها (10%) من قيمة إجمالي وجبات تلك الفترة.	غرامة قدرها (500 ريال) للفترة التي حدثت بها المخالفة.
8	استخدام أي صنف من الوجبة الغذائية المعادة للمستفيدين.	غرامة قدرها (5%) من قيمة إجمالي وجبات تلك الفترة مع حسم قيمة الوجبات التي حدثت بها المخالفة.	غرامة قدرها (250 ريال) مع حسم قيمة الوجبات التي حدثت بها المخالفة.



2.7 الغرامات والجزاءات

م	وصف الغرامة	مقدار الغرامة (نسبة مئوية)	مقدار الغرامة (مبلغ مقطوع)
9	تقديم الوجبة الغذائية للمستفيدين غير ساخنة في حال كان الصنف يقدم ساخنًا أو غير باردة في حال كان الصنف يقدم باردًا وفق ماورد في الفصل الخامس (الاشتراطات الصحية لضمان سلامة وجودة الأغذية والمتداولين لها - المرحلة التاسعة - الفقرة الأولى).	غرامة قدرها (10%) من قيمة إجمالي وجبات تلك الفترة.	غرامة قدرها (500 ريال) للفترة التي حدثت بها المخالفة.
10	عدم حفظ الوجبات بصورة جيدة وملائمة بعد طهيها وفق ماورد في الفصل الخامس (الاشتراطات الصحية لضمان سلامة وجودة الأغذية والمتداولين لها - المرحلة التاسعة - الفقرة السادسة).	غرامة قدرها (2%) من قيمة إجمالي وجبات تلك الفترة التي حدثت بها المخالفة.	غرامة قدرها (100 ريال) للفترة التي حدثت بها المخالفة.
11	عند اكتشاف أي من مظاهر فساد الطعام أو التلوث على الوجبة الغذائية أو أحد مكوناتها.	غرامة قدرها 20% من قيمة كامل وجبات ذلك اليوم إضافة إلى حسم قيمة وجبات تلك الفترة التي حدثت بها المخالفة مع تطبيق الآتي: 1. إنذار المتعاقد خطيًا. 2. تطبيق الأنظمة والتعليمات الحكومية في مثل هذه الحالات. 3. في حالة التكرار تضاعف الغرامة، ويحق للجهة الحكومية سحب العمل جزئيًا من المتعاقد وتأمينها على حسابه.	غرامة قدرها (3,000 ريال) إضافة إلى حسم قيمة وجبات تلك الفترة التي حدثت بها المخالفة مع تطبيق الآتي: 1. إنذار المتعاقد خطيًا. 2. تطبيق الأنظمة والتعليمات الحكومية في مثل هذه الحالات. 3. في حالة التكرار تضاعف الغرامة، ويحق للجهة الحكومية سحب العمل جزئيًا من المتعاقد وتأمينها على حسابه.



2.7 الغرامات والجزاءات

م	وصف الغرامة	مقدار الغرامة (نسبة مئوية)	مقدار الغرامة (مبلغ مقطوع)
12	عند حدوث حالات تسمم غذائي نتيجة تناول الوجبة المقدمة من قبل المتعاقد المثبتة من الجهة المختصة.	غرامة قدرها 30% من قيمة إجمالي المستخلص الشهري مع حسم قيمة الوجبات لعدد المستفيدين الذين ظهرت عليهم أعراض التسمم مع تطبيق الآتي: 1. إنذار المتعاقد خطيًا. 2. تطبيق الأنظمة والتعليمات الحكومية في مثل هذه الحالات، وفي جميع الأحوال يتحمل المتعاقد التعويض عن الأضرار الناتجة عن حالات التسمم الغذائي. في حالة تكرار حالات التسمم الغذائي للمرة الثانية تضاعف الغرامة وتطبق الأنظمة والتعليمات الحكومية المتبعة في مثل هذه الحالات ويحق للجهة الحكومية سحب العمل جزئيًا من المتعاقد وتأمينها على حسابه. وفي حال عدم مقدرة الجهة المختصة من الاثبات نتيجة لإهمال المتعاقد في عدم حفظ عينة متكاملة من كل وجبة قام بتقديمها للمستفيدين ولمدة 72 ساعة كعينات مرجعية فإنه يتم تطبيق مقدار الغرامة كاملة.	غرامة قدرها (135,000 ريال) مع حسم قيمة الوجبات لعدد المستفيدين الذين ظهرت عليهم أعراض التسمم مع تطبيق الآتي: 1. إنذار المتعاقد خطيًا. 2. تطبيق الأنظمة والتعليمات الحكومية في مثل هذه الحالات، وفي جميع الأحوال يتحمل المتعاقد التعويض عن الأضرار الناتجة عن حالات التسمم الغذائي. في حالة تكرار حالات التسمم الغذائي للمرة الثانية تضاعف الغرامة وتطبق الأنظمة والتعليمات الحكومية المتبعة في مثل هذه الحالات ويحق للجهة الحكومية سحب العمل جزئيًا من المتعاقد وتأمينها على حسابه. وفي حال عدم مقدرة الجهة المختصة من الاثبات نتيجة لإهمال المتعاقد في عدم حفظ عينة متكاملة من كل وجبة قام بتقديمها للمستفيدين ولمدة 72 ساعة كعينات مرجعية فإنه يتم تطبيق مقدار الغرامة كاملة.
13	عدم حفظ عينة متكاملة من كل وجبه قام المتعاقد بتقديمها للمستفيدين ولمدة 72 ساعة كعينات مرجعية.	غرامة قدرها (5%) من قيمة إجمالي وجبات تلك الفترة التي حدثت بها المخالفة.	غرامة قدرها (250 ريالاً) من قيمة إجمالي وجبات تلك الفترة التي حدثت بها المخالفة.



2.7 الغرامات والجزاءات

م	وصف الغرامة	مقدار الغرامة (نسبة مئوية)	مقدار الغرامة (مبلغ مقطوع)
14	عدم توفير عبوات الطعام ذات الاستخدام لمرة واحدة لتعبئة الوجبات للفتات التي لا تتناول وجباتها داخل المطاعم.	غرامة قدرها (5%) من قيمة إجمالي وجبات تلك الفترة التي حدثت بها المخالفة.	غرامة قدرها (250 ريال) للفترة التي حدثت بها المخالفة.
15	عند تحقق إحدى الحالات التالية يتم تطبيق الغرامة: 1. ثبوت التلاعب أو الغش في المواد الغذائية. 2. ثبوت قيام عمالة المتعاقد بالتلاعب بكميات التغذية أثناء الطهي والصرف عن الكميات المقررة للفرد.	غرامة قدرها (5%) من قيمة إجمالي المستخلص الشهري مع حسم قيمة وجبات تلك الفترة التي حدثت بها المخالفة مع تطبيق الآتي: 1. توجيه إنذار للمتعاقد. 2. في حالة تكرار التلاعب أو الغش في المواد الغذائية للمرة الثانية تضاعف الغرامة ويحق للجهة الحكومية سحب العمل جزئياً مع تطبيق الأنظمة والتعليمات وإحالة الأمر إلى لجنة الغش التجاري وتبلغ اللجنة المشكلة بالنظر في بلاغات الغش والتحایل بوزارة المالية.	غرامة قدرها (22,500 ريال) للفترة التي حدثت بها المخالفة مع حسم قيمة وجبات تلك الفترة التي حدثت بها المخالفة مع تطبيق الآتي: 1. توجيه إنذار للمتعاقد. 2. في حالة تكرار التلاعب أو الغش في المواد الغذائية للمرة الثانية تضاعف الغرامة ويحق للجهة الحكومية سحب العمل جزئياً مع تطبيق الأنظمة والتعليمات وإحالة الأمر إلى لجنة الغش التجاري وتبلغ اللجنة المشكلة بالنظر في بلاغات الغش والتحایل بوزارة المالية.
16	عند اكتشاف أي مادة غذائية داخل الموقع غير مطابقة لشروط ومواصفات المواد الغذائية.	غرامة قدرها (5%) من قيمة إجمالي وجبات تلك الفترة التي حدثت بها المخالفة مع استبعادها.	غرامة قدرها (250 ريالاً) للفترة التي حدثت بها المخالفة مع استبعادها.



2.7 الغرامات والجزاءات

م	وصف الغرامة	مقدار الغرامة (نسبة مئوية)	مقدار الغرامة (مبلغ مقطوع)
17	عدم تأمين المتعاقد لمادة غذائية واحدة أو أكثر أو تأمينها ناقصة.	غرامة قدرها 10% من قيمة إجمالي وجبات تلك الفترة التي حدثت بها المخالفة وفي حال عدم وجود وقت كافٍ لتأمينها تحسم قيمة المادة الغذائية الناقصة حسب أسعار العقد.	لا يوجد.
18	عدم التزام المتعاقد بتأمين مخزون المواد الغذائية الجافة أو مواد النظافة الشخصية أو المواد الاستهلاكية ذات الاستهلاك الواحد التي تكفي استهلاك المستفيدين لمدة 30 يومًا.	لا يوجد.	غرامة قدرها (1,000 ريال) عن كل يوم حتى يتم تصحيح المخالفة.
19	عدم التزام المتعاقد باشتراطات نقل المواد الغذائية وفق ماورد في الفصل الخامس (الاشتراطات الصحية لضمان سلامة وجودة الأغذية والمتداولين لها - المرحلة الأولى).	لا يوجد.	غرامة قدرها (1,000 ريال) عن كل يوم حتى يتم تصحيح المخالفة، مع تعويض المواد المرفوضة فورًا إذا كان من المنتجات الطازجة، وخلال (3) أيام من تاريخ الرفض إذا كانت من مخزون الكميات التي تكفي الوحدات المستفيدة من العقد لمدة 30 يومًا.
20	عدم التزام المتعاقد باشتراطات استلام وتخزين الغذائية وفق ماورد في الفصل الخامس (الاشتراطات الصحية لضمان سلامة وجودة الأغذية والمتداولين لها - المراحل الثانية والثالثة).	غرامة قدرها (1%) من قيمة إجمالي وجبات ذلك اليوم الذي حدثت بها المخالفة.	غرامة قدرها (250 ريال) للفترة التي حدثت بها المخالفة.
21	عدم صلاحية المواد الغذائية المخزنة من قبل المتعاقد لتنفيذ العقد وظهور نتيجة تحليلها من المختبرات وثبوت عدم صلاحيتها للاستهلاك الآدمي.	لا يوجد.	غرامة قدرها (5,000 ريال) عن كل مادة.



2.7 الغرامات والجزاءات

م	وصف الغرامة	مقدار الغرامة (نسبة مئوية)	مقدار الغرامة (مبلغ مقطوع)
22	عند تحقق إحدى الحالات التالية يتم تطبيق الغرامة: 1. التأخير في تقديم صورة لأصل المؤهلات العلمية وشهادات الخبرة مترجمة للغة العربية من مكاتب معتمدة لأي من عامله قبل 90 يومًا من بداية العقد. 2. عدم مطابقة المسمى الوظيفي الوارد في عقد العمل مع المهنة الواردة في الإقامة. 3. قيام العامل بمهام غير المهام المطابقة لمهنته المذكورة بالإقامة أو عقد العمل. 4. عدم تقديم صورة من عقد العمل بين المتعاقد والعامل.	لا يوجد.	غرامة قدرها (100 ريال) يوميًا عن كل عامل لحين تصحيح المخالفة. لا تطبق الغرامة (1) في حال قلت المدة المتبقية من العقد القائم عن (90) يومًا عند توقيع العقد الجديد لوجود خطوات سابقة مرتبطة بهذا الإجراء وتتطلب وقتًا لإنجازها.
23	عند تحقق إحدى الحالات التالية يتم تطبيق الغرامة: 1. عدم التزام العمالة بالنظافة الشخصية والشروط الصحية. 2. عدم الالتزام بالزي الموحد الرسمي أو كانت متهاكة ولم يقم المتعاقد بتجديدها. 3. عدم الالتزام بوضع بطاقات التعريف لفئات العمالة.	لا يوجد.	غرامة قدرها (150 ريالًا) يوميًا عن كل عامل لحين تصحيح المخالفة. وفي حال استمرار المخالفة الواردة في الفقرة (2) لأكثر من (3) أيام يتم تأمين الزي الموحد الرسمي من مبلغ التأمين النقدي.
24	عند تحقق إحدى الحالات التالية يتم تطبيق الغرامة: 1. عدم استكمال المتعاقد للعمالة المطلوبة بالعقد عند بدء تنفيذ العقد. 2. عدم قيام المتعاقد باستخراج الشهادات الصحية من المستشفيات المعتمدة للعاملين الذين تم قبولهم مهنيًا و أمنيًا في الوقت المحدد. 3. إنتهاء صلاحية الشهادة الصحية للعامل دون تجديدها خلال مدة العقد. 4. في حالة تغيب العامل لأسباب غير مبررة.	لا يوجد.	غرامة قدرها (200 ريال) يوميًا عن كل عامل لحين تصحيح المخالفة. ملاحظة: لا تطبق الغرامة على الفقرة (2) في حال قلة المدة المتبقية من العقد القائم عن (90) يومًا عند توقيع العقد الجديد لوجود خطوات سابقة مرتبطة بهذا الإجراء وتتطلب وقتًا لإنجازها. عند تكرار غياب العامل كما هو موضح في الفقرة (4) لأسباب غير مبررة، تضاعف الغرامة وعند تكرارها للمرة الرابعة يتم استبدال العامل بعامل بديل تنطبق عليه الشروط والمواصفات في مدة أقصاها شهر من تاريخ إبلاغ المتعاقد.



2.7 الغرامات والجزاءات

م	وصف الغرامة	مقدار الغرامة (نسبة مئوية)	مقدار الغرامة (مبلغ مقطوع)
25	عند ظهور أعراض مرضية للعامل ولم يتم الإبلاغ أو الإفصاح عنها.	لا يوجد.	غرامة قدرها (3,000 ريال) للعامل الواحد لحين تصحيح المخالفة مع إنذار المتعاقد خطيًا. وفي حال تكرار المخالفة من أي من العاملين تضاعف الغرامة.
26	عدم تعيين ممثل المتعاقد بالموقع/مدير المشروع سعودي الجنسية قبل بداية العقد ب 30 يومًا أو عدم تبليغ الجهة المشرفة على العقد بما يفيد تعيينه وعنوانه أو عدم تزويد الجهة المشرفة بما يفيد بتفويضه بكافة الصلاحيات دون الرجوع للمتعاقد أو عدم تسجيله بالتأمينات الاجتماعية بالموعد المحدد.	لا يوجد.	غرامة قدرها (1,000 ريال) عن كل يوم إلى أن يتم استيفاء المطلوب.
27	عند إهمال أو تقصير ممثل المتعاقد في الموقع / مدير المشروع أو مدير/ مشرف المطعم في مهامهم الموضحة بجدول مواصفات العمالة.	لا يوجد.	غرامة قدرها (500 ريال) يوميًا. وتضاعف الغرامة في حال تكرارها لحين تصحيح المخالفة.
28	عند عدم التزام أي عامل للآداب والسلوك الإسلامية والعادات المحلية للمملكة مثل الأكل أثناء الصيام أو استخدام أو إحضار أي ممنوعات كالدخان وغيرها أو أي سلوكيات غير مقبولة في المملكة.	لا يوجد.	غرامة قدرها (1,000 ريال) يوميًا لكل عامل مع استبعاد العامل فورًا وتوفير بديل له بحد أقصى 7 أيام.



2.7 الغرامات والجزاءات

م	وصف الغرامة	مقدار الغرامة (نسبة مئوية)	مقدار الغرامة (مبلغ مقطوع)
29	عدم قيام المتعاقد بتأمين وتركيب (الأدوات والأواني) الجديدة والمسعرة وفق ملحق نموذج رقم (7) من بداية العقد.	غرامة قدرها (0.5%) عن كل أسبوع من المستخلصات الشهرية لحين تأمينها وتركيبها وفق الشروط والمواصفات.	لا يوجد.
30	عدم قيام المتعاقد بتأمين بديل عن الأجهزة والمعدات والأدوات والأواني التالفة أو المفقودة ومرور 7 أيام من إنذاره كتابيًا.	غرامة قدرها (0.5%) عن كل أسبوع من المستخلصات الشهرية لحين تأمين بديل مطابق للشروط والمواصفات. وعند مرور 14 يومًا دون تأمين البديل يحق للجهة المستفيدة تأمين البديل على حساب المتعاقد وحسم التكلفة من مستحقاته الشهرية.	لا يوجد.
31	عدم قيام المتعاقد بإصلاح الأعطال أو التلف أو الكسر في مرافق خدمات الإعاشة وتوابعها، بعد إنذاره كتابيًا.	غرامة قدرها (0.5%) من مستحقات المتعاقد الشهرية عن كل أسبوع. وفي حال استمرار المخالفة لأكثر من 14 يومًا تضاعف الغرامة، ويحق للجهة المستفيدة في أي وقت بعد انتهاء المهلة المحددة بالإذار الكتابي للقيام بالإصلاحات أو بتعميد متعاقد آخر متخصص للقيام بالصيانة وفي كلا الحالتين تكون تكاليف الإصلاح على حساب المتعاقد وتحسم من مستحقاته الشهرية لصالح الجهة التي قامت بالإصلاح، بالإضافة إلى حسم (10%) على المتعاقد كأتعاب إدارية من إجمالي قيمة الإصلاحات.	غرامة قدرها (2,250 ريالًا) للفترة التي حدثت بها المخالفة. وفي حال استمرار المخالفة لأكثر من 14 يومًا تضاعف الغرامة، ويحق للجهة المستفيدة في أي وقت بعد انتهاء المهلة المحددة بالإذار الكتابي للقيام بالإصلاحات أو بتعميد متعاقد آخر متخصص للقيام بالصيانة وفي كلا الحالتين تكون تكاليف الإصلاح على حساب المتعاقد وتحسم من مستحقاته الشهرية لصالح الجهة التي قامت بالإصلاح، بالإضافة إلى حسم (10%) على المتعاقد كأتعاب إدارية من إجمالي قيمة الإصلاحات.



2.7 الغرامات والجزاءات

م	وصف الغرامة	مقدار الغرامة (نسبة مئوية)	مقدار الغرامة (مبلغ مقطوع)
32	عدم قيام المتعاقد بإصلاح وصيانة الأجهزة والمعدات والأدوات المسلمة له بعد إنذاره إنذاره كتابيًا بـ 5 أيام.	غرامة قدرها (5%) من قيمة الجهاز أو المعدة أو الأداة عن كل أسبوع. 1. في حال استمرار المخالفة لأكثر من 14 يومًا تضاعف الغرامة، ويحق للجهة المستفيدة في أي وقت بعد انتهاء المهلة المحددة بالإذار الكتابي للقيام بالإصلاحات أو بتعميد متعاقد آخر متخصص للقيام بالصيانة وفي كلا الحالتين تكون تكاليف الإصلاح على حساب المتعاقد. لا تطبق الغرامة في حال توفير بديل مطابق للشروط والمواصفات.	لا يوجد.
33	عدم تجاوب المتعاقد بإصلاح الأعطال أو تلافي الملاحظات من اللجنة المشكلة لغرض الكشف الدوري لأعمال الصيانة خلال المدة المحددة.	غرامة قدرها (0.5%) من مستحقات المتعاقد الشهرية حتى إصلاحها. يحق للجهة المستفيدة في أي وقت بعد انتهاء المهلة المحددة بالإذار الكتابي القيام بالإصلاحات أو بتعميد متعاقد آخر متخصص للقيام بالصيانة وفي كلا الحالتين تكون تكاليف الإصلاح على حساب المتعاقد.	غرامة قدرها (2,250 ريالاً) للفترة التي حدثت بها المخالفة. يحق للجهة المستفيدة في أي وقت بعد انتهاء المهلة المحددة بالإذار الكتابي القيام بالإصلاحات أو بتعميد متعاقد آخر متخصص للقيام بالصيانة وفي كلا الحالتين تكون تكاليف الإصلاح على حساب المتعاقد.
34	عدم استخدام المنظفات والمطهرات في نظافة مرافق خدمات الإعاشة وملحقاتها.	غرامة قدرها (10%) من قيمة وجبات ذلك اليوم الذي حدثت به المخالفة.	غرامة قدرها (1,500 ريال) لليوم الذي حدثت به المخالفة.



2.7 الغرامات والجزاءات

م	وصف الغرامة	مقدار الغرامة (نسبة مئوية)	مقدار الغرامة (مبلغ مقطوع)
35	عند تحقق إحدى الحالات التالية يتم تطبيق الغرامة: 1. عدم نظافة مرافق خدمات الإعاشة وملحقاتها من تجهيزات ومعدات وأدوات. 2. عدم مكافحة الحشرات والقوارض. 3. عدم المحافظة على نظافة الصرف الصحي أو تسليكها. 4. عدم التخلص من مخلفات تحضير الوجبات (النفايات). 5. عدم فصل مواد النظافة عن المواد الغذائية في المستودع.	غرامة قدرها (10%) من قيمة وجبات ذلك اليوم الذي حدثت به المخالفة.	غرامة قدرها (1,500 ريال) لليوم الذي حدثت به المخالفة.
36	عدم تأمين المتعاقد لمواد وأدوات النظافة حسب ماورد في الفصل السادس (شروط مرافق خدمات الإعاشة - شروط النظافة ومكافحة الحشرات).	غرامة قدرها (10%) من قيمة وجبات ذلك اليوم الذي حدثت به المخالفة. ويحق للجهة المستفيدة تأمينها على حساب المتعاقد وحسمها من مستحقاته الشهرية.	غرامة قدرها (1,500 ريال) لليوم الذي حدثت به المخالفة. ويحق للجهة المستفيدة تأمينها على حساب المتعاقد وحسمها من مستحقاته الشهرية.



2.8 تعليمات والتزامات المتعاقد

2.8.1 إجراءات والتزامات المتعاقد قبل بداية العقد

1. يجب على المتنافس وقبل تقديم عرضه إثبات زيارة ومعاينة موقع تنفيذ الأعمال بأن يقوم وعلى حسابه الخاص بزيارة أماكن تنفيذ الأعمال وأن يتأكد بنفسه من الأعداد والكميات وطبيعة الأعمال المتقدم لها والظروف المصاحبة لها للتنفيذ والمواد اللازمة لإنجاز الأعمال ووسائل الوصول إلى مواقع تنفيذ الأعمال والمرافق التي يحتاج إليها، وعليه أن يحصل على جميع المعلومات والبيانات الكافية عن كل الأمور التي يمكن بأي كيفية أن تؤثر على فئات عرضه ومخاطر التزاماته، والإطلاع على التجهيزات والمعدات والأدوات المتوفرة في مرافق خدمات الإعاشة وأن يقوم بفحص مواقع العمل والأماكن المحيطة به.
2. يجب على المتنافس وقبل موعد زيارة ومعاينة موقع تنفيذ الأعمال بوقت كافٍ، إرسال خطاب للجهة المستفيدة من العقد موثق من الغرفة التجارية حسب ملحق نموذج رقم (3) يوضح فيه اسم مندوبه الذي يفوضه للزيارة والمعاينة وبياناته على أن يكون المندوب سعودي الجنسية، ولن يقبل تفويض غير سعودي الجنسية لزيارة ومعاينة موقع تنفيذ الأعمال.
3. يجب على المتنافس عند زيارته لأماكن تنفيذ الأعمال الحصول بشكل رسمي على البيانات التي تزوده بها الجهة المستفيدة وفق خطاب إثبات زيارة ومعاينة موقع تنفيذ الأعمال حسب ملحق نموذج رقم (4).
4. يجب على المتنافس إرفاق أصل خطاب إثبات زيارة ومعاينة موقع تنفيذ الأعمال بعد إضافة البيانات وتوقيع الجهة المستفيدة لإثبات حصوله على المعلومات اللازمة والتي تمكنه من تقديم عرضه بالشكل الصحيح.
5. على مندوب المتنافس عند زيارته للمواقع توقيع تعهد بالالتزام بسرية البيانات والمعلومات التي تم الإطلاع عليها في خطاب إثبات زيارة ومعاينة موقع تنفيذ الأعمال.
6. يقوم المتعاقد الذي تمت عليه الترسية وخلال (15) يوم عمل من تاريخ إبلاغه بالترسية (يجوز تمديد هذه المدة لمدة مماثلة) بتقديم ضمان بنكي بنسبة (5%) من قيمة العقد ويودع بالحساب البنكي التابع للجهة الحكومية المستفيدة أو بتقديمه شيكاً أو بحسب الطريقة التي تحددها الجهة المستفيدة.
7. يكون توقيع العقد بين الجهة الحكومية والمتعاقد الجديد بعد استلام الضمان البنكي النهائي بنسبة (5%).
8. على المتعاقد إيداع مبلغ التأمين النقدي يعادل تكلفة الإعاشة لمدة (5) أيام للأعداد الفعلية بالجهة المستفيدة وفقاً للترتيبات التالية:

- أ- يقوم المتعاقد بإيداع مبلغ التأمين النقدي بالحساب البنكي للجهة المستفيدة.
- ب- يُبلغ المتعاقد بتعويض ما تم حسمه من مبلغ التأمين النقدي فوراً وبحد أقصى خلال (48) ساعة من وقت تبليغه وفي حال عدم التجاوب يتم حسم مبلغ ما تم تأمينه من مستخلصاته مع تطبيق الغرامات المقررة في فصل الغرامات والجزاءات.
- ت- يعاد التأمين النقدي للمتعاقد في نهاية العقد بعد وفائه بكامل التزاماته.
9. على الجهة المشرفة بعد توقيع العقد وعند طلب المتعاقد بمنحه إصدار تأييد تأشيرات وفق نظام وزارة الموارد البشرية والتنمية الاجتماعية ووفق المسميات الواردة في جدول مواصفات العمالة.
10. أن يقوم المتعاقد بتقديم ملفات العمالة وفق ماورد في شروط العمالة إلى الجهة المستفيدة من العقد لتقييم العمالة مهنيًا على أن يكون ذلك قبل بداية العقد ب (90) يومًا أو قبل ذلك إن أمكن، وفي حال قلت المدة المتبقية من العقد القائم عن (90) يومًا عن توقيع العقد الجديد يتم الإجراء فوراً ولا تطبق الغرامات المقررة.



2.8 تعليمات والتزامات المتعاقد

11. تقوم الجهة المستفيدة على العقد بإشعار المتعاقد بالعمالة المقبولة أمنياً وتزويدهم بالتصاريح الأمنية وذلك خلال (15) يوم عمل من تقديم المتعاقد لنماذج المسح الأمني.
12. أن يقوم المتعاقد بإستخراج الشهادات الصحية من المستشفيات والمراكز الصحية المعتمدة بالشروط والمواصفات لكافة العاملين الذين تم قبولهم مهنيًا وأمنياً وذلك قبل بداية العقد ب (30) يومًا، وفي حال عدم الالتزام تطبق الغرامات المقررة في فصل الغرامات والجزاءات.
13. أن يقوم المتعاقد بتعيين ممثل المتعاقد في الموقع وذلك قبل بداية العقد ب (30) يومًا وفي حال عدم الالتزام تطبق الغرامات المقررة في فصل الغرامات والجزاءات.
14. يلتزم المتعاقد الحالي بتسليم الموقع إلى المتعاقد الجديد في الموعد المحدد فور إبلاغه بتاريخ الاستلام الذي تحدده الجهة المستفيدة.
15. يتم الاستلام والتسليم بموجب محضر أو محاضر موقعة من جميع أعضاء اللجنة وتدون فيه الملاحظات أو المهام على كل طرف إن وجد.
16. يلتزم المتعاقدان أو أحدهما المخل بالالتزام كافة المسؤوليات المترتبة على إخلاله بإجراءات التسليم والاستلام في المواعيد المحددة.
17. يلتزم المتعاقدان أو مفوضوهما بالتواجد في الموقع في الموعد المحدد للاستلام والتوقيع على محاضر الاستلام.
18. عند تخلف أحد المتعاقدين أو كلاهما عن الحضور للموعد المحدد لإجراءات الاستلام والتسليم تطبق عليه الغرامات المقررة في فصل الغرامات والجزاءات.
19. إذا أبدى أي من المتعاقدين تحفظات عند الإستلام والتسليم فإنه يجب أن تكون التحفظات مطابقة للواقع وفي حالة الخلاف يكون قرار لجنة استلام وتسليم الموقع والمعدات والتجهيزات الموجودة بها والتسليم ملزمًا للطرفين.
20. "إذا تأخر أو تباطأ أو امتنع المتعاقد الجديد عن استلام موقع العمل يتم إنذاره بذلك، فإذا لم يستلم الموقع خلال (خمسة عشر) يومًا من تاريخ إنذاره تُعد الجهة المستفيدة محضرًا يسلم به الموقع للمتعاقد تسليمًا حكميًا ويبلغ به المتعاقد مع إنذاره للبدء في التنفيذ خلال (خمس عشرة) يومًا من تاريخ الإنذار، فإذا إنقضت هذه المدة ولم يبدأ العمل جاز إنهاء العقد" وفقًا لأحكام المادة (السادسة والسبعين) من النظام ووفق المادة 97 من اللائحة التنفيذية للمنافسات والمشتريات الحكومية الفقرة (1).
21. يلتزم المتعاقد بإنهاء متطلبات التسليم التالية قبل نهاية العقد بفترة كافية (قبل بداية العقد الجديد ب 90 يومًا):
 - أ- التأكد من سلامة الجدران والأسقف والأرضيات وعمل الصيانة اللازمة لها.
 - ب- التأكد من سلامة التمديدات الكهربائية وشبكة المياه والصرف الصحي وكذلك الحمامات والمغاسل واستبدال القطع التالفة وتلافي أي ملاحظات عليها.
 - ت- التأكد من صلاحية وعمل جميع الأجهزة والمعدات والأدوات في مرافق خدمات التغذية والمسلمة له لتنفيذ العقد.



2.8 تعليمات والتزامات المتعاقد

22. تقوم الجهة المستفيدة ومن يمثلها من لجان بالكشف على أعمال الصيانة والإصلاح، وتكون قبل بداية العقد الجديد ب 90 يومًا، وفي حال قلت المدة المتبقية من العقد القائم عن 90 يوم يتم تنفيذ هذا الإجراء فورًا كالآتي:
- أ- كشف شامل ودقيق وإخطار المتعاقد بأي أعطال أو ملاحظات لمعالجتها وتصحيحها بشكل عاجل ويستخدم ملحق نموذج رقم (16)، مع إعطائه مهلة مناسبة على أن لا تتجاوز (15) يوم من إخطاره لمعالجتها وتصحيحها.
 - ب- جرد شامل لجميع التجهيزات والمعدات والأدوات المسلمة للمتعاقد وإخطار المتعاقد بأي مفقودات لتأمينها بشكل عاجل مع إعطائه مهلة مناسبة على أن لا تتجاوز (15) يوم من تاريخ إخطاره.
 - ت- في حال عدم تجاوب المتعاقد الحالي بمعالجة الأعطال وتصحيح الملاحظات خلال المدة المحددة له من قبل الجهة المستفيدة، يتم معالجة الأعطال وتصحيح الملاحظات على حساب المتعاقد وحسمها من التأمين النقدي أو من مستحقات المتعاقد.

2.8.2 مسؤوليات المتعاقد ضد الأضرار التي تلحق بالأشخاص والممتلكات

1. يتحمل المتعاقد جميع الأضرار والخسائر والتلفيات التي تلحق بالأشخاص والممتلكات والتجهيزات والمعدات بسبب الحريق أو الصعق الكهربائي أو المخاطر الأخرى؛ لعدم اتخاذه الاحتياطات اللازمة لحمايتها أو نتيجة الخطأ أو الإهمال، أو سوء الاستعمال من قبل عماله والأفراد التابعين له.
2. يتحمل المتعاقد مسؤولية أي ضرر يلحق بالأفراد بسبب التسمم الغذائي نتيجة الإهمال أو عدم التزامه بتطبيق الشروط والممارسات الصحية والسليمة عند تنفيذ خدمات التغذية لضمان سلامة الغذاء، كما يكون مسؤولاً عن جميع الدعاوى والمطالبات والنفقات التي تنجم عن الحق العام والخاص.



الباب الثالث:

الملحقات

ملحق (1.أ) قائمة الإعاشة المطهية (الوجبات) في الأيام العادية

اليوم الأحد

إفطار					
صنف (1)	صنف (2)	صنف (3)	صنف (4)	صنف (5)	صنف (6)
خبز أبيض / أسمر (100 جم)	بيض مسلوق (2 حبة)	عدس (100 جم)	جبنة فيتا (30 جم)	فاكهة تفاح (حبة)	مربى (30 جم)
صنف (7)	صنف (8)	صنف (9)			
شرائح خيار وطماطم (100 جم)	حليب (180 مل)	مياه شرب معبأة (330 X 3 مل)			

غداء					
صنف (1)	صنف (2)	صنف (3)	صنف (4)	صنف (5)	صنف (6)
أرز برياني (370 جم)	لحم ضأن (200 جم)	خضار مشكل (أ) (240 جم)	سلطة خضراء (200 جم)	فاكهة موز (حبة)	زبادي (170 جم)
صنف (7)					
مياه شرب معبأة (330 X 3 مل)					

عشاء					
صنف (1)	صنف (2)	صنف (3)	صنف (4)	صنف (5)	صنف (6)
شاورما دجاج (240 جم)	بطاطس بالفرن (100 جم)	حمص (60 جم)	سلطة خضراء (200 جم)	فاكهة برتقال (حبة)	مهلبية (100 جم)
صنف (7)					
مياه شرب معبأة (330 X 3 مل)					



اليوم الاثنين

إفطار					
صنف (1)	صنف (2)	صنف (3)	صنف (4)	صنف (5)	صنف (6)
خبز أبيض / أسمر (100 جم)	فول (100جم)	لبنة (20 جم)	جبنة شيدر (25 جم)	فاكهة كمثرى (حبة)	حلاوة طحينية (20 جم)
صنف (7)	صنف (8)	صنف (9)	صنف (10)		
شرائح خيار وطماطم (100 جم)	زيتون (20 جم)	حليب (180مل)	مياه شرب معبأة (330 X 3 مل)		

غداء					
صنف (1)	صنف (2)	صنف (3)	صنف (4)	صنف (5)	صنف (6)
أرز مندي (370 جم)	دجاج مندي (230 جم)	ملوخية (225 جم)	باميا (200 جم)	فاكهة برتقال (حبة)	فتوش (200 جم)
صنف (7)	صنف (8)				
لبن (180 مل)	مياه شرب معبأة (330 X 3 مل)				

عشاء					
صنف (1)	صنف (2)	صنف (3)	صنف (4)	صنف (5)	صنف (6)
خبز أبيض / أسمر (100 جم)	دجاج بالفرن مشوي (230 جم)	مصقعة (140 جم)	سلطة خضراء (200 جم)	فاكهة موز (حبة)	مياه شرب معبأة (330 X 3 مل)



اليوم الثلاثاء

إفطار					
صنف (1)	صنف (2)	صنف (3)	صنف (4)	صنف (5)	صنف (6)
خبز أبيض / أسمر (100جم)	بيض أوملت (2 حبة)	جبنة فيتا (30 جم)	زبدة الفول السوداني (25 جم)	فاكهة برتقال (حبة)	عسل (30 جم)
صنف (7)	صنف (8)	صنف (9)			
شرائح خيار وطماطم (100 جم)	حليب (180مل)	مياه شرب معبأة (330 X 3 مل)			

غداء					
صنف (1)	صنف (2)	صنف (3)	صنف (4)	صنف (5)	صنف (6)
أرز كبسة (370 جم)	لحم ضأن (200 جم)	خضار مشكل (ب) (240 جم)	تبولة (150 جم)	فاكهة تفاح (حبة)	زبادي (170 جم)
صنف (7)					
مياه شرب معبأة (330 X 3 مل)					

عشاء					
صنف (1)	صنف (2)	صنف (3)	صنف (4)	صنف (5)	صنف (6)
شاورما دجاج (240 جم)	بطاطس بالفرن (100 جم)	حمص (60 جم)	سلطة خضراء (200 جم)	فاكهة موز (حبة)	كريم كراميل (120 جم)
صنف (7)	صنف (8)				
عصير (200 مل)	مياه شرب معبأة (330 X 3 مل)				



اليوم الأربعاء

إفطار					
صنف (1)	صنف (2)	صنف (3)	صنف (4)	صنف (5)	صنف (6)
خبز أبيض / أسمر (100جم)	فول (100جم)	لبنة (20 جم)	تونة (50 جم)	فاكهة تفاح (حبة)	مربى (30 جم)
صنف (7)	صنف (8)	صنف (9)	صنف (10)		
زيتون (20 جم)	شرائح خيار وطماطم (100 جم)	حليب (180مل)	مياه شرب معبأة (3 X 330 مل)		

غداء					
صنف (1)	صنف (2)	صنف (3)	صنف (4)	صنف (5)	صنف (6)
أرز بخاري (370 جم)	لحم ضأن (200 جم)	خضار مشكل (أ) (240 جم)	سلطة خضراء (200 جم)	فاكهة برتقال (حبة)	لبن (180 مل)
صنف (7)					
مياه شرب معبأة (3 X 330 مل)					

عشاء					
صنف (1)	صنف (2)	صنف (3)	صنف (4)	صنف (5)	صنف (6)
خبز أبيض / أسمر (100 جم)	دجاج بالفرن مشوي (230 جم)	مصقعة (140 جم)	سلطة خضراء (200 جم)	فاكهة موز (حبة)	شورية شوفان (250 مل)
صنف (7)	صنف (8)				
أم علي (100 جم)	مياه شرب معبأة (3 X 330 مل)				



إفطار					
صنف (1)	صنف (2)	صنف (3)	صنف (4)	صنف (5)	صنف (6)
خبز أبيض / أسمر (100جم)	بيض مسلوق (2 حبة)	جبنة شيدر (25 جم)	لبنة (20 جم)	فاكهة تفاح (حبة)	عسل (30 جم)
صنف (7)	صنف (8)	صنف (9)			
شرائح خيار وطماطم (100 جم)	حليب (180مل)	مياه شرب معبأة (3 X 330 مل)			

غداء					
صنف (1)	صنف (2)	صنف (3)	صنف (4)	صنف (5)	صنف (6)
مكرونه (150 جم)	دجاج بالفرن مشوي (230جم)	خضار مشكل (ب) (240جم)	فتوش (200 جم)	فاكهة برتقال (حبة)	شورية شوفان (250مل)
صنف (7)					
مياه شرب معبأة (3 X 330 مل)					

عشاء					
صنف (1)	صنف (2)	صنف (3)	صنف (4)	صنف (5)	صنف (6)
خبز أبيض / أسمر (100 جم)	دجاج بالفرن مشوي (230 جم)	بطاطس بالفرن (100 جم)	حمص (60 جم)	فاكهة كمثرى (حبة)	سلطة خضراء (200 جم)
صنف (7)	صنف (8)				
مهلبية (100 جم)	مياه شرب معبأة (3 X 330 مل)				



إفطار					
صنف (1)	صنف (2)	صنف (3)	صنف (4)	صنف (5)	صنف (6)
خبز أبيض / أسمر (100جم)	جبنة فيتا (30 جم)	لبنة (20 جم)	حلاوة طحينية (20 جم)	فاكهة تفاح (حبة)	زيتون (20 جم)
صنف (7)	صنف (8)	صنف (9)	صنف (10)		
رقائق الذرة (20 جم)	شرائح خيار وطماطم (100 جم)	حليب (180مل)	مياه شرب معبأة (330 X 3 مل)		

غداء					
صنف (1)	صنف (2)	صنف (3)	صنف (4)	صنف (5)	صنف (6)
أرز صيادية (370 جم)	سمك (200 جم)	خضار مشكل (أ) (240 جم)	سلطة خضراء (200 جم)	فاكهة موز (حبة)	طحينة سائلة (15 مل)
صنف (7)					
مياه شرب معبأة (330 X 3 مل)					

عشاء					
صنف (1)	صنف (2)	صنف (3)	صنف (4)	صنف (5)	صنف (6)
خبز أبيض / أسمر (100 جم)	دجاج مندي (230 جم)	خضار مشكل (ب) (240 جم)	سلطة خضراء (200 جم)	فاكهة برتقال (حبة)	عصير (200 جم)
صنف (7)	صنف (8)				
مياه شرب معبأة (330 X 3 مل)					



إفطار					
صنف (1)	صنف (2)	صنف (3)	صنف (4)	صنف (5)	صنف (6)
خبز أبيض / أسمر (100جم)	عدس (100 جم)	جبنة شيدر (25 جم)	لبنة (20 جم)	فاكهة برتقال (حبة)	مربى (30 جم)
صنف (7)	صنف (8)	صنف (9)	صنف (10)	صنف (11)	
زيتون (20 جم)	شرائح خيار وطماطم (100 جم)	رقائق الذرة (20 جم)	حليب (180مل)	مياه شرب معبأة (330 X 3 مل)	

غداء					
صنف (1)	صنف (2)	صنف (3)	صنف (4)	صنف (5)	صنف (6)
أرز بالشعيرية (400 جم)	دجاج بالفرن مشوي (230 جم)	ملوخية (225 جم)	باميا (200 جم)	فاكهة تفاح (حبة)	سلطة خضراء (200 جم)
صنف (7)	صنف (8)				
لبن (180مل)	مياه شرب معبأة (330 X 3 مل)				

عشاء					
صنف (1)	صنف (2)	صنف (3)	صنف (4)	صنف (5)	صنف (6)
خبز برجر (160 جم)	دجاج برجر (150 جم)	بطاطس بالفرن (100 جم)	جبنة شيدر (25 جم)	فاكهة موز (حبة)	سلطة خضراء (200 جم)
صنف (7)	صنف (8)	صنف (9)			
مهلبية (100 جم)	عصير (200 مل)	مياه شرب معبأة (330 X 3 مل)			



ملحق (ب.1) قائمة الإعاشة المطهية (الوجبات) في أيام شهر رمضان

اليوم الأحد

إفطار					
صنف (1)	صنف (2)	صنف (3)	صنف (4)	صنف (5)	صنف (6)
تمر (50 جم)	زبادي (170 جم)	شورية شوفان (250 مل)	سمبوسة دجاج/لحم (3 حبات)	سمبوسة خضار (3 حبات)	عصير (200 مل)
صنف (7)					
مياه شرب معبأة (330 X 3 مل)	قشطة طازجة (25 جم)				

عشاء					
صنف (1)	صنف (2)	صنف (3)	صنف (4)	صنف (5)	صنف (6)
شاورما دجاج (240 جم)	بطاطس بالفرن (100 جم)	حمص (60 جم)	فاكهة برتقال (حبة)	سلطة خضراء (200 جم)	مهلبية (100 جم)
صنف (7)					
مياه شرب معبأة (330 X 3 مل)					

سحور					
صنف (1)	صنف (2)	صنف (3)	صنف (4)	صنف (5)	صنف (6)
أرز برياني (370 جم)	لحم ضأن (200 جم)	خضار مشكل (أ) (240 جم)	سلطة خضراء (200 جم)	فاكهة موز (حبة)	لبن (180 مل)
صنف (7)					
مياه شرب معبأة (330 X 3 مل)					



اليوم الاثنين

إفطار					
صنف (1)	صنف (2)	صنف (3)	صنف (4)	صنف (5)	صنف (6)
تمر (50 جم)	زبادي (170 جم)	شوربة شوفان (250 مل)	سمبوسة دجاج/لحم (3 حبات)	سمبوسة خضار (3 حبات)	عصير (200 مل)
صنف (7)					
مياه شرب معبأة (3 X 330 مل)	قشطة طازجة (25 جم)				

عشاء					
صنف (1)	صنف (2)	صنف (3)	صنف (4)	صنف (5)	صنف (6)
خبز أبيض/ أسمر (100 جم)	دجاج بالفرن /مشوي (230 جم)	مكرونه (150 جم)	مصقعة (140 جم)	فاكهة تفاح (حبة)	سلطة خضراء (200 جم)
صنف (7)					
أم علي (100 جم)	مياه شرب معبأة (3 X 330 مل)				

سحور					
صنف (1)	صنف (2)	صنف (3)	صنف (4)	صنف (5)	صنف (6)
أرز مندي (370 جم)	دجاج مندي (230 جم)	ملوخية (225 جم)	باميا (200 جم)	فاكهة موز (حبة)	فتوش (200 جم)
صنف (7)					
لبن (180 مل)	مياه شرب معبأة (3 X 330 مل)				



اليوم الثلاثاء

إفطار					
صنف (1)	صنف (2)	صنف (3)	صنف (4)	صنف (5)	صنف (6)
تمر (50 جم)	زبادي (170 جم)	شورية شوفان (250 مل)	سمبوسة دجاج/لحم (3 حبات)	سمبوسة خضار (3 حبات)	عصير (200 مل)
صنف (7)					
مياه شرب معبأة (3 X 330 مل)	قشطة طازجة (25 جم)				

عشاء					
صنف (1)	صنف (2)	صنف (3)	صنف (4)	صنف (5)	صنف (6)
شاورما دجاج (240 جم)	بطاطس بالفرن (100 جم)	حمص (60 جم)	فاكهة كمثرى (حبة)	سلطة خضراء (200 جم)	كريم كراميل (120 جم)
صنف (7)					
مياه شرب معبأة (3 X 330 مل)					

سحور					
صنف (1)	صنف (2)	صنف (3)	صنف (4)	صنف (5)	صنف (6)
أرز كبسة (370 جم)	لحم ضأن (200 جم)	خضار مشكل (ب) (240 جم)	تبولة (150 جم)	فاكهة موز (حبة)	لبن (180 مل)
صنف (7)					
مياه شرب معبأة (3 X 330 مل)					



اليوم الأربعاء

إفطار					
صنف (1)	صنف (2)	صنف (3)	صنف (4)	صنف (5)	صنف (6)
تمر (50 جم)	زبادي (170 جم)	شورية شوفان (250 مل)	سمبوسة دجاج/لحم (3 حبات)	سمبوسة خضار (3 حبات)	عصير (200 مل)
صنف (7)					
مياه شرب معبأة (330 X 3 مل)	قشطة طازجة (25 جم)				

عشاء					
صنف (1)	صنف (2)	صنف (3)	صنف (4)	صنف (5)	صنف (6)
خبز أبيض / أسمر (100 جم)	دجاج بالفرن مشوي (230 جم)	مكرونه (150 جم)	مصقعة (140 جم)	فاكهة تفاح (حبة)	سلطة خضراء (200 جم)
صنف (7)					
أم علي (100 جم)	مياه شرب معبأة (330 X 3 مل)				

سحور					
صنف (1)	صنف (2)	صنف (3)	صنف (4)	صنف (5)	صنف (6)
أرز بخاري (370 جم)	لحم ضأن (200 جم)	خضار مشكل (أ) (240 جم)	سلطة خضراء (200 جم)	فاكهة موز (حبة)	لبن (180 مل)
صنف (7)					
مياه شرب معبأة (330 X 3 مل)					



اليوم الخميس

إفطار					
صنف (1)	صنف (2)	صنف (3)	صنف (4)	صنف (5)	صنف (6)
تمر (50 جم)	زبادي (170 جم)	شوربة شوفان (250 مل)	سمبوسة دجاج/لحم (3 حبات)	سمبوسة خضار (3 حبات)	عصير (200 مل)
صنف (7)					
مياه شرب معبأة (3 X 330 مل)	قشطة طازجة (25 جم)				

عشاء					
صنف (1)	صنف (2)	صنف (3)	صنف (4)	صنف (5)	صنف (6)
خبز أبيض / أسمر (100 جم)	دجاج مندي (230 جم)	مكرونه (150 جم)	بطاطس بالفرن (100 جم)	فاكهة كمثرى (حبة)	سلطة خضراء (200 جم)
صنف (7)	صنف (8)				
مهلبية (100 جم)	مياه شرب معبأة (3 X 330 مل)				

سحور					
صنف (1)	صنف (2)	صنف (3)	صنف (4)	صنف (5)	صنف (6)
أرز برياني (370 جم)	دجاج بالفرن /مشوي (230 جم)	خضار مشكل (ب) (240 جم)	فتوش (200 جم)	فاكهة موز (حبة)	لبن (180 مل)
صنف (7)					
مياه شرب معبأة (3 X 330 مل)					



اليوم الجمعة

إفطار					
صنف (1)	صنف (2)	صنف (3)	صنف (4)	صنف (5)	صنف (6)
تمر (50 جم)	زبادي (170 جم)	شورية شوفان (250 مل)	سمبوسة دجاج/لحم (3 حبات)	سمبوسة خضار (3 حبات)	عصير (200 مل)
صنف (7)					
مياه شرب معبأة (3 X 330 مل)	قشطة طازجة (25 جم)				

عشاء					
صنف (1)	صنف (2)	صنف (3)	صنف (4)	صنف (5)	صنف (6)
خبز أبيض / أسمر (100 جم)	دجاج بالفرن / مشوي (230 جم)	مكرونات (150 جم)	خضار مشكل (ب) (240 جم)	فاكهة برتقال (حبة)	سلطة خضراء (200 جم)
صنف (7)					
أم علي (100 جم)	مياه شرب معبأة (3 X 330 مل)				

سحور					
صنف (1)	صنف (2)	صنف (3)	صنف (4)	صنف (5)	صنف (6)
أرز صيادية (370 جم)	سمك (200 جم)	خضار مشكل (أ) (240 جم)	سلطة خضراء (200 جم)	فاكهة موز (حبة)	طحينة سائلة (15 مل)
صنف (7)					
لبن (180 مل)	مياه شرب معبأة (3 X 330 مل)				



اليوم السبت

إفطار					
صنف (1)	صنف (2)	صنف (3)	صنف (4)	صنف (5)	صنف (6)
تمر (جم 50)	زبادي (جم 170)	شورية شوفان (مل 250)	سمبوسة دجاج/لحم (3 حبات)	سمبوسة خضار (3 حبات)	عصير (200 مل)
صنف (7)					
مياه شرب معبأة (3 X 330 مل)	قشطة طازجة (جم 25)				

عشاء					
صنف (1)	صنف (2)	صنف (3)	صنف (4)	صنف (5)	صنف (6)
خبز برجر (جم 160)	دجاج برجر (جم 150)	بطاطس بالفرن (جم 100)	جبنة شيدر (جم 25)	فاكهة تفاح (حبة)	سلطة خضراء (جم 200)
صنف (7)	صنف (8)				
كريم كراميل (جم 120)	مياه شرب معبأة (3 X 330 مل)				

سحور					
صنف (1)	صنف (2)	صنف (3)	صنف (4)	صنف (5)	صنف (6)
أرز بالشعيرية (جم 400)	دجاج بالفرن /مشوي (جم 230)	ملوخية (جم 225)	باميا (جم 200)	فاكهة موز (حبة)	سلطة خضراء (جم 200)
صنف (7)	صنف (8)				
لبن (180 مل)	مياه شرب معبأة (3 X 330 مل)				



ملحق (ج.1) قائمة الإعاشة غير المطهية في الأيام العادية

اليوم الأحد

صنف (1)	صنف (2)	صنف (3)	صنف (4)	صنف (5)	صنف (6)
خبز أبيض/ أسمر (200 جم)	بيض مسلوق (2 حبة)	أرز (150 جم)	لحم ضأن (250 جم)	صدور دجاج (200 جم)	عدس (50 جم)
صنف (7)	صنف (8)	صنف (9)	صنف (10)	صنف (11)	صنف (12)
جبنة فيتا (30 جم)	مرق (30 جم)	حمص مطحون معلب (60 جم)	تمر (50 جم)	خضار مشكل (أ) (240 جم)	شرائح خيار وطماطم (100 جم)
صنف (13)	صنف (14)	صنف (15)	صنف (16)	صنف (17)	صنف (18)
خيار (للسلطة) (150 جم)	طماطم (للسلطة) (150 جم)	جزر (للسلطة) (100 جم)	ليمون (للسلطة) (40 جم)	فلفل بارد/حار (للسلطة) (15 جم)	بصل أبيض (للسلطة) (100 جم)
صنف (19)	صنف (20)	صنف (21)	صنف (22)	صنف (23)	صنف (24)
خس (للسلطة) (150 جم)	بطاطس طازج (120 جم)	فاكهة تفاح (حبة)	فاكهة موز (حبة)	فاكهة برتقال (حبة)	زبادي (170 جم)
صنف (25)	صنف (26)	صنف (27)	صنف (28)	صنف (29)	صنف (30)
حليب (180 مل)	نشأ الذرة (للمهلبية) (30 جم)	زيت نباتي (للقلي) (5 مل)	زيت زيتون (10 جم)	زيت نباتي (للطبخ) (15 مل)	بن (15 جم)
صنف (31)	صنف (32)	صنف (33)	صنف (34)	صنف (35)	صنف (36)
هيل (5 جم)	قهوة سريعة الذوبان (6 جم)	حليب بودرة (20 جم)	حليب مبخر (42 مل)	شاي (16 جم)	سكر (30 جم)
صنف (37)	صنف (38)	صنف (39)	صنف (40)	صنف (41)	صنف (42)
مياه شرب معبأة (9 X 330 مل)	زعفران (2 جم)	كاتشب (18 مل)	مايونيز (10 مل)	فلفل أسود (2 جم)	كمون (2 جم)
صنف (43)	صنف (44)	صنف (45)	صنف (46)	صنف (47)	صنف (48)
قرنفل (2 جم)	قرفة (2 جم)	زنجبيل (2 جم)	زبيب (2 جم)	صنوبر (2 جم)	خل (للسلطة) (2 مل)
صنف (49)	صنف (50)	صنف (51)	صنف (52)	صنف (53)	صنف (54)
شطة (2 مل)	معجون طماطم (10 مل)	ملح (10 جم)	بصل (للأرز) (45 جم)	ثوم (للأرز) (5 جم)	ليمون ناشف (2 جم)
صنف (55)					
صابون سائل للأيدي (15 مل)					



اليوم الاثنين

صنف (1)	صنف (2)	صنف (3)	صنف (4)	صنف (5)	صنف (6)
خبز أبيض / أسمر (200 جم)	أرز (150 جم)	دجاج (للأرز) (290 جم)	دجاج (بالفرن) (290 جم)	لحم مفروم (50 جم)	فول (50 جم)
صنف (7)	صنف (8)	صنف (9)	صنف (10)	صنف (11)	صنف (12)
لبنة (20 جم)	زيتون (20 جم)	جبنة شيدر (25 جم)	حلاوة طحينية (20 جم)	تمر (50 جم)	شرائح خيار وطماطم (100 جم)
صنف (13)	صنف (14)	صنف (15)	صنف (16)	صنف (17)	صنف (18)
ملوخية طازجة (150 جم)	باميا طازجة (150 جم)	بادنجان طازجة (150 جم)	خيار (للسلطة) (150 جم)	طماطم (للسلطة) (150 جم)	جزر (للسلطة) (100 جم)
صنف (19)	صنف (20)	صنف (21)	صنف (22)	صنف (23)	صنف (24)
ليمون (للسلطة) (40 جم)	فلغل بارد/حار (للسلطة) (15 جم)	بصل أبيض (للسلطة) (100 جم)	خس (للسلطة) (150 جم)	بقدونس (للفتوش) (100 جم)	رجلة (للفتوش) (50 جم)
صنف (25)	صنف (26)	صنف (27)	صنف (28)	صنف (29)	صنف (30)
فاكهة كمثرى (حبة)	فاكهة موز (حبة)	فاكهة برتقال (حبة)	لبن (180 جم)	حليب (180 مل)	زيت نباتي (للقلي) (5 مل)
صنف (31)	صنف (32)	صنف (33)	صنف (34)	صنف (35)	صنف (36)
زيت زيتون (10 جم)	زيت نباتي (للطبخ) (15 مل)	بن (15 جم)	هيل (5 جم)	قهوة سريعة الذوبان (6 جم)	حليب بودرة (20 جم)
صنف (37)	صنف (38)	صنف (39)	صنف (40)	صنف (41)	صنف (42)
حليب مبخر (42 مل)	شاي (16 جم)	سكر (30 جم)	مياه شرب معبأة (9 X 330 مل)	فلغل أسود (2 جم)	كمون (2 جم)
صنف (43)	صنف (44)	صنف (45)	صنف (46)	صنف (47)	صنف (48)
قرنفل (2 جم)	قرفة (2 جم)	زنجبيل (2 جم)	زبيب (2 جم)	صنوبر (2 جم)	خل (للسلطة) (2 مل)
صنف (49)	صنف (50)	صنف (51)	صنف (52)	صنف (53)	صنف (54)
شطة (2 مل)	معجون طماطم (10 مل)	ملح (10 جم)	بصل (للأرز) (45 جم)	ثوم (للأرز) (5 جم)	ليمون ناشف (2 جم)
صنف (55)	صنف (56)				
صابون سائل للأيدي (15 مل)	كركم (5 جم)				



اليوم الثلاثاء

صنف (1)	صنف (2)	صنف (3)	صنف (4)	صنف (5)	صنف (6)
خبز أبيض / أسمر (200 جم)	بيض مسلوق (2 حبة)	أرز (150 جم)	لحم ضأن (250 جم)	صدور دجاج (200 جم)	جبنة فيتا (30 جم)
صنف (7)	صنف (8)	صنف (9)	صنف (10)	صنف (11)	صنف (12)
زبدة الفول السوداني (25 جم)	عسل (30 جم)	حمص مطحون معلب (60 جم)	تمر (50 جم)	خضار مشكل (ب) (240 جم)	شرائح خيار وطماطم (100 جم)
صنف (13)	صنف (14)	صنف (15)	صنف (16)	صنف (17)	صنف (18)
خيار (للسلطة) (150 جم)	طماطم (للسلطة) (150 جم)	جزر (للسلطة) (100 جم)	ليمون (للسلطة) (40 جم)	فلغل بارد/حار (للسلطة) (15 جم)	بصل أبيض (للسلطة) (100 جم)
صنف (19)	صنف (20)	صنف (21)	صنف (22)	صنف (23)	صنف (24)
خس (للسلطة) (150 جم)	بطاطس طازج (120 جم)	بصل أخضر (للتبولة) (25 جم)	بقدونس (للتبولة) (100 جم)	برغل (للتبولة) (15 جم)	فاكهة تفاح (حبة)
صنف (25)	صنف (26)	صنف (27)	صنف (28)	صنف (29)	صنف (30)
فاكهة موز (حبة)	فاكهة برتقال (حبة)	زبادي (170 جم)	حليب (180 مل)	عصير (200 مل)	زيت نباتي (للقلي) (5 مل)
صنف (31)	صنف (32)	صنف (33)	صنف (34)	صنف (35)	صنف (36)
زيت زيتون (10 جم)	زيت نباتي (للطبخ) (15 مل)	بن (15 جم)	هيل (5 جم)	قهوة سريعة الذوبان (6 جم)	حليب بودرة (20 جم)
صنف (37)	صنف (38)	صنف (39)	صنف (40)	صنف (41)	صنف (42)
حليب مبخر (42 مل)	شاي (16 جم)	سكر (30 جم)	مياه شرب معبأة (330 X 9 مل)	فلغل أسود (2 جم)	كمون (2 جم)
صنف (43)	صنف (44)	صنف (45)	صنف (46)	صنف (47)	صنف (48)
قرنفل (2 جم)	قرفة (2 جم)	زنجبيل (2 جم)	زبيب (2 جم)	صنوبر (2 جم)	خل (للسلطة) (2 مل)
صنف (49)	صنف (50)	صنف (51)	صنف (52)	صنف (53)	صنف (54)
شطة (2 مل)	معجون طماطم (10 مل)	ملح (10 جم)	بصل (للأرز) (45 جم)	ثوم (للأرز) (5 جم)	ليمون ناشف (2 جم)
صنف (55)	صنف (56)	صنف (57)	صنف (58)		
صابون سائل للأيدي (15 مل)	كاتشب (18 مل)	مايونيز (10 مل)	كريم كراميل (15 جم)		



اليوم الأربعاء

صنف (1)	صنف (2)	صنف (3)	صنف (4)	صنف (5)	صنف (6)
خبير أبيض / أسمر (200 جم)	أرز (150 جم)	لحم ضأن (250 جم)	دجاج (290 جم)	لحم مفروم (50 جم)	فول (50 جم)
صنف (7)	صنف (8)	صنف (9)	صنف (10)	صنف (11)	صنف (12)
لبنة (20 جم)	زيتون (20 جم)	مربى (30 جم)	تونة (50 جم)	تمر (50 جم)	خضار مشكل (أ) (240 جم)
صنف (13)	صنف (14)	صنف (15)	صنف (16)	صنف (17)	صنف (18)
باذنجان طازجة (150 جم)	خيار (للسلطة) (150 جم)	طماطم (للسلطة) (150 جم)	جزر (للسلطة) (100 جم)	ليمون (للسلطة) (40 جم)	فلغل بارد/حار (للسلطة) (15 جم)
صنف (19)	صنف (20)	صنف (21)	صنف (22)	صنف (23)	صنف (24)
بصل أبيض (للسلطة) (100 جم)	خس (للسلطة) (150 جم)	شرائح خيار وطماطم (100 جم)	فاكهة تفاح (حبة) (حبة)	فاكهة برتقال (حبة) (حبة)	فاكهة موز (حبة) (حبة)
صنف (25)	صنف (26)	صنف (27)	صنف (28)	صنف (29)	صنف (30)
لبن (180 مل)	حليب (180 مل)	زيت نباتي (للقلي) (5 مل)	زيت زيتون (10 جم)	زيت نباتي (للطبخ) (15 مل)	بن (15 جم)
صنف (31)	صنف (32)	صنف (33)	صنف (34)	صنف (35)	صنف (36)
هيل (5 جم)	قهوة سريعة الذوبان (6 جم)	حليب بودرة (20 جم)	حليب مبخر (42 مل)	شاي (16 جم)	سكر (30 جم)
صنف (37)	صنف (38)	صنف (39)	صنف (40)	صنف (41)	صنف (42)
مياه شرب معبأة (330 X 9 مل)	فلغل أسود (2 جم)	كمون (2 جم)	قرنفل (2 جم)	قرفة (2 جم)	حبوب الشوفان (45 جم)
صنف (43)	صنف (44)	صنف (45)	صنف (46)	صنف (47)	صنف (48)
عجينة الرقائق (لحلى أم علي) (20 جم)	زنجبيل (2 جم)	زبيب (2 جم)	صنوبر (2 جم)	خل (للسلطة) (2 مل)	شطة (2 مل)
صنف (49)	صنف (50)	صنف (51)	صنف (52)	صنف (53)	صنف (54)
معجون طماطم (10 مل)	ملح (10 جم)	بصل (للأرز) (45 جم)	ثوم (للأرز) (5 جم)	ليمون ناشف (2 جم)	صابون سائل للأيدي (15 مل)
صنف (55)					
قشطة (30 جم)					



صنف (1)	صنف (2)	صنف (3)	صنف (4)	صنف (5)	صنف (6)
خبز أبيض / أسمر (200 جم)	مكرونه (100 جم)	دجاج (للمكرونه) (290 جم)	دجاج (بالفرن) (290 جم)	بيض مسلوق (2 حبة)	عسل (30 جم)
صنف (7)	صنف (8)	صنف (9)	صنف (10)	صنف (11)	صنف (12)
لبنة (20 جم)	جبنة شيدر (25 جم)	حمص مطحون معلب (60 جم)	خضار مشكل (ب) (240 جم)	شرائح خيار وطماطم (100 جم)	خيار (للسلطة) (150 جم)
صنف (13)	صنف (14)	صنف (15)	صنف (16)	صنف (17)	صنف (18)
طماطم (للسلطة) (150 جم)	جزر (للسلطة) (100 جم)	ليمون (للسلطة) (40 جم)	فلفل بارد/حار (للسلطة) (15 جم)	بصل أبيض (للسلطة) (100 جم)	خس (للسلطة) (150 جم)
صنف (19)	صنف (20)	صنف (21)	صنف (22)	صنف (23)	صنف (24)
بقدونس (للفتوش) (100 جم)	رجلة (للفتوش) (50 جم)	بطاطس طازج (120 جم)	تمر (50 جم)	فاكهة تفاح (حبة)	فاكهة كمثرى (حبة)
صنف (25)	صنف (26)	صنف (27)	صنف (28)	صنف (29)	صنف (30)
فاكهة برتقال (حبة)	حليب (180 مل)	نشأ الذرة (للمهلبية) (30 جم)	زيت نباتي (للقلي) (5 مل)	زيت زيتون (10 جم)	زيت نباتي (للطبخ) (15 مل)
صنف (31)	صنف (32)	صنف (33)	صنف (34)	صنف (35)	صنف (36)
بن (15 جم)	هيل (5 جم)	قهوة سريعة الذوبان (6 جم)	حليب بودرة (20 جم)	حليب مبخر (42 مل)	شاي (16 جم)
صنف (37)	صنف (38)	صنف (39)	صنف (40)	صنف (41)	صنف (42)
سكر (30 جم)	مياه شرب معبأة (330 X 9 مل)	فلفل أسود (2 جم)	كمون (2 جم)	قرنفل (2 جم)	قرفة (2 جم)
صنف (43)	صنف (44)	صنف (45)	صنف (46)	صنف (47)	صنف (48)
زنجبيل (2 جم)	زبيب (2 جم)	صنوبر (2 جم)	خل (للسلطة) (2 مل)	شطة (2 مل)	معجون طماطم (10 مل)
صنف (49)	صنف (50)	صنف (51)	صنف (52)	صنف (53)	صنف (54)
ملح (10 جم)	بصل (للأرز) (45 جم)	ثوم (للأرز) (5 جم)	ليمون ناشف (2 جم)	صابون سائل للأيدي (15 مل)	حبوب الشوفان (45 جم)



صنف (1)	صنف (2)	صنف (3)	صنف (4)	صنف (5)	صنف (6)
خبز أبيض / أسمر (200 جم)	أرز (150 جم)	دجاج (290 جم)	سمك (250 جم)	جبنة فيتا (30 جم)	لبنة (20 جم)
صنف (7)	صنف (8)	صنف (9)	صنف (10)	صنف (11)	صنف (12)
زيتون (20 جم)	حلاوة طحينية (20 جم)	رقائق الذرة (20 جم)	طحينة سائلة (15 مل)	خضار مشكل (ب) (240 جم)	خضار مشكل (أ) (240 جم)
صنف (13)	صنف (14)	صنف (15)	صنف (16)	صنف (17)	صنف (18)
شرائح خيار وطماطم (100 جم)	خيار (للسلطة) (150 جم)	طماطم (للسلطة) (150 جم)	جزر (للسلطة) (100 جم)	ليمون (للسلطة) (40 جم)	فلفل بارد/حار (للسلطة) (15 جم)
صنف (19)	صنف (20)	صنف (21)	صنف (22)	صنف (23)	صنف (24)
بصل أبيض (للسلطة) (100 جم)	خس (للسلطة) (150 جم)	تمر (50 جم)	فاكهة تفاح (حبة)	فاكهة موز (حبة)	فاكهة برتقال (حبة)
صنف (25)	صنف (26)	صنف (27)	صنف (28)	صنف (29)	صنف (30)
حليب (180 مل)	عصير (200 مل)	زيت نباتي (للقلي) (5 مل)	زيت زيتون (10 جم)	زيت نباتي (للطبخ) (15 مل)	بن (15 جم)
صنف (31)	صنف (32)	صنف (33)	صنف (34)	صنف (35)	صنف (36)
هيل (5 جم)	قهوة سريعة الذوبان (6 جم)	حليب بودرة (20 جم)	حليب مبخر (42 مل)	شاي (16 جم)	سكر (30 جم)
صنف (37)	صنف (38)	صنف (39)	صنف (40)	صنف (41)	صنف (42)
مياه شرب معبأة (330 X 9 مل)	فلفل أسود (2 جم)	كمون (2 جم)	قرنفل (2 جم)	قرفة (2 جم)	زنجبيل (2 جم)
صنف (43)	صنف (44)	صنف (45)	صنف (46)	صنف (47)	صنف (48)
زبيب (2 جم)	صنوبر (2 جم)	خل (للسلطة) (2 مل)	شطة (2 مل)	معجون طماطم (10 مل)	ملح (10 جم)
صنف (49)	صنف (50)	صنف (51)	صنف (52)		
بصل (للأرز) (45 جم)	ثوم (للأرز) (5 جم)	ليمون ناشف (2 جم)	صابون سائل للأيدي (15 مل)		



صنف (1)	صنف (2)	صنف (3)	صنف (4)	صنف (5)	صنف (6)
خبر أبيض / أسمر (200 جم)	خبز برجر (160 جم)	أرز (150 جم)	دجاج (290 جم)	أقراص برجر (دجاج) (100 جم)	عدس (50 جم)
صنف (7)	صنف (8)	صنف (9)	صنف (10)	صنف (11)	صنف (12)
رقائق الذرة (20 جم)	لبنة (20 جم)	جبنة شيدر (للفطور) (25 جم)	جبنة شيدر (للبرجر) (25 جم)	مرعى (30 جم)	زيتون (20 جم)
صنف (13)	صنف (14)	صنف (15)	صنف (16)	صنف (17)	صنف (18)
شرائح خيار وطماطم (100 جم)	ملوخية طازجة (150 جم)	باميا طازجة (150 جم)	بطاطس طازج (120 جم)	خيار (للسلطة) (150 جم)	طماطم (للسلطة) (150 جم)
صنف (19)	صنف (20)	صنف (21)	صنف (22)	صنف (23)	صنف (24)
جزر (للسلطة) (100 جم)	ليمون (للسلطة) (40 جم)	فلفل بارد/حار (للسلطة) (15 جم)	بصل أبيض (للسلطة) (100 جم)	خس (للسلطة) (150 جم)	تمر (50 جم)
صنف (25)	صنف (26)	صنف (27)	صنف (28)	صنف (29)	صنف (30)
فاكهة تفاح (حبة)	فاكهة موز (حبة)	فاكهة برتقال (حبة)	حليب (180 مل)	عصير (200 مل)	لبن (180 جم)
صنف (31)	صنف (32)	صنف (33)	صنف (34)	صنف (35)	صنف (36)
الشعيرية (20 جم)	نشأ الذرة (للمهلبية) (30 جم)	كركم (5 جم)	زيت نباتي (للقلي) (5 مل)	زيت زيتون (10 جم)	زيت نباتي (للطبخ) (15 مل)
صنف (37)	صنف (38)	صنف (39)	صنف (40)	صنف (41)	صنف (42)
بن (15 جم)	هيل (5 جم)	قهوة سريعة الذوبان (6 جم)	حليب بودرة (20 جم)	حليب مبخر (42 مل)	شاي (16 جم)
صنف (43)	صنف (44)	صنف (45)	صنف (46)	صنف (47)	صنف (48)
سكر (30 جم)	مياه شرب معبأة (330 X 9 مل)	فلفل أسود (2 جم)	كمون (2 جم)	قرنفل (2 جم)	قرفة (2 جم)
صنف (49)	صنف (50)	صنف (51)	صنف (52)	صنف (53)	صنف (54)
زنجبيل (2 جم)	زبيب (2 جم)	صنوبر (2 جم)	خل (للسلطة) (2 مل)	شطة (2 مل)	معجون طماطم (10 مل)
صنف (55)	صنف (56)	صنف (57)	صنف (58)	صنف (59)	صنف (60)
ملح (10 جم)	بصل (للأرز) (45 جم)	ثوم (للأرز) (5 جم)	ليمون ناشف (2 جم)	صابون سائل للأيدي (15 مل)	كاتشب (18 مل)
صنف (61)					
مايونيز (10 مل)					



ملحق (د.1) قائمة الإعاشة غير المطهية في أيام شهر رمضان

اليوم الأحد

صنف (1)	صنف (2)	صنف (3)	صنف (4)	صنف (5)	صنف (6)
خبز أبيض / أسمر (100 جم)	أرز (150 جم)	لحم ضأن (250 جم)	صدور دجاج (200 جم)	سمبوسة لحم/دجاج مجمد (3 حبات)	سمبوسة خضار مجمد (3 حبات)
صنف (7)	صنف (8)	صنف (9)	صنف (10)	صنف (11)	صنف (12)
بطاطس طازج (120 جم)	حمص مطحون معلب (60 جم)	حبوب الشوفان (45 جم)	خضار مشكل (أ) (240 جم)	خيار (للسلطة) (150 جم)	طماطم (للسلطة) (150 جم)
صنف (13)	صنف (14)	صنف (15)	صنف (16)	صنف (17)	صنف (18)
جزر (للسلطة) (100 جم)	ليمون (للسلطة) (40 جم)	فلفل بارد/حار (للسلطة) (15 جم)	بصل أبيض (للسلطة) (100 جم)	خس (للسلطة) (150 جم)	تمر (50 جم)
صنف (19)	صنف (20)	صنف (21)	صنف (22)	صنف (23)	صنف (24)
فاكهة برتقال (حبة)	فاكهة موز (حبة)	لبن (180 مل)	عصير (200 مل)	زبادي (170 جم)	نشأ الذرة (للمهلبية) (30 جم)
صنف (25)	صنف (26)	صنف (27)	صنف (28)	صنف (29)	صنف (30)
زيت نباتي (للقلي) (5 مل)	زيت زيتون (10 جم)	زيت نباتي (للطبخ) (15 مل)	بن (15 جم)	هيل (5 جم)	قهوة سريعة الذوبان (6 جم)
صنف (31)	صنف (32)	صنف (33)	صنف (34)	صنف (35)	صنف (36)
حليب بودرة (20 جم)	حليب مبخر (42 مل)	زعفران (2 جم)	شاي (16 جم)	سكر (30 جم)	مياه شرب معبأة (9 X 330 مل)
صنف (37)	صنف (38)	صنف (39)	صنف (40)	صنف (41)	صنف (42)
فلفل أسود (2 جم)	كمون (2 جم)	قرنفل (2 جم)	قرفة (2 جم)	زنجبيل (2 جم)	زبيب (2 جم)
صنف (43)	صنف (44)	صنف (45)	صنف (46)	صنف (47)	صنف (48)
صنوبر (2 جم)	خل (للسلطة) (2 مل)	شطة (2 مل)	معجون طماطم (10 مل)	ملح (10 جم)	بصل (للأرز) (45 جم)
صنف (49)	صنف (50)	صنف (51)	صنف (52)	صنف (53)	صنف (54)
ثوم (للأرز) (5 جم)	ليمون ناشف (2 جم)	صابون سائل للأيدي (15 مل)	كاتشب (18 مل)	مايونيز (10 مل)	قشطة طازجة (25 جم)



اليوم الإثنين

صنف (1)	صنف (2)	صنف (3)	صنف (4)	صنف (5)	صنف (5)
خبز أبيض/ أسمر (100 جم)	أرز (150 جم)	مكروننة (100 جم)	دجاج (للعشاء) (290 جم)	دجاج (للسحور) (290 جم)	لحم مفروم (50 جم)
صنف (7)	صنف (8)	صنف (9)	صنف (10)	صنف (11)	صنف (12)
سمبوسة لحم/دجاج مجعد (3 حبات)	سمبوسة خضار مجعد (3 حبات)	بادنجان طازج (150 جم)	ملوخية طازجة (150 جم)	باميا طازجة (150 جم)	حبوب الشوفان (45 جم)
صنف (13)	صنف (14)	صنف (15)	صنف (16)	صنف (17)	صنف (18)
خيار (للسلطة) (150 جم)	طماطم (للسلطة) (150 جم)	جزر (للسلطة) (100 جم)	ليمون (للسلطة) (40 جم)	فلفل بارد/حار (للسلطة) (15 جم)	بصل أبيض (للسلطة) (100 جم)
صنف (18)	صنف (20)	صنف (21)	صنف (22)	صنف (23)	صنف (24)
فاكهة تفاح (حبة)	فاكهة موز (حبة)	خس (للسلطة) (150 جم)	بقدوننس (للفتوش) (100 جم)	رجلة (للفتوش) (50 جم)	تمر (50 جم)
صنف (25)	صنف (26)	صنف (27)	صنف (28)	صنف (29)	صنف (30)
لبن (180 مل)	عصير (200 مل)	زبادي (170 جم)	عجينة الرقائق (لحلى أم علي) (20 جم)	زيت نباتي (للقلي) (5 مل)	زيت زيتون (5 جم)
صنف (31)	صنف (32)	صنف (33)	صنف (34)	صنف (35)	صنف (36)
قهوة سريعة الذوبان (6 جم)	حليب بودرة (20 جم)	حليب مبخر (42 مل)	زيت نباتي (للطبخ) (15 مل)	بن (15 جم)	هيل (5 جم)
صنف (37)	صنف (38)	صنف (39)	صنف (40)	صنف (41)	صنف (42)
شاي (16 جم)	سكر (30 جم)	مياه شرب معبأة (330 X 9 مل)	فلفل أسود (2 جم)	كمون (2 جم)	قرنفل (2 جم)
صنف (43)	صنف (44)	صنف (45)	صنف (46)	صنف (47)	صنف (48)
زبيب (2 جم)	صنوبر (2 جم)	خل (للسلطة) (2 مل)	شطة (2 مل)	قرفة (2 جم)	زنجبيل (2 جم)
صنف (49)	صنف (50)	صنف (51)	صنف (52)	صنف (53)	صنف (54)
معجون طماطم (10 مل)	ملح (10 جم)	بصل (للأرز) (45 جم)	ثوم (للأرز) (5 جم)	ليمون ناشف (2 جم)	صابون سائل للأيدي (15 مل)
صنف (55)	صنف (56)	صنف (57)			
كركم (5 جم)	قشطة طازجة (25 جم)	قشطة (لحلى أم علي) (30 جم)			



اليوم الثلاثاء

صنف (1)	خبر أبيض / أسمر (جم 200)	صنف (2)	أرز (جم 150)	صنف (3)	لحم ضأن (جم 250)	صنف (4)	صدر دجاج (جم 200)	صنف (5)	سمبوسة لحم/دجاج (جم 3 حبات)	صنف (6)	سمبوسة خضار مجمد (3 حبات)
صنف (7)	بطاطس طازج (جم 120)	صنف (8)	حمص مطحون معلب (جم 60)	صنف (9)	حبوب الشوفان (جم 45)	صنف (10)	خضار مشكل (ب) (جم 240)	صنف (11)	خيار (للسلطة) (جم 150)	صنف (12)	طماطم (للسلطة) (جم 150)
صنف (13)	جزر (للسلطة) (جم 100)	صنف (14)	ليمون (للسلطة) (جم 40)	صنف (15)	فلفل بارد/حار (للسلطة) (جم 15)	صنف (16)	بصل أبيض (للسلطة) (جم 100)	صنف (17)	خس (للسلطة) (جم 150)	صنف (18)	بصل أخضر (للتبولة) (جم 25)
صنف (19)	بقدونس (للتبولة) (جم 100)	صنف (20)	برغل (جم 15)	صنف (21)	تمر (جم 50)	صنف (22)	فاكهة كمثرى (حبة)	صنف (23)	فاكهة موز (حبة)	صنف (24)	لبن (180 مل)
صنف (25)	عصير (200 مل)	صنف (26)	زبادي (جم 170)	صنف (27)	كريم كراميل (جم 15)	صنف (28)	زيت نباتي (للقلي) (5 مل)	صنف (29)	زيت زيتون (جم 10)	صنف (30)	زيت نباتي (للطبخ) (15 مل)
صنف (31)	بن (جم 15)	صنف (32)	هيل (جم 5)	صنف (33)	قهوة سريعة الذوبان (جم 6)	صنف (34)	حليب بودرة (جم 20)	صنف (35)	حليب مبخر (42 مل)	صنف (36)	شاي (جم 16)
صنف (37)	سكر (جم 30)	صنف (38)	مياه شرب معبأة (330 X 9 مل)	صنف (39)	فلفل أسود (جم 2)	صنف (40)	كمون (جم 2)	صنف (41)	قرنفل (جم 2)	صنف (42)	قرفة (جم 2)
صنف (43)	زنجبيل (جم 2)	صنف (44)	زبيب (جم 2)	صنف (45)	صنوبر (جم 2)	صنف (46)	خل (للسلطة) (2 مل)	صنف (47)	شطة (2 مل)	صنف (48)	معجون طماطم (10 مل)
صنف (49)	ملح (جم 10)	صنف (50)	بصل (للأرز) (جم 45)	صنف (51)	ثوم (للأرز) (جم 5)	صنف (52)	ليمون ناشف (جم 2)	صنف (53)	صابون سائل للأيدي (15 مل)	صنف (54)	كاتشب (18 مل)
صنف (55)	مايونيز (10 مل)	صنف (56)	قشطة طازجة (جم 25)								



اليوم الأربعاء

صنف (1)	صنف (2)	صنف (3)	صنف (4)	صنف (5)	صنف (6)
خبز أبيض / أسمر (جم 200)	أرز (جم 150)	لحم ضأن (جم 250)	مكرونه (جم 100)	دجاج (جم 290)	لحم مفروم (جم 50)
صنف (7)	صنف (8)	صنف (9)	صنف (10)	صنف (11)	صنف (12)
سمبوسة لحم/دجاج مجعد (3 حبات)	سمبوسة خضار مجعد (3 حبات)	باذنجان طازج (جم 150)	حبوب الشوفان (جم 45)	خضار مشكل (أ) (جم 240)	خيار (للسلطة) (جم 150)
صنف (13)	صنف (14)	صنف (15)	صنف (16)	صنف (17)	صنف (18)
طماطم (للسلطة) (جم 150)	جزر (للسلطة) (جم 100)	ليمون (للسلطة) (جم 40)	بصل أبيض (للسلطة) (جم 100)	خس (للسلطة) (جم 150)	فلفل بارد/حار (للسلطة) (جم 15)
صنف (19)	صنف (20)	صنف (21)	صنف (22)	صنف (23)	صنف (24)
تمر (جم 50)	فاكهة تفاح (حبة)	فاكهة موز (حبة)	لبن (مل 180)	عصير (مل 200)	زبادي (جم 170)
صنف (25)	صنف (26)	صنف (27)	صنف (28)	صنف (29)	صنف (30)
عجينة الرقائق (لحلى) أم علي (جم 20)	زيت نباتي (للقلي) (مل 5)	زيت نباتي (للطبخ) (مل 15)	بن (جم 15)	هيل (جم 5)	قهوة سريعة الذوبان (جم 6)
صنف (31)	صنف (32)	صنف (33)	صنف (34)	صنف (35)	صنف (36)
حليب بودرة (جم 20)	حليب مبخر (مل 42)	شاي (جم 16)	سكر (جم 30)	مياه شرب معبأة (330 X 9 مل)	فلفل أسود (جم 2)
صنف (37)	صنف (38)	صنف (39)	صنف (40)	صنف (41)	صنف (42)
كمون (جم 2)	قرنفل (جم 2)	قرفة (جم 2)	زنجبيل (جم 2)	زبيب (جم 2)	صنوبر (جم 2)
صنف (43)	صنف (44)	صنف (45)	صنف (46)	صنف (47)	صنف (48)
خل (للسلطة) (مل 2)	شطة (مل 2)	معجون طماطم (مل 10)	ملح (جم 10)	بصل (للأرز) (جم 45)	ثوم (للأرز) (جم 5)
صنف (49)	صنف (50)	صنف (51)	صنف (52)		
ليمون ناشف (جم 2)	صابون سائل للأيدي (15 مل)	قشطة طازجة (جم 25)	قشطة (لحلى أم علي) (30جم)		



اليوم الخميس

صنف (1)	صنف (2)	صنف (3)	صنف (4)	صنف (5)	صنف (6)
خبر أبيض/ أسمر (200 جم)	أرز (150 جم)	مكرونه (100 جم)	دجاج (للعشاء) (290 جم)	دجاج (للسحور) (290 جم)	سمبوسة لحم/دجاج مجمد (3 حبات)
صنف (7)	صنف (8)	صنف (9)	صنف (10)	صنف (11)	صنف (12)
سمبوسة خضار مجمد (3 حبات)	بطاطس طازج (120 جم)	حبوب الشوفان (45 جم)	خضار مشكل (ب) (240 جم)	خيار (للسلطة) (150 جم)	طماطم (للسلطة) (150 جم)
صنف (13)	صنف (14)	صنف (15)	صنف (16)	صنف (17)	صنف (18)
جزر (للسلطة) (100 جم)	ليمون (للسلطة) (40 جم)	فلفل بارد/حار (للسلطة) (15 جم)	بصل أبيض (للسلطة) (100 جم)	خس (للسلطة) (150 جم)	بقدونس (للفتوش) (100 جم)
صنف (19)	صنف (20)	صنف (21)	صنف (22)	صنف (23)	صنف (24)
رجلة (للفتوش) (50 جم)	نشأ الذرة (30 جم)	تمر (50 جم)	فاكهة كمثرى (حبة)	فاكهة موز (حبة)	لبن (180 مل)
صنف (25)	صنف (26)	صنف (27)	صنف (28)	صنف (29)	صنف (30)
عصير (200 مل)	زبادي (170 جم)	زيت نباتي (للقلي) (5 مل)	زيت زيتون (10 جم)	زيت نباتي (للطبخ) (15 مل)	بن (15 جم)
صنف (31)	صنف (32)	صنف (33)	صنف (34)	صنف (35)	صنف (36)
هيل (5 جم)	قهوة سريعة الذوبان (6 جم)	حليب بودرة (20 جم)	حليب مبخر (42 مل)	شاي (16 جم)	سكر (30 جم)
صنف (37)	صنف (38)	صنف (39)	صنف (40)	صنف (41)	صنف (42)
مياه شرب معبأة (330 X 9 مل)	فلفل أسود (2 جم)	كمون (2 جم)	قرنفل (2 جم)	قرفة (2 جم)	زنجبيل (2 جم)
صنف (43)	صنف (44)	صنف (45)	صنف (46)	صنف (47)	صنف (48)
زبيب (2 جم)	خل (للسلطة) (2 مل)	شطة (2 مل)	معجون طماطم (10 مل)	ملح (10 جم)	بصل (للأرز) (45 جم)
صنف (49)	صنف (50)	صنف (51)	صنف (52)		
ثوم (للأرز) (5 جم)	ليمون ناشف (2 جم)	صابون سائل للأيدي (15 مل)	قشطة طازجة (25 جم)		



صنف (1)	صنف (2)	صنف (3)	صنف (4)	صنف (5)	صنف (6)
خبز أبيض / أسمر (200 جم)	أرز (150 جم)	مكرونه (100 جم)	سمك (250 جم)	دجاج (290 جم)	سمبوسة لحم/دجاج مجمد (3 حبات)
صنف (7)	صنف (8)	صنف (9)	صنف (10)	صنف (11)	صنف (12)
سمبوسة خضار مجمد (3 حبات)	حبوب الشوفان (45 جم)	خضار مشكل (أ) (240 جم)	خضار مشكل (ب) (240 جم)	خيار (للسلطة) (150 جم)	طماطم (للسلطة) (150 جم)
صنف (13)	صنف (14)	صنف (15)	صنف (16)	صنف (17)	صنف (18)
جزر (للسلطة) (100 جم)	ليمون (للسلطة) (40 جم)	فلفل بارد/حار (للسلطة) (15 جم)	بصل أبيض (للسلطة) (100 جم)	خس (للسلطة) (150 جم)	تمر (50 جم)
صنف (19)	صنف (20)	صنف (21)	صنف (22)	صنف (23)	صنف (24)
فاكهة موز (حبة)	فاكهة برتقال (حبة)	لبن (180 مل)	عصير (200 مل)	زبادي (170 جم)	عجينة الرقائق (لحلى أم علي) (20 جم)
صنف (25)	صنف (26)	صنف (27)	صنف (28)	صنف (29)	صنف (30)
زيت نباتي (للقلي) (5 مل)	زيت نباتي (للطبخ) (15 مل)	طحينة سائلة (15 مل)	بن (15 جم)	هيل (5 جم)	قهوة سريعة الذوبان (6 جم)
صنف (31)	صنف (32)	صنف (33)	صنف (34)	صنف (35)	صنف (36)
حليب بودرة (20 جم)	حليب مبخر (42 مل)	شاي (16 جم)	سكر (30 جم)	مياه شرب معبأة (330 X 9 مل)	فلفل أسود (2 جم)
صنف (37)	صنف (38)	صنف (39)	صنف (40)	صنف (41)	صنف (42)
كمون (2 جم)	قرنفل (2 جم)	قرفة (2 جم)	زنجبيل (2 جم)	زبيب (2 جم)	خل (للسلطة) (2 مل)
صنف (43)	صنف (44)	صنف (45)	صنف (46)	صنف (47)	صنف (48)
شطة (2 مل)	معجون طماطم (10 مل)	ملح (10 جم)	بصل (للأرز) (45 جم)	ثوم (للأرز) (5 جم)	ليمون ناشف (2 جم)
صنف (49)	صنف (50)	صنف (51)			
صابون سائل للأيدي (15 مل)	قشطة طازجة (25 جم)	قشطة (لحلى أم علي) (30جم)			



صنف (1)	صنف (2)	صنف (3)	صنف (4)	صنف (5)	صنف (6)
خبز برجر (جم 160)	أرز (جم 150)	دجاج (جم 290)	أفراص برجر (دجاج) (جم 100)	سمبوسة لحم/دجاج مجمد (3 حبات)	سمبوسة خضار مجمد (3 حبات)
صنف (7)	صنف (8)	صنف (9)	صنف (10)	صنف (11)	صنف (12)
بطاطس طازج (جم 120)	حبوب الشوفان (جم 45)	الشعيرية (جم 20)	ملوخية طازجة (جم 150)	باميا طازجة (جم 150)	جبين شيدر (جم 25)
صنف (13)	صنف (14)	صنف (15)	صنف (16)	صنف (17)	صنف (18)
كريم كراميل (جم 15)	خيار (للسلطة) (جم 150)	طماطم (للسلطة) (جم 150)	جزر (للسلطة) (جم 100)	ليمون (للسلطة) (جم 40)	فلفل بارد/حار (للسلطة) (جم 15)
صنف (19)	صنف (20)	صنف (21)	صنف (22)	صنف (23)	صنف (24)
بصل أبيض (للسلطة) (جم 100)	خس (للسلطة) (جم 150)	تمر (جم 50)	فاكهة موز (حبة)	فاكهة تفاح (حبة)	لبن (جم 180)
صنف (25)	صنف (26)	صنف (27)	صنف (28)	صنف (29)	صنف (30)
عصير (200 مل)	زبادي (جم 170)	زيت نباتي (للقلي) (5 مل)	زيت نباتي (للطبخ) (15 مل)	بن (جم 15)	هيل (جم 5)
صنف (31)	صنف (32)	صنف (33)	صنف (34)	صنف (35)	صنف (36)
قهوة سريعة الذوبان (جم 6)	حليب بودرة (جم 20)	حليب مبخر (42 مل)	شاي (جم 16)	سكر (جم 30)	مياه شرب معبأة (330 X 9 مل)
صنف (37)	صنف (38)	صنف (39)	صنف (40)	صنف (41)	صنف (42)
فلفل أسود (جم 2)	كمون (جم 2)	قرنفل (جم 2)	قرفة (جم 2)	زنجبيل (جم 2)	زبيب (جم 2)
صنف (43)	صنف (44)	صنف (45)	صنف (46)	صنف (47)	صنف (48)
خل (للسلطة) (2 مل)	شطة (2 مل)	معجون طماطم (10 مل)	ملح (جم 10)	بصل (للأرز) (جم 45)	ثوم (للأرز) (جم 5)
صنف (49)	صنف (50)	صنف (51)			
ليمون ناشف (جم 2)	صابون سائل للأيدي (15 مل)	قشطة طازجة (جم 25)			



ملحق (هـ.1) إعاشة الطوارئ

م	وجبة الإفطار	وجبة الغداء	وجبة العشاء	المواد الإضافية
1	شابورة عشرة حبوب تحتوي على 3 شرائح (1 حبة)	شابورة عشرة حبوب تحتوي على 3 شرائح (1 حبة)	فول جاهز للتقديم (380 جم)	كيس شاي (3 أكياس)
2	حليب مكثف كامل الدسم (15مل)	نقانق الدجاج جاهزة للأكل (142جم)	معمول بالتمر (1 X 21 جم)	عبوات سكر (3 X 10 جم)
3	مربى (25 جم – 30 جم)	فاصوليا مطبوخة بصلصة الطماطم جاهزة للتقديم (230 جم)	كاجو مملح (10جم)	مناديل معطرة (4 حبات)
4	حمص بالطحينة (130 جم)	سلطة تونة جاهزة للأكل (160 جم)	عصير فُشکل (200 مل)	
5	جبين شيدر مطبوخ سهل الفتح (56.5 جم)	مياه شرب معبأة (3 X 330 مل)	مياه شرب معبأة (3 X 330 مل)	
6	حليب كامل الدسم (200 مل)			
7	مياه شرب معبأة (3 X 330 مل)			



ملحق (2) جداول تسعير عقد الإعاشة

جدول (2.أ) جدول تسعير المواد في الأيام العادية

م	المادة	وحدة القياس	الكمية	عدد مرات الصرف	السعر الإفرادي بالجـم/ مل (غير شامل القيمة المضافة)	السعر الإفرادي بالجـم/ مل (شامل القيمة المضافة)	السعر الإجمالي بحسب عدد مرات الصرف الأسبوعية (شامل القيمة المضافة)
1	لحم الضأن	جرام	250	3			
2	لحم مفروم	جرام	50	2			
3	السمك	جرام	250	1			
4	الدجاج	جرام	290	7			
5	صدور دجاج (بدون عظم)	جرام	200	2			
6	أقراص البرجر (دجاج)	جرام	100	1			
7	البيض	جرام	100	3			
9	الخبز الأبيض / الأسمر	جرام	200	6.5			
10	خبز البرجر	جرام	160	1			
11	الأرز	جرام	150	6			
12	المكرونه	جرام	100	1			
13	برغل	جرام	15	1			
14	الشعيرية	جرام	20	1			
15	حبوب الشوفان	جرام	45	2			
16	عجينة جلاش	جرام	20	1			
17	الفول	جرام	50	2			
18	العدس	جرام	50	1			
19	الحمص	جرام	60	3			
20	رقائق الذرة	جرام	20	2			
21	نشا الذرة	جرام	30	3			
22	التونة	جرام	50	1			
23	زبدة الفول السوداني	جرام	25	1			
24	حلاوة طحينية	جرام	20	2			
25	المربي	جرام	30	3			



م	المادة	وحدة القياس	الكمية	عدد مرات الصرف	السعر الإفرادي بالجـم/ مل (غير شامل القيمة المضافة)	السعر الإفرادي بالجـم/ مل (شامل القيمة المضافة)	السعر الإجمالي بحسب عدد مرات الصرف الأسبوعية (شامل القيمة المضافة)
26	عسل النحل	جرام	30	3			
27	كريم كراميل أو الجلي	جرام	15	1			
28	جبـن الشيدر (الصفراء)	جرام	25	4			
29	جبـنة بيضاء (فيتا)	جرام	30	3			
30	لبنة	جرام	30	5			
31	الزبادي	جرام	170	2			
32	حليب بودرة	جرام	20	7			
33	الحليب المبخر	مل	42	7			
34	حليب طبيعي طازج	مل	180	7			
35	لبن طبيعي طازج	مل	180	3			
36	العصيرات الطبيعية	مل	200	3			
37	مياه الشرب المعبأة	مل	3,000	7			
38	زيت نباتي (للطبخ)	مل	15	7			
39	زيت نباتي (للقلي)	مل	5	7			
40	زيت الزيتون	مل	5	4			
41	الزيتون	جرام	20	4			
42	السكر	جرام	30	7			
43	الشاي	جرام	16	7			
44	القهوة (البن)	جرام	15	7			
45	الهيل	جرام	5	7			
46	قهوة سريعة الذوبان	جرام	6	7			
47	الزعفران	جرام	2	1			
48	الطحينة السائلة	مل	15	1			
49	معجون الطماطم (الصلصة)	مل	10	7			
50	الخل الأبيض	مل	2	7			
51	الكاتشب	مل	18	3			
52	المايونيز	مل	10	3			
53	الشطة	مل	2	7			



م	المادة	وحدة القياس	الكمية	عدد مرات الصرف	السعر الإفرادي بالجـم/ مل (غير شامل القيمة المضافة)	السعر الإفرادي بالجـم/ مل (شامل القيمة المضافة)	السعر الإجمالي بحسب عدد مرات الصرف الأسبوعية (شامل القيمة المضافة)
54	الزبيب	جرام	2	7			
55	الصنوبر	جرام	2	7			
56	الملح	جرام	10	7			
57	الفلفل الأسود	جرام	2	7			
58	الكُمون	جرام	2	7			
59	القرنفل	جرام	2	7			
60	القرفة	جرام	2	7			
61	الزنجبيل	جرام	2	7			
62	الكركم	جرام	5	2			
63	الليمون الناشف الأسود	جرام	2	7			
64	البصل	جرام	145	7			
65	البصل الأخضر	جرام	25	1			
66	الثوم	جرام	5	7			
67	التمر	جرام	50	7			
68	خضار (المجموعة أ)	جرام	240	3			
69	خضار المجموعة (ب)	جرام	240	3			
70	بطاطس طازج	جرام	120	4			
71	بادنجان طازج	جرام	150	2			
72	ملوخية طازجة	جرام	150	2			
73	باميا طازجة	جرام	150	2			
74	جزر (للسلطة)	جرام	100	7			
75	طماطم (للسلطة)	جرام	150	7			
76	خيار (للسلطة)	جرام	150	7			
77	ليمون (للسلطة)	جرام	40	7			
78	فلفل بارد أو حار (للسلطة)	جرام	15	7			
79	بقدونس (للسلطة)	جرام	100	3			
80	خس (للسلطة)	جرام	150	7			
81	رجلة (للسلطة)	جرام	50	2			
82	موز (طازج)	حبة	1	6			



م	المادة	وحدة القياس	الكمية	عدد مرات الصرف	السعر الإفرادي بالجـم / مل (غير شامل القيمة المضافة)	السعر الإفرادي بالجـم / مل (شامل القيمة المضافة)	السعر الإجمالي بحسب عدد مرات الصرف الأسبوعية (شامل القيمة المضافة)
83	برتقال (طازج)	حبة	1	7			
84	تفاح (طازج)	حبة	1	6			
85	كمثرى (طازج)	حبة	1	2			
86	صابون سائل للأيدي	مل	15	7			
87	مناديل تنشيف اليدين						
88	صحون استهلاكية استخدام لمرة واحدة						
89	مغلف يحتوي على أدوات تناول الطعام الاستهلاكية (استخدام مره واحدة) ومكملات الطعام						
90	أكواب الورق						
المواد البديلة (بديل يصرف في حال عدم توفر الطازجة)							
91	حليب طبيعي طويل الأجل	مل	200	7			
92	الرطب	جرام	50	7			
93	خضار (المجموعة أ)	جرام	240	3			
94	خضار (المجموعة ب)	جرام	240	3			
95	بطاطس أصابع (مجمدة)	جرام	120	4			
96	ملوخية (مجمدة)	جرام	150	2			
97	باميا (مجمدة)	جرام	150	2			
98	شمام	جرام	150	6			
99	بطيخ	جرام	150	6			
100	يوسف أفندي	حبة	1	7			
	مجموع قيمة مواد الإعاشة في الأيام العادية بالأسبوع بدون احتساب المواد البديلة (شامل القيمة المضافة)						
	مجموع قيمة مواد الإعاشة في الأيام العادية باليوم بدون احتساب المواد البديلة (شامل القيمة المضافة)						

مقدم العرض

التاريخ

الختم



ملحق (2) جداول تسعير عقد الإعاشة

جدول (ب.2) جدول تسعير المواد في أيام شهر رمضان

م	المادة	وحدة القياس	الكمية	عدد مرات الصرف	السعر الإفرادي بالجـم/ مل (غير شامل القيمة المضافة)	السعر الإفرادي بالجـم/ مل (شامل القيمة المضافة)	السعر الإجمالي بحسب عدد مرات الصرف الأسبوعية (شامل القيمة المضافة)
1	لحم الضأن	جرام	250	3			
2	لحم مفروم	جرام	50	2			
3	السمك	جرام	250	1			
4	الدجاج	جرام	290	7			
5	صدور دجاج (بدون عظم)	جرام	200	2			
6	أقراص البرجر (دجاج)	جرام	100	1			
7	الخبز الأبيض / الأسمر	جرام	100	6			
8	خبز البرجر	جرام	160	1			
9	الأرز	جرام	150	7			
10	المكرونه	جرام	100	4			
11	برغل	جرام	15	1			
12	الشعيرية	جرام	20	1			
13	حبوب الشوفان	جرام	45	7			
14	عجينة جلاش	جرام	20	3			
15	العدس	جرام	50	3			
16	الحمص	جرام	60	2			
17	نشا الذرة	جرام	30	2			
18	كريم كراميل أو الجلي	جرام	15	2			
19	جبـن الشيدر (الصفراء)	جرام	25	1			
20	الزبادي	جرام	170	7			
21	قشطة	جرام	30	3			
22	القشطة الطازجة	جرام	25	7			
23	حليب بودرة	جرام	20	7			
24	الحليب المبخر	مل	42	7			



م	المادة	وحدة القياس	الكمية	عدد مرات الصرف	السعر الإفرادي بالجـم/ مل (غير شامل القيمة المضافة)	السعر الإفرادي بالجـم/ مل (شامل القيمة المضافة)	السعر الإجمالي بحسب عدد مرات الصرف الأسبوعية (شامل القيمة المضافة)
25	لبن طبيعي طازج	مل	180	7			
26	العصيرات الطبيعية	مل	200	7			
27	مياه الشرب المعبأة	مل	3,000	7			
28	زيت نباتي (للطبخ)	مل	15	7			
29	زيت نباتي (للقلي)	مل	5	7			
30	زيت الزيتون	مل	5	4			
31	السكر	جرام	30	7			
32	الشاي	جرام	16	7			
33	القهوة (البن)	جرام	15	7			
34	الهيل	جرام	5	7			
35	قهوة سريعة الذوبان	جرام	6	7			
36	الزعفران	جرام	2	1			
37	الطحينة السائلة	مل	15	1			
38	معجون الطماطم (الصلصة)	مل	10	7			
39	الخل الأبيض	مل	2	7			
39	الكاتشب	مل	18	3			
40	المايونيز	مل	10	3			
41	الشطة	مل	2	7			
42	الزبيب	جرام	2	7			
43	الصنوبر	جرام	2	7			
44	الملح	جرام	10	7			
45	الفلفل الأسود	جرام	2	7			
46	الكمون	جرام	2	7			
47	القرنفل	جرام	2	7			
48	القرفة	جرام	2	7			
49	لبن طبيعي طازج	مل	180	7			



م	المادة	وحدة القياس	الكمية	عدد مرات الصرف	السعر الإفرادي بالجـم/ مل (غير شامل القيمة المضافة)	السعر الإفرادي بالجـم/ مل (شامل القيمة المضافة)	السعر الإجمالي بحسب عدد مرات الصرف الأسبوعية (شامل القيمة المضافة)
50	الزنجبيل	جرام	2	7			
51	الكركم	جرام	5	2			
52	الليمون الناشف الأسود	جرام	2	7			
53	البصل	جرام	145	7			
54	البصل الأخضر	جرام	25	1			
55	الثوم	جرام	5	7			
56	التمر	جرام	50	7			
57	سمبوسة لحم أو دجاج	حبة	3	7			
58	سمبوسة خضار	حبة	3	7			
59	خضار (المجموعة أ)	جرام	240	4			
60	خضار المجموعة (ب)	جرام	240	4			
61	بطاطس طازج	جرام	120	4			
62	بادنجان طازج	جرام	150	2			
63	ملوخية طازجة	جرام	150	2			
64	باميا طازجة	جرام	150	2			
65	جزر (للسلطة)	جرام	100	7			
66	طماطم (للسلطة)	جرام	150	7			
67	خيار (للسلطة)	جرام	150	7			
68	ليمون (للسلطة)	جرام	40	7			
69	فلغل بارد أو حار (للسلطة)	جرام	15	7			
70	بقدونس (للسلطة)	جرام	100	3			
71	خس (للسلطة)	جرام	150	7			
72	رجلة (للسلطة)	جرام	50	2			
73	موز (طازج)	حبة	1	7			
74	برتقال (طازج)	حبة	1	2			



م	المادة	وحدة القياس	الكمية	عدد مرات الصرف	السعر الإفرادي بالجـم / مل (غير شامل القيمة المضافة)	السعر الإفرادي بالجـم / مل (شامل القيمة المضافة)	السعر الإجمالي بحسب عدد مرات الصرف الأسبوعية (شامل القيمة المضافة)
75	تفاح (طازج)	حبة	1				
76	كمثرى (طازج)	حبة	1				
77	الدقيق	جرام	5				
78	صابون سائل للأيدي	مل	15				
79	مناديل تنشيف اليدين	حبة	8				
80	مناديل الطاولة	حبة	5				
81	صحون استهلاكية استخدام لمرة واحدة	حبة	1				
82	مغلف يحتوي على أدوات تناول الطعام الاستهلاكية (استخدام مره واحدة) ومكملات الطعام	حبة	3				
83	أكواب الورق	حبة	3				
المواد البديلة (بديل يصرف في حال عدم توفر الطازجة)							
84	الرطب	جرام	50				
85	خضار (المجموعة أ)	جرام	240				
86	خضار (المجموعة ب)	جرام	240				
87	بطاطس أصابع (مجمدة)	جرام	120				
88	ملوخية (مجمدة)	جرام	150				
89	باميا (مجمدة)	جرام	150				
90	شمام	جرام	150				
91	بطيخ	جرام	150				
92	يوسف أفندي	حبة	1				
	مجموع قيمة مواد الإعاشة في الأيام العادية بالأسبوع بدون احتساب المواد البديلة (شامل القيمة المضافة)						
	مجموع قيمة مواد الإعاشة في الأيام العادية باليوم بدون احتساب المواد البديلة (شامل القيمة المضافة)						

الختم

مقدم العرض

التاريخ



ملحق (2) جداول تسعير عقد الإعاشة

جدول (ج.2) جدول تسعير تفصيلي لكامل مدة العقد

م	عناصر تكاليف الوجبات	تكلفة العنصر للوجبة الواحدة (الأيام العادية)			تكلفة العنصر لثلاث وجبات (الأيام العادية)	تكلفة العنصر للوجبة الواحدة (أيام شهر رمضان)			تكلفة العنصر لثلاث وجبات (أيام شهر رمضان)
		إفطار	غداء	عشاء		إفطار	عشاء	سحور	
1	التكاليف الكلية للمواد								
2	التكاليف الكلية للعمالة								
3	التكاليف الكلية للأدوات والأواني								
4	التكاليف الكلية للتشغيل								
	إجمالي التكلفة اليومية (غير شامل القيمة المضافة)								
	إجمالي التكلفة اليومية (شامل القيمة المضافة)								
	إجمالي التكلفة السنوية (335 يومًا) لثلاث وجبات لمتوسط أعداد الأفراد (شامل القيمة المضافة)				إجمالي تكلفة أيام شهر رمضان (30 يومًا) لثلاث وجبات لمتوسط أعداد الأفراد (شامل القيمة المضافة)				
	إجمالي التكلفة السنوية (365 يومًا) لثلاث وجبات (شامل القيمة المضافة)								
	إجمالي التكلفة لكامل مدة العقد (....) لثلاث وجبات (غير شامل القيمة المضافة)								
	إجمالي التكلفة لكامل مدة العقد (....) لثلاث وجبات (شامل القيمة المضافة)								

مقدم العرض

التاريخ

الختم



ملحق (2) جداول تسعير عقد الإعاشة

جدول (2.د) جدول تسعير إعاشة الطوارئ

م	الوجبة	السعر الإفرادي (غير شامل القيمة المضافة)	السعر الإفرادي (شامل القيمة المضافة)
1	إفطار		
2	غداء		
3	عشاء		
4	إجمالي التكلفة		

الختم

مقدم العرض

التاريخ



ملحق (2) جداول تسعير عقد الإعاشة

جدول (هـ.2) جدول تخفيض أسعار الوجبات عند زيادة متوسط أعداد الأفراد

أسعار الوجبات (أيام شهر رمضان)			أسعار الوجبات (أيام عادية)			الوجبات	
عشاء	غداء	إفطار	عشاء	غداء	إفطار		
						أسعار الوجبات حسب الأعداد المحددة عند الطرح وفق جدول (ج.2)	
						نسبة التخفيض	شرائح زيادة أعداد المستفيدين
						1%	عند زيادة أعداد المستفيدين عن 11% وأقل من 50%
						2%	عند زيادة أعداد المستفيدين عن 50% وأقل من 75%
						3%	عند زيادة أعداد المستفيدين عن 75% وأقل من 100%
						6%	عند زيادة أعداد المستفيدين عن 100% وأقل من 200%
						9%	عند زيادة أعداد المستفيدين عن 200% وأقل من 300%
						10%	عند زيادة أعداد المستفيدين عن 300%

الختم	مقدم العرض
	التاريخ



الملاحق

ملحق نموذج رقم (2) جداول تسعير عقد الإعاشة

جدول (2.9) جدول تسعير الأدوات والأواني الواجب توريدها لتنفيذ عقد الإعاشة

[illegible]

الختم

مقدم العرض

20 / /

التاريخ



ملحق نموذج رقم (3) خطاب طلب زيارة ومعاينة مكان تنفيذ الأعمال

	اسم المنافسة حسب منصة اعتماد
	رقم المنافسة
20م / /	تاريخ طرح المنافسة بمنصة اعتماد

سعادة رئيس الإمداد والتموين

إشارة إلى المنافسة الموضح بينهاها أعلاه، نفيدكم برغبة شركة / مؤسسة بزيارة ومعاينة مكان تنفيذ الأعمال ونفوض مندوبنا الأستاذ سعودي الجنسية هوية وطنية رقم للقيام بذلك في تاريخ / / 20م.

وتقبلوا تحياتنا، والسلام عليكم.

	اسم الشركة / المؤسسة
	اسم مالك الشركة أو المؤسسة أو مديرها العام
	التوقيع

توثيق الغرفة التجارية



ملحق نموذج رقم (4) خطاب إثبات زيارة ومعاينة المتنافس لمواقع تنفيذ الأعمال وتحديد الأعداد

اسم المنافسة حسب منصة اعتماد	
رقم المنافسة	
تاريخ طرح المنافسة بمنصة اعتماد	/ / 20م

تشهد إدارة الإمداد والتموين بأن المتنافس شركة/مؤسسة..... وبحضور مندوبهم الأستاذ..... سعودي الجنسية هوية رقم حضر للموقع بتاريخ / / 20م ، واطلع بنفسه على طبيعة وكمية الأعمال المتقدم لها، وأنه تم تزويده بأصل هذه الوثيقة المتضمنة البيانات أدناه واللازمة لإعداد عرضه بالشكل الصحيح وإرفاقها في عرضه كمتطلب كما هو موضح في الشروط الخاصة بكراسة الشروط والمواصفات.

1. متوسط أعداد المستفيدين اليومي (تقريبي)..... مستفيد
2. عدد المطاعم التي سيتم تشغيلها لتقديم خدمات الإعاشة..... مطعم.
3. حالة توفر مستودع رئيسي في موقع تنفيذ الأعمال لتخزين مواد تكفي الوحدات مدة (30) يومًا: متوفرة () غير متوفرة ()

الختم

قائد / مدير الإمداد	
الرتبة	
التوقيع	

ملاحظة:

تقوم إدارة الإمداد بأخذ صورهِ من هذه الوثيقة بعد توقيع مندوب المتنافس على تعهد عدم إفشاء البيانات والمعلومات في الجزء السفلي أدناه، وتزويد أصل هذه الوثيقة للمتنافس.

تعهد بالالتزام بسرية البيانات والمعلومات وعدم إفشائها

نعم أنا مندوب شركة / مؤسسة () اتعهد بالالتزام على سرية المعلومات والبيانات التي تم تزويدي بها أعلاه وعدم إفشائها طول الوقت، وأي إخلال في ذلك أكون عرضة للجزاء والملاحقة القانونية بإفشاء معلومات سرية ووثائق الدولة وعلى ذلك جرى التوقيع.

الاسم	
رقم الهوية	
التوقيع	

ملاحظة : يجب على المتنافس إرفاق أصل هذه الوثيقة مع عرضه الغني.



ملحق نموذج رقم (5) بطاقة التعريف للمعدات والتجهيزات البديلة في حال التلف

	اسم الجهاز
	اسم الشركة المصنعة
	اسم البلد المصنع
	رقم الجهاز
	رقم الموديل
	سعة الجهاز وطاقته
	طريقة التشغيل
/ / 20م	تاريخ الشراء
	سعر الشراء
/ / 20م	تاريخ نهاية الضمان
	اسم الوكيل بالمملكة
	عنوان الوكيل بالمملكة
	تلفون الوكيل

لجنة استلام المعدات والتجهيزات البديلة في حال التلف

الوظيفة/المشرف الفني		الوظيفة/ الفني المختص		ممثل المتعاقد في الموقع	
	الاسم		الاسم		الاسم
	الرتبة		الرتبة		الرتبة
	التوقيع		التوقيع		التوقيع

الوظيفة/مدير إدارة التشغيل والصيانة		الوظيفة/مندوب الوحدة المستفيدة	
	الاسم		الاسم
	الرتبة		الرتبة
	التوقيع		التوقيع



ملحق نموذج رقم (6) محضر تسليم المعدات والتجهيزات الموجودة بموقع تنفيذ الأعمال

	إلى المتعاقد
	لتنفيذ عقد
	رقم عقد
20 / / م	الذي يبدأ في

م	اسم ز	بيانات الجهاز	العدد الموجود	سنوات الاستهلاك	سعر الشراء	السعر الحالي بعد حساب سنوات الاستهلاك
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						

يتم تعبئة هذا النموذج عند بداية العقد

الوظيفة/مندوب الوحدة المستفيدة		الوظيفة/المشرف الفني		ممثل المتعاقد في الموقع	
الاسم		الاسم		الاسم	
الرتبة		الرتبة		الرتبة	
التوقيع		التوقيع		التوقيع	
الوظيفة/ الفني المختص		الوظيفة/مدير إدارة التشغيل والصيانة			
الاسم		الاسم			
الرتبة		الرتبة			
التوقيع		التوقيع			



ملحق نموذج رقم (7) محضر استلام الأدوات والأواني

	والتي تم توريدها من قبل المتعاقد
	اسم العقد
	رقم عقد
20م / /	الذي يبدأ في

م	الاسم	الشروط والمواصفات	تاريخ التوريد	العدد	السعر الإفرادي	السعر الإجمالي	ملاحظات
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							

الوظيفة/المشرف الفني	
الاسم	
الرتبة	
التوقيع	

الوظيفة/ الفني المختص	
الاسم	
الرتبة	
التوقيع	

ممثل المتعاقد في الموقع	
الاسم	
الرتبة	
التوقيع	

الوظيفة/مدير إدارة التشغيل والصيانة	
الاسم	
الرتبة	
التوقيع	

الوظيفة/مندوب الوحدة المستفيدة	
الاسم	
الرتبة	
التوقيع	



ملحق نموذج رقم (8) كميات مخزون المواد (غير الطازجة) التي تكفي الوحدات المستفيدة لمدة (30) يومًا

التاريخ	/ / 20م
اسم المتعاقد	
اسم العقد	
رقم عقد	
متوسط عدد المستفيدين	

ملاحظة:

1. استحقاق الفرد يكون وفق قائمة الإعاشة غير المطهية.
2. الكمية الإجمالية هي حاصل ضرب عدد المستفيدين في استحقاق الفرد لـ 30 يومًا.

م	المادة	استحقاق الفرد جرام / مل لليوم	استحقاق الفرد لـ 30 يومًا بعد تحويلها بالكيلو أو باللتر	الكمية الإجمالية بالكيلو أو باللتر	وزن أو حجم وحدة تخزين المادة (الكرتون أو الكيس)	عدد الوحدات الإجمالية المطلوب تخزينها	عدد مرات الصرف بالأسبوع
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							

ضابط إعاشة	
الاسم	
الرتبة	
التوقيع	

ملاحظة: يتم تحديث البيانات أعلاه بشكل ربع سنوي، وعكس أي تغير في متوسط أعداد المستفيدين، وتزويد المتعاقد به.



ملحق نموذج رقم (10) أمر تأمين إعاشة غير مطهية

اسم المنطقة/ التشكيل / القاعدة	رقم العقد	
اليوم	تفاصيل الوحدات المستفيدة	
التاريخ	عدد المستفيدين	20م / /
اسم المتعاقد	ملاحظات	
اسم العقد	إجمالي المستفيدين	

نوع الوجبات			وجبات أيام عادية			وجبات شهر رمضان		
النوع	مقرر الفرد الواحد	مقرر مجموع الأفراد	النوع	مقرر الفرد الواحد	مقرر مجموع الأفراد	النوع	مقرر الفرد الواحد	مقرر مجموع الأفراد
خبز أبيض / أسمر	200 جم		فول	50 جم		حليب بودرة	20 جم	
خبز برجر	160جم		عدس	50 جم		حليب مبخر	42 مل	
الأرز	150 جم		بيض	حبتان		شاهي	16 جم	
المكرونه	100 جم		طحينة سائلة	15 مل		سكر	30 جم	
برغل	15 جم		خضار أ	240 جم		زعفران	2 جم	
الشعيرية	20 جم		خضار ب	240 جم		فلفل أسود	2 جم	
نشا لعمل المهلبية	30 جم		باذنجان طازج	150 جم		كمون	2 جم	
كريم كراميل	15جم		بطاطس طازج	120 جم		قرنفل	2 جم	
حبوب الشوفان	45جم		ملوخية طازجة	150 جم		قرفة	2 جم	
عجينة الرقائق لحلى أم علي	20 جم		باميا طازجة	150 جم		زنجبيل	2 جم	
لحم ضأن	250 جم		الفاكهة الطازجة	بالحبة		صلصة	10 مل	
دجاج	250 جم		طماطم	150 جم		ملح	10 جم	
سمك	250 جم		خيار	150 جم		بصل	45 جم	
أقراص برجر (دجاج)	100 جم		جزر	100 جم		ثوم	5 جم	
لحم مفروم	50 جم		ليمون	40 جم		زبيب	2 جم	
صدور دجاج	200 جم		فلفل بارد /حار	15 جم		صنوبر	2 جم	
جبنة شيدر	25 جم		بصل أخضر	25 جم		خل للسلطة	2 مل	
جبنة فيتا	30 جم		بصل أبيض	100 جم		كاتشب	18جم	
زيتون	20 جم		بقدونس	100 جم		شطة	2 مل	
لبنة	20 جم		رجلة	50 جم		ليمون ناشف	2 جم	
حلاوة طحينية	20 جم		زيت نباتي للطبخ	15 مل		كركم	5 جم	
عسل	30 جم		زيت نباتي للقلي	5 مل		مايونيز	10 جم	
مربى	30 جم		زيت زيتون	10 مل		عصير	200 مل	
حمص مطحون معلب	60جم		بن	15 جم		حليب طازج	180 مل	
كورن فليكس	20 جم		هيل	5 جم		لبن	180 مل	
زبدة الفول السوداني	25 جم		تمر	50 جم		زبادي	170 جم	
تونة	50 جم		قهوة سريعة الخوبان	6 جم		ماء شرب معبأة	3000 مل	
سمبوسة دجاج/لحم	3 حبات		سمبوسة خضار	3 حبات		قشطة	30 جم	
قشطة طازجة	25 جم		الدقيق	5 جم		أكواب ورق	3 حبات	
مغلف	3 حبات							

السادة شركة/ مؤسسة.....

السلام عليكم ورحمة الله وبركاته،،،

اعتمدوا تأمين إعاشة غير مطهية للوحدات العسكرية بالأعداد الموضحة بالبيان أعلاه، وبالكميات المطلوبة، وبناءً على استحقاق الفرد في بيان المقادير.

الموضع بالعقد، وذلك ليوم (.....) الموافق (/ / 20م) وإجمالي عدد () مستفيد.

الوظيفة	
الاسم	
الرتبة	



ملحق نموذج رقم (11) محضر الكشف والفحص اليومي للمواد الغذائية الموردة

الصفة	الكمية الموردة	وحدة القياس	النوع	مقرر الفرد الواحد	مقرر مجموع الأفراد	النوع	مقرر الفرد الواحد	مقرر مجموع الأفراد
خبز أبيض / أسمر			طحينة سائلة			كمون		
خبز برجر			خضار أ			قرنفل		
الأرز			خضار ب			قرفة		
المكرونه			باذنجان طازج			زنجبيل		
برغل			بطاطس طازج			صلصة		
الشعيرية			ملوخية طازجة			ملح		
نشا لعمل المهلبية			باميا طازجة			بصل		
كريم كراميل			الفاكهة الطازجة			ثوم		
حبوب الشوفان			طماطم			زبيب		
عجينة الرقائق لحلى أم علي			خيار			صنوبر		
لحم ضأن			جزر			خل للسلطة		
دجاج			ليمون			كاتشب		
سمك			فلغل بارد /حار			شطة		
أقراص برجر (دجاج)			بصل أخضر			ليمون ناشف		
لحم مفروم			بصل أبيض			كركم		
صدر دجاج			بقدونس			مايونيز		
جبنة شيدر			رجلة			عصير		
جبنة فيتا			زيت نباتي للطبخ			حليب طازج		
زيتون			زيت نباتي للقلي			لبن		
لبنة			زيت زيتون			زبادي		
حلاوة طحينية			بن			ماء شرب معبأة		
عسل			هيل			سمبوسة دجاج/لحم		
مربى			تمر			سمبوسة خضار		
حمص مطحون معلب			قهوة سريعة الذوبان			قشطة		
كورن فليكس			حليب بودرة			قشطة طازجة		
زبدة الفول السوداني			حليب مبخر			الدقيق		
تونة			شاهي			أكواب ورق		
فول			سكر			مغلف		
عدس			زعفران			مناديل تنشيف اليدين		
بيض			فلغل أسود			مناديل طاولات		

نحن الموقعين أدناه، نؤكد بأنه تم الكشف والفحص على المواد والكميات الموضحة أعلاه وثبت أنها مطابقة لشروط ومواصفات المواد بالعقد، وعلى ذلك تم قبولها وجرى التوقيع.

عضو الامن العسكري	
الاسم	
الرتبة	
التوقيع	

ضابط الإعاشة	
الاسم	
الرتبة	
التوقيع	

الطبيب البيطري أو مختص التغذية	
الاسم	
الرتبة	
التوقيع	

الآمر المناوب	
الاسم	
الرتبة	
التوقيع	

رئيس الخفر	
الاسم	
الرتبة	
التوقيع	



ملحق نموذج رقم (12) محضر رفض المواد الغذائية وغير الغذائية عند الإستلام أو المستبعدة من المستودعات لعدم مطابقتها للشروط والمواصفات

	التاريخ
	الساعة
	اسم المتعاقد
	عقد تقديم خدمات الإعاشة
	رقم عقد

م	نوع المادة	وضع الرفض (عند الإستلام) أو (استبعاد من المستودعات)	الوزن / العدد	سبب الرفض
1				
2				
3				

محضر إتلاف كل أو بعض كميات المواد الغذائية والموضحة أعلاه كونها تمثل خطرًا على الصحة العامة

بعد الفحص والكشف تبين أن بعض أو كل المواد والكميات المرفوضة والموضحة بالجدول أعلاه، لا تصلح للاستهلاك الآدمي، وتمثل خطرًا على الصحة العامة. وعليه تقرر إتلاف المواد والكميات التالية:

م	نوع المادة	الوزن / العدد	سبب الرفض	طريقة الإتلاف
1				
2				
3				

عضو الامن العسكري	
الاسم	
الرتبة	
التوقيع	

ضابط الإعاشة	
الاسم	
الرتبة	
التوقيع	

الطبيب البيطري أو مختص التغذية	
الاسم	
الرتبة	
التوقيع	

الآمر المناوب	
الاسم	
الرتبة	
التوقيع	

رئيس الخفر	
الاسم	
الرتبة	
التوقيع	

صورة : لمتعاقد الإعاشة



ملحق نموذج رقم (13) إقرار بعدم توفر مادة غذائية من إنتاج محلي في الوقت الراهن بالأسواق

المادة	خيار (1)	خيار (2)	خيار (3)

نقر نحن شركة / مؤسسة :..... والقائمة على تقديم خدمات الإعاشة ب في مدينة / منطقة بأن المادة الغذائية والمنصوص على تأمينها ضمن عقد خدمات الإعاشة غير متوفرة في الوقت الحالي من إنتاج محلي من جميع قائمة الخيارات المتفق عليها مع الجهة المستفيدة، في منطقة.....، ويحق للجهة المستفيدة خلال ثلاثة أيام من تاريخ الإقرار التحقق والتأكد من عدم توفر المادة الغذائية المذكورة حاليًا مع المنتجين أو وكلاء التوزيع أو تجار الجملة بالمنطقة، وفي حال ثبوت عكس ذلك فإننا نتحمل المسؤولية والجزاءات التي ستطبق بحقنا. وعليه نأمل الموافقة على قبول توريد المادة الغذائية المذكورة من إنتاج غير محلي من أحد الخيارات الثلاثة المقدمة لكم المذكورة أعلاه على أن يكون قبولها بشكل مؤقت ولمدة يوم، اعتبارًا من تاريخ (/ / 20 م) لحين توفر المنتج المحلي ضمن قائمة الخيارات المتفق عليها.

ممثل المتعاقد في الموقع	
الاسم	
الرتبة	
التوقيع	

الختم

ملاحظة: لا يطبق الإقرار في الخصار والفواكه الطازجة



ملحق نموذج رقم (14) محضر إتلاف الوجبات الغذائية التي ظهرت عليها بؤادر فساد أو عدم صلاحيتها للاستهلاك في مطابخ الوحدات العسكرية

	التاريخ
	الساعة
	الوجبة
	اسم المتعاقد
	عقد تقديم خدمات الإعاشة
	رقم عقد

م	المواد التي ظهرت عليها بؤادر الفساد	الوزن / العدد	وصف بؤادر أو مظاهر الفساد	طريقة الإتلاف

عضو الامن العسكري	
الاسم	
الرتبة	
التوقيع	

ضابط الإعاشة	
الاسم	
الرتبة	
التوقيع	

الطبيب البيطري أو مختص التغذية	
الاسم	
الرتبة	
التوقيع	

الآمر المناوب	
الاسم	
الرتبة	
التوقيع	

رئيس الخفر	
الاسم	
الرتبة	
التوقيع	

صورة لممثل المتعاقد في الموقع



ملحق نموذج رقم (15) السجل الشهري لأعمال الصيانة الدورية للتجهيزات والمعدات الموجودة بموقع تنفيذ الأعمال والتي قام بها المتعاقد

سجل شهر	من العام 20م
اسم المتعاقد	
اسم عقد	
رقم عقد	

التاريخ	اسم ز	تفاصيل الفحص والصيانة والإصلاح	قطع الغيار	الشركة المسؤولة عن الصيانة	التكلفة

مدير إدارة التشغيل والصيانة	
الاسم	
الرتبة	
التوقيع	

ممثّل المتعاقد بالموقع	
الاسم	
الرتبة	
التوقيع	



ملحق نموذج رقم (16) نموذج الكشف الدوري والطارئ على أعمال الصيانة والإصلاح

التاريخ	
نوع الكشف	☐ دوري ☐ طارئ
اسم الوحدة	
اسم الموقع الذي تم فيه الكشف	

م	البيان	الإجراء المطلوب أو الملاحظات على أعمال الصيانة والإصلاح		
		إصلاح	إبدال	اتباع الطرق الصحيحة في التشغيل أو الصيانة
1				
2				
3				

بحضور الموقعين أدناه تم الكشف على أعمال الصيانة والمعدات والأجهزة للموقع الموضح أعلاه، ووجدت الملاحظات المدونة أعلاه.

الوظيفة/الفني المختص		الوظيفة/المشرف الفني		الوظيفية / مندوب الوحدة المستفيدة	
الاسم		الاسم		الاسم	
الرتبة		الرتبة		الرتبة	
التوقيع		التوقيع		التوقيع	

السادة / شركة / مؤسسة :

نفيدكم بعد أعمال الكشف من الفريق المختص وجدت الملاحظات المدونة أعلاه.

يعتمد إصلاح المطلوب خلال (.....)، وإذا لم يتم إصلاح المطلوب أو تلافي الملاحظات خلال المهلة المحددة، سيتم تطبيق الغرامات المقررة، ويحق للجهة الحكومية إصلاحها؛ إما من قبل الجهة المستفيدة أو بتعميد مقاول آخر متخصص للقيام بالصيانة، وفي الحالتين تكون تكاليف الإصلاح على حسابكم.

مدير إدارة التشغيل والصيانة	
الاسم	
الرتبة	
التوقيع	



ملحق نموذج رقم (17) شهادة إثبات تسليم رواتب عمالة المتعاقد

تطبيقاً للأمر السامي الكريم رقم (4/ب/14521) وتاريخ (1420/9/11هـ) القاضي بأن يكون من ضمن المستندات التي يقدمها المتعاقد عند صرف المستخلصات مسيراً للرواتب التي قام بصرفها للعمالة عن الفترة السابقة، ووفقاً لعقدرقم والمبرم مع شركة / مؤسسة.....

فإن إدارة تشهد بأن شركة / مؤسسة والقائمة على تقديم خدمات الطعام ب أوفت بالتزاماتها تجاه تسليم رواتب العمالة كاملة بالمنطقة حتى شهر () للعام / / 20م، وذلك بعد الاطلاع على مسيرات استلام رواتب العمالة، وبالتأكد الشخصي من المشرف والعاملين بالشركة، وعليه جرى التوقيع بتاريخ / / 20م.

مصدق قائد الوحدة		ركن / مدير الإمداد		ممثل المتعاقد بالموقع	
	الاسم		الاسم		الاسم
	الرتبة		الرتبة		الرتبة
	التوقيع		التوقيع		التوقيع

الختم الرسمي



ملحق نموذج رقم (18) تعهد خطي

التاريخ : / / 20م

أتعهد أنا العامل:.....الموظف في شركة / مؤسسة بما يلي:

1. أن أبلغ إدارة التموين بالجهة المستفيدة إذا حدث لي أي من الأعراض التالية:

- أ- اصفرار بالعين والجلد، ولون البول أو البراز، ضعف الشهية للطعام.
- ب- الحالات الحادة أو المزمنة التي تسبب تكرار العدوى بالمنطقة العلوية من الجهاز التنفسي.
- ت- إسهال.
- ث- قيء.
- ج- التهاب الحلق.
- ح- طفح جلدي.
- خ- أي أعراض أخرى (دمامل، جروح، حروق مهما كانت صغيرة).
- د- إفرازات من (العين، الأنف، الحنجرة).
- ذ- الإصابة بإحد الأمراض المعدية

2. أن أتوقف عن العمل عند إصابتي بأي من الأعراض الموضحة أعلاه، وعدم العودة إلا بعد إجراء الكشف الطبي الذي يثبت سلامتي.

3. أن أتقيد بقواعد وشروط النظافة الشخصية والطرق الصحية في إعداد وتداول الأغذية والوجبات الغذائية المطهية.

أتعهد أنا المشرف العام على عقد والمسؤول عن شركة / مؤسسة بأن أبلغ مدير إدارة التموين بالجهة المستفيدة بأي أعراض مرضية للمذكور اسمه أعلاه. وعند مخالفتي لأحد هذه الشروط فإنه يتم مسائلي وتوقيع العقوبة عليّ من قبل الجهة المستفيدة.

اسم العامل / الموظف	
التوقيع	

اسم ممثل المتعاقد في	
التابع للشركة المؤسسة	
التوقيع	

الختم



ملحق نموذج رقم (19) محضر الغرامات والحسميات اليومية

م	نوع المخالفة مع وصفها	وصف الغرامة بحسب جدول الغرامات	مقدار الغرامة	مقدار الحسمية
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
المجموع				

قائد الوحدة	
الاسم	
الرتبة	
التوقيع	

مدير الإمداد	
الاسم	
الرتبة	
التوقيع	

ضابط إعاشة الوحدة	
الاسم	
الرتبة	
التوقيع	



ملحق نموذج رقم (20) ملخص الغرامات والحسميات والاستقطاعات الواجب حسمها من مستحقات المتعاقد

أولاً: الغرامات والحسميات

اسم الوحدة العسكرية							
اسم المتعاقد							
اسم العقد							
رقم العقد							
التاريخ							

م	تاريخ اليوم	قيمة الغرامات	قيمة حسميات الأتعاب الإدارية (10 % من قيمة ما تم تأمينه أو تنفيذه من الجهة الحكومية)	م	تاريخ اليوم	قيمة الغرامات	قيمة حسميات الأتعاب الإدارية (10 % من قيمة ما تم تأمينه أو تنفيذه من الجهة الحكومية)
1							
2							
3							
4							
5							
6							
الإجمالي							
إجمالي الغرامات والحسميات							

ثانياً: الاستقطاعات

استهلاك الماء	استهلاك الكهرباء	استهلاك الغاز	الصرف الصحي	إجمالي الاستقطاعات
ريال	ريال	ريال	ريال	ريال

إجمالي الغرامات والحسميات والغرامات	ريال
-------------------------------------	------

ضابط الإعاشة	
الاسم	
الرتبة	
التوقيع	

قائد الوحدة	
الاسم	
الرتبة	
التوقيع	

كاتب سجل الإعاشة	
الاسم	
الرتبة	
التوقيع	

ركن الإمداد	
الاسم	
الرتبة	
التوقيع	



ملحق نموذج رقم (21) المستخلص الشهري لوجبات الإعاشة

المستخلص الشهري لشهر () من العام 20م

اسم الوحدة العسكرية..... اسم العقد..... اسم المتعاقد.....

وجبات الطوارئ									وجبات عادية									نوع الوجبة									اليوم						
المستحقون للوجبة																																	
الدوري الرياضي			القوات الصديقة والشقيقة			القوة الأخرى			التحركات			المسجونون			الطلبة			الحالة الأمنية			حالة التأهب			المناوبون				العزّاب					
عشاء	غداء	إفطار	عشاء	غداء	إفطار	عشاء	غداء	إفطار	عشاء	غداء	إفطار	عشاء	غداء	إفطار	عشاء	غداء	إفطار	عشاء	غداء	إفطار	عشاء	غداء	إفطار	عشاء	غداء	إفطار	عشاء	غداء	إفطار				
																														1			
																														2			
																														3			
																														4			
																														5			
																														6			
																														7			
																														8			
																														9			
																														10			
																														11			
																														12			
																														13			
																														14			
																														15			
																														16			
																														17			
																														18			
																														19			
																														20			
																														21			
																														22			
																														23			
																														24			
																														25			
																														26			
																														27			
																														28			
																														29			
																														30			
																														31			
																														مجموع الوجبات			
																														سعر الوجبة			
																														تكلفة الوجبات			
																																	مجموع تكلفة الوجبات
																											اجمالي التكلفة الكلية للوجبات						

ملحق نموذج رقم (22) المستخلص الشهري للإعاشة غير المطهية

	اسم الوحدة
	التاريخ
	اسم المتعاقد
	بداية العقد
	نهاية العقد

اسم المادة		اسم المادة		اسم المادة		اسم المادة		اسم المادة		اسم المادة		اسم المادة		اسم المادة		اسم المادة		المستفيدين أعداد	التاريخ
ك	ج	ك	ج	ك	ج	ك	ج	ك	ج	ك	ج	ك	ج	ك	ج	ك	ج		
																			1
																			2
																			3
																			4
																			5
																			6
																			7
																			8
																			9
																			10
																			11
																			12
																			13
																			14
																			15
																			16
																			17
																			18
																			19
																			20
																			21
																			22
																			23
																			24
																			25
																			26
																			27
																			28
																			29
																			30
																			31
																			الإجمالي
																			سعر الصنف
																			تكلفة الصنف الشهرية
																			مجموع تكلفة الأصناف

تم تقديم المستخلص من قبل ممثل المتعاقد في الموقع	
الاسم	
التوقيع	

اعتماد

قائد الوحدة		ركن الإمداد		ضابط الإعاشة		كاتب سجل الإعاشة	
الاسم		الاسم		الاسم		الاسم	
الرتبة		الرتبة		الرتبة		الرتبة	
التوقيع		التوقيع		التوقيع		التوقيع	



نموذج (23) الكشف الشهري النهائي لمستحقات متعاقد خدمات الإعاشة لشهر () من العام 20م

	التاريخ
	اسم المتعاقد
	اسم العقد
	رقم العقد

إجمالي قيمة العقد	إجمالي المصروف من قيمة العقد	المتبقي من إجمالي قيمة العقد

وصف التكاليف	القيمة	ملاحظات
عدد المستفيدين		
سعر الوجبة شاملة ضريبة القيمة المضافة (%)		
إجمالي المنجز	إجمالي التكلفة للإعاشة المطهية (الوجبات)	
	إجمالي التكلفة للإعاشة غير المطهية	
	إجمالي التكلفة لإعاشة الطوارئ	
	إجمالي التكلفة الكلية لخدمات الإعاشة شامل ضريبة القيمة المضافة (%)	
	ضريبة القيمة المضافة (%)	
الاستقطاع	قيمة الاستقطاع الحالي شامل ضريبة القيمة المضافة 15%	
	إجمالي الاستقطاعات السابقة شامل ضريبة القيمة المضافة 15%	
	إجمالي التكلفة الكلية لخدمات الإعاشة بعد الاستقطاع شامل ضريبة القيمة المضافة 15%	
	ضريبة القيمة المضافة 15%	
الغرامات والمخالفات	إجمالي مواد لم تسلم شامل ضريبة القيمة المضافة 15%	
	الغرامة	
الحسميات	حسم الكهرباء	
	حسم المياه	
	حسم سكن العمال	
صافي الاستحقاق الحالي		

اعتماد

كاتب سجل الإعاشة		ضابط الإعاشة		ركن الإمداد		قائد الوحدة	
الاسم		الاسم		الاسم		الاسم	
الرتبة		الرتبة		الرتبة		الرتبة	
التوقيع		التوقيع		التوقيع		التوقيع	



محلّق نموذج رقم (24) خطاب إخلاء الطرف

سعادة رئيس الإمدادات وتموين

السلام عليكم ورحمة الله وبركاته

1. إشارة إلى عقدرقم والمبرم مع شركة/ مؤسسة والذي يبدأ بتاريخ / / 20م، وانتهى بتاريخ / / 20م.

2. نفيّدكم أن المتعاقد شركة/ مؤسسة قد أوفى بجميع التزاماتها تجاه عقد وبذلك تم إعطاؤه إخلاء طرف؛ لإجراء اللازم من قبلكم. مع التحية والسلام عليكم.

قائد منطقة/ تشكيل/ أسطول



ملحق نموذج رقم (25): نموذج التفتيش على خدمات الإعاشة ومرافقها

	الوحدة
	المنطقة
	اسم المتعاقد
	اسم العقد ورقمه
	تاريخ المعاينة

1. الأجزاء المحيطة بالموقع

م	عناصر التقييم	التقييم		الإجراء المتخذ في حال عدم المطابقة
		مطابق	غير مطابق	
1	هل يتم التأكد من النظافة الخارجية للموقع (جدران-أرضيات-أبواب)؟			
2	هل الجدران والأرضيات خالية من التشققات لمنع دخول وايواء الحشرات والقوارض؟			
3	هل الجدران مدهونة بطلاء مناسب خال من المواد السامة وتكون بألوان فاتحة لسهولة تمييز الأوساخ وقابلة للغسل؟			
4	هل يتوفر مكان مناسب لتجميع النفايات؟			
5	هل يوجد نظام صرف صحي جيد وفتحات تصريف بالأرضية؟			
6	هل الأبواب من الألمنيوم أو الزجاج غير منغذه للماء وسهلة التنظيف وذاتية الغلق بإحكام على أن يوجد للأبواب الخارجية مصائد للحشرات وستارة هوائية؟			
7	هل يوجد صواعق كهربائية للحشرات وطرق لمكافحة القوارض؟			
8	هل يوجد عدد كاف من طفايات الحريق؟			



ملحق نموذج رقم (25): نموذج التفتيش على خدمات الإعاشة ومرافقها

2. الاستلام

م	عناصر التقييم	التقييم		الإجراء المتخذ في حال عدم المطابقة
		مطابق	غير مطابق	
1	هل يتوفر مكان مناسب لتحميل وتنزيل البضائع حيث يتم استلام المواد الغذائية في مكان مجهز برصيف أو ساحة استلام وموازن ومعدات استلام؟			
2	هل يوجد منطقة استلام خاصة بالمواد الغذائية أو في وقت محدد لاستلام المواد الغذائية مختلف عن أوقات استلام المواد الأخرى إذا كانت منطقة الاستلام مشتركة معنا للتلوث؟			
3	هل يتم التأكد من عدم استلام أو حفظ مواد غذائية تظهر عليها علامات التلف والفساد؟			
4	هل يتم التأكد من أن اللحوم الطازجة الموردة مذبوحة بأحد مسالخ البلدية ومختومة بختم المسلخ المعتمد؟			
5	هل يتم نقل المواد الغذائية الجافة في عربة نظيفة ومقفلة وغير مكشوفة ووفقا للاشتراطات الصحية؟			
6	هل يتم نقل المواد الغذائية المبردة والمجمدة في عربة نظيفة ومخصصة لذلك وبها ثرمومتر لقياس درجة الحرارة الملائمة للتبريد والتجميد؟			
7	هل يتم نقل الذبائح في عربة نظيفة مخصصة لذلك وبها خطافات لتعليق الذبائح وغير ملاصقة لجدار العربة؟			



ملحق نموذج رقم (25): نموذج التفتيش على خدمات الإعاشة ومرافقها

3. المستودعات

م	عناصر التقييم	التقييم		الإجراء المتخذ في حال عدم المطابقة
		مطابق	غير مطابق	
1	هل تتوفر الإضاءة الكافية وأن لا تكون من النوع الذي يجذب الحشرات وأن تكون المصابيح محمية بغطاء مقاوم للكسر وخاصة أماكن وجود الأغذية؟			
2	هل الجدران والأرضيات خالية من التشققات لمنع دخول وإيواء الحشرات والقوارض؟			
3	هل الجدران مدهونة بطلاء مناسب خال من المواد السامة وتكون بألوان فاتحة لسهولة تمييز الأوساخ وقابلة للغسل؟			
5	هل يتم الالتزام بعدم التخزين على أرضية المستودع مباشرة وأن تستخدم القواعد أو الألواح المرتفعة عن سطح الأرض ليسهل التنظيف اسفلها؟			
6	هل صلاحية المنتج متطابقة مع اشتراطات توريد وتخزين المواد الغذائية؟			
7	هل أصناف المواد الغذائية مطابقة لما تم التصريح به؟			
8	هل تم التأكد من مواصفات وسلامة الأرفف؟			
10	هل تم التأكد من نظافة، وسلامة الجدران، والأرضيات، والأبواب؟			
11	هل يعمل نظام مكافحة الحشرات ومصائد الذباب؟			
12	هل يتوفر بطاقة تاريخ التوريد للمنتج؟			
13	هل يتم تخزين المواد في المستودع المناسب لها؟			
14	هل يتم صرف المواد الغذائية حسب أنظمة ال FIFO، FEFO؟			



ملحق نموذج رقم (25): نموذج التفتيش على خدمات الإعاشة ومرافقها

4. مستودع المواد الغذائية

م	عناصر التقييم	التقييم		الإجراء المتخذ في حال عدم المطابقة
		مطابق	غير مطابق	
1	هل مستودع الأغذية الجافة نظيف وتُخزن فيه الأغذية عند درجة حرارة الغرفة ولا تزيد عن 24م° وأن لا تزيد درجة الرطوبة عن 60 م°؟			
2	هل يتوفر وسائل السلامة (طفايات- شبكة - مخارج)؟			
3	هل يوجد علامات السلامة على المواد البلاستيكية؟			
5	هل يتم صيانة الحاويات؟			
6	هل يتم التأكد من نظافة الحاويات وأنها خالية من وجود كائنات غريبة؟			
7	هل يعمل نظام مكافحة الحشرات ومصائد الذباب؟			
8	هل يوجد بالمستودع عدد كاف من الأرفف المعدنية مدهونة بطلاء مناسب لمنع تكون الصدأ على أن يكون الرف السفلي مرتفعاً عن سطح الأرض بمقدار (15سم)؟			
10	هل الأرفف بعيدة عن الحوائط بمقدار (15سم)؟			
11	هل يتم الالتزام بعدم التخزين على أرضية المستودع مباشرة وأن تستخدم القواعد أو الألواح المرتفعة عن سطح الأرض ليسهل التنظيف اسفلها؟			
12	هل تم رص المواد الغذائية بطريقة منتظمة بدون تكديس لتسهيل عملية المراقبة؟			
13	هل يتم صرف المواد الغذائية حسب أنظمة ال FIFO، FEFO؟			



ملحق نموذج رقم (25): نموذج التفتيش على خدمات الإعاشة ومرافقها

5. غرف تبريد وتجميد المواد الغذائية

م	عناصر التقييم	التقييم		الإجراء المتخذ في حال عدم المطابقة
		مطابق	غير مطابق	
1	هل مستودع الأغذية المبردة أو ثلاجة التبريد مزود بمقياس خارجي لقياس درجة الحرارة لتخزين الأغذية الطازجة ولا تزيد درجة الحرارة بها عن 4م° للحم الطازجة والحليب الطازج ومشتقاته والبيض ، ولا تزيد عن 8م° للخضار والفواكه الطازجة؟			
2	هل مستودع الأغذية المجمدة أو ثلاجة التجميد مزود بمقياس خارجي لقياس درجة الحرارة لتخزين الأغذية المجمدة ولا تقل درجة الحرارة بها عن -18م°؟			
3	هل الثلاجات والفرزيرات نظيفة؟			
5	هل الأبواب مغلقة جيدًا عند عدم الاستخدام؟			
6	هل أجهزة قياس الحرارة متوفرة ويتم معايرتها دوريًا؟			
7	هل ثلاجة التبريد أو التجميد مزودة بخطاطيف لتعليق الذبائح وتكون بعيدة عن الجوانب مع تغطية اللحم بداخلها؟			
8	هل يتم الالتزام بعدم الجمع بين الأغذية الطازجة مثل (اللحم والدواجن والأسماك الطازجة) مع الأغذية المطهية (أو المعدة للطهي) في ثلاجة واحدة منعًا للتلوث؟			
10	هل يتم الالتزام بعدم ترك الخضار والفواكه مبللة على أرفف الثلاجة ويتم فرزها يوميًا لاستبعاد التالف منها؟			
11	هل تم رص المواد الغذائية بطريقة منتظمة بدون تكديس لتسهيل عملية المراقبة؟			
12	هل يتم صرف المواد الغذائية حسب أنظمة ال FIFO ، FEFO؟			



ملحق نموذج رقم (25): نموذج التفتيش على خدمات الإعاشة ومرافقها

6. مستودع مواد النظافة

م	عناصر التقييم	التقييم		الإجراء المتخذ في حال عدم المطابقة
		مطابق	غير مطابق	
1	هل مستودع مواد النظافة بعيد عن مناطق تخزين وتحضير المواد الغذائية؟			
2	هل تتوفر مواد النظافة في الموقع بصورة كافية؟			
3	هل معدات التنظيف سليمة وصالحة للاستخدام ويتم تعقيمها بعد الاستخدام؟			



ملحق نموذج رقم (25): نموذج التفتيش على خدمات الإعاشة ومرافقها

7. مناطق العمل (مناطق تحضير الوجبات الغذائية والطهي والغسيل وصالات الطعام)

م	عناصر التقييم	التقييم		الإجراء المتخذ في حال عدم المطابقة
		مطابق	غير مطابق	
1	هل الأواني المستخدمة نظيفة وصالحة للاستخدام؟			
2	هل الجدران والأرضيات خالية من التشققات لمنع دخول وايواء الحشرات والقوارض؟			
3	هل الأرضيات مستعملة من مواد غير منغذه للماء وسهلة التنظيف والغسل ولا تتأثر بالمنظفات الصناعية؟			
5	هل الارضيات ذات سطح مستو وخال من التشقق والحفر ومصمم بميل خفيف اتجاه فتحة الصرف؟			
6	هل تتوفر الإضاءة الكافية وأن لا تكون من النوع الذي يجذب الحشرات وأن تكون المصابيح محمية بغطاء مقاوم للكسر وخاصة أماكن وجود الأغذية؟			
7	هل المياه نقية وصالحة للشرب؟			
8	هل يعمل نظام مكافحة الحشرات ومصادر الذباب؟			
10	هل يتم التأكد من سلامة التوصيلات الكهربائية؟			
11	هل التهوية جيدة لمنع ارتفاع درجة الحرارة والرطوبة وذلك باستخدام نظام التهوية المغلقة أو بوجود مراوح شفط بعدد مناسب؟			
12	هل تتوفر وسائل السلامة (الطفايات - شبكة الإطفاء)؟			
13	هل يتم التأكد من صلاحية عمل ثلاجة حفظ العينات وسلامتها؟			
14	هل يتم المتابعة في تدوين درجات حرارة الثلاجات والفریزرات؟			
15	هل يتم التأكد من طريقة تنظيف وتطهير الأسطح؟			
16	هل يوجد أوعية محكمة الغلق للتخلص من الفضلات والمخلفات ويفضل أن تكون وعاءين في كل موقع أحدهما للمواد الصلبة مثل الزجاج والصفيح والبلاستيك والآخر للمخلفات الأخرى على أن يزودا بأكياس بلاستيكية داخلهما؟			
17	هل يوجد العدد المناسب من الثلاجات (المزودة بمقياس خارجي لقياس درجة الحرارة) لحفظ المواد الغذائية الأولية أو المطهية التي تتطلب تبريد بحيث لا يتم الخلط بينهما في حيز تخزين واحد؟			
18	هل يتم فصل مناطق التحضير عن بعضها البعض؟			
19	هل يوجد أقسام أو عدد مناسب من الأحواض المصنوعة من مادة غير قابلة للصدأ (stainless steel) يخصص كل منها لغسل نوع محدد من الغذاء مثل حوض للحوم وحوض للخضار والفواكه؟			
20	هل مكان تحضير الغذاء متصل بالمطبخ؟			
21	هل يتم استخدام سكاكين وألواح تقطيع خاصة بكل منطقة وأن يتم تخصيص أدوات ومعدات وألواح تقطيع لتجهيز اللحوم، والدواجن، وأخرى للخضار، والفواكه؟			
22	هل يتم الالتزام بعدم استعمال السكاكين ذات الأيدي الخشبية ويستعمل بدلاً منها ذات الأيدي المصنوعة من اللدائن المضغوط؟			
23	هل يتم تغطية السلطات والحلويات المحضرة داخل الثلاجة؟			
24	هل يتم حفظ عينات من (الغذاء المطبوخ والمحضّر في المطبخ) في مكان مستقل في الثلاجة ومسجل عليه الوجبة والتاريخ ونوع العينة ويحفظ لمدة 72 ساعة؟			
25	هل يتم الحرص والتأكد من عدم تلامس الأغذية المطهية مع أي مادة أولية أو طازجة؟			
26	هل جميع المعدات والأدوات المستخدمة في إعداد وتجهيز الغذاء صالحة للاستخدام وبحالة جيدة ومن مواد غير قابلة للصدأ (stainless steel)؟			
27	هل يتم الحرص والتأكد من عدم استخدام الأواني التي استخدمت لنقل أو حفظ الغذاء الطازج لاستخدامها في نقل أو حفظ الغذاء المطهي إلا بعد غسلها وتنظيفها وتطهيرها؟			
28	هل يتم الالتزام بعملية تسييع (صهر) المواد الغذائية المجمدة داخل الثلاجات عند درجة حرارة لا تزيد عن 4م لمدة لا تقل عند 8 ساعات؟			
29	هل يتم الالتزام بعدم إعادة تجميد المواد الغذائية المجمدة بعد تسييحها (صهرها) أو إعادة تجميد أي جزء منها مرة أخرى؟			
30	هل يوجد العدد الكافي من المعدات الضرورية للطهي مثل الأفران الكهربائية والشوايات ووحدات القلي وكبائن تسخين الطعام والمحافظة عليه ساخناً؟			
31	يتم الالتزام باستخدام المحارم الورقية عالية الامتصاص في المسح والتنظيف وعدم استعمال مناشف القماش في تنظيف وتجفيف الاسطح، والمعدات والأواني والأدوات؟			
32	هل يوجد مغاسل أيدي ذاتية ومزودة بصابون سائل ومناشف ورقية؟			
33	هل يوجد لافتات ارشادية توضح كيفية إخلاء المكان عند الطوارئ؟			



ملحق نموذج رقم (25): نموذج التفتيش على خدمات الإعاشة ومرافقها

8. منطقة الحلواني

م	عناصر التقييم	التقييم		الإجراء المتخذ في حال عدم المطابقة
		مطابق	غير مطابق	
1	هل يتم التخزين الجيد للحلى بعد الإعداد والتجهيز وكتابة الصلاحية ووقت الاستهلاك؟			
2	هل يوجد تاريخ صلاحية على العبائن المستخدمة وخلوها من الشوائب؟			
3	هل يوجد تاريخ الصلاحية للمواد الأولية المستخدمة في التحضير؟			



ملحق نموذج رقم (25): نموذج التفتيش على خدمات الإعاشة ومرافقها

9. إعداد وتجهيز اللحوم بأنواعها والبيض

م	عناصر التقييم	التقييم		الإجراء المتخذ في حال عدم المطابقة
		مطابق	غير مطابق	
1	هل المنشار الكهربائي نظيف ولا يوجد به تكسير؟			
2	هل طريقة تذويب اللحوم حسب الاجراءات المعتمدة؟			
3	هل يتم كتابة صلاحية اللحوم عليها (لحم/ دجاج/ أسماك)؟			
4	هل يتم التخلص من مخلفات الأسماك كالأحشاء والقشور وغيرها؟			
5	هل صلاحية البيض مكتوبة عليه؟			
6	هل اللحوم الطازجة مختومة من المسلخ ومعها الشهادات الخاصة بذلك؟			



ملحق نموذج رقم (25): نموذج التفتيش على خدمات الإعاشة ومرافقها

10. إعداد وتجهيز الفواكه والخضروات والسلطة

م	عناصر التقييم	التقييم		الإجراء المتخذ في حال عدم المطابقة
		مطابق	غير مطابق	
1	هل الفواكه والخضروات يتم فحصها جيدًا والتخلص من الشوائب والتالف منها؟			
2	هل يتم استخدام المطهرات المعتمدة في عملية تعقيم السلطة حسب تعليمات الشركة المصنعة؟			
3	هل يتم تسجيل الصلاحية على السلطة المنتجة وتحديد وقت الاستهلاك؟			



ملحق نموذج رقم (25): نموذج التفتيش على خدمات الإعاشة ومرافقها

11. منطقة الطهي

م	عناصر التقييم	التقييم		الإجراء المتخذ في حال عدم المطابقة
		مطابق	غير مطابق	
1	هل يتم التأكد من نظافة المعدات والأفران وصلاحياتها للاستخدام؟			
2	هل يتم قياس صلاحية الزيت المستخدم ودرجة حرارة الطبخ للزيت؟			
3	هل يتم طهي الطعام جيداً بحيث لا تقل درجة الحرارة داخل المادة نفسها عند 70م للبقاء على مسببات المرض؟			
4	هل يتم حفظ جميع الأغذية المطهية عند درجة حرارة أعلى من 64م وأن تكون مغطاة باستمرار؟			
5	هل يوجد مراوح شفط لمنع تراكم الأدخنة والأبخرة المتصاعدة من الطهي وقمع مخروطي لسحب الأدخنة والأبخرة؟			
6	هل يتم التأكد من كفاءة عمل مراوح جهاز شفط الأبخرة؟			
7	هل يتم التأكد من نظافة جهاز شفط الأبخرة من الداخل والخارج؟			
8	هل يتم فحص سلامة تمديدات الغاز إن وجد؟			
9	هل تتوفر وسائل السلامة (طفايات- شبكة الإطفاء الذاتي - بطانية الإخماد)؟			



ملحق نموذج رقم (25): نموذج التفتيش على خدمات الإعاشة ومرافقها

12. منطقة الغسيل

م	عناصر التقييم	التقييم		الإجراء المتخذ في حال عدم المطابقة
		مطابق	غير مطابق	
1	هل يتم فحص مستوى نظافة الصواني والأواني بعد الغسيل؟			
2	هل يتم استخدام المطهرات في عملية التعقيم حسب تعليمات الشركة الصانعة؟			
3	هل يتوفر مصدر للماء (حار – بارد)؟			
4	هل المياه آمنة وغير ملوثة؟			
5	هل يوجد عدد كاف من الأحواض لغسيل الأدوات والمعدات والأواني؟			
6	هل الجدران والأرضيات خالية من التشققات لمنع دخول وإيواء الحشرات والقوارض؟			
7	هل الأرضيات مستعملة من مواد غير منفذه للماء وسهلة التنظيف والغسل ولا تتأثر بالمنظفات الصناعية؟			
8	هل الأرضيات ذات سطح مستو وخال من التشقق والحفر ومصمم بميل خفيف اتجاه فتحة الصرف؟			
9	هل يعمل نظام مكافحة الحشرات ومصائد الذباب؟			
10	هل يوجد نظام صرف صحي جيد وفتحات تصريف بالأرضية؟			
11	هل يوجد أوعية محكمة الغلق للتخلص من الفضلات والمخلفات ويفضل أن تكون وعاءين في كل موقع أحدهما للمواد الصلبة مثل الزجاج والصفائح والبلاستيك والآخر للمخلفات الأخرى على أن يزودا بأكياس بلاستيكية داخلهما؟			



ملحق نموذج رقم (25): نموذج التفتيش على خدمات الإعاشة ومرافقها

13. صالات الطعام

م	عناصر التقييم	التقييم		الإجراء المتخذ في حال عدم المطابقة
		مطابق	غير مطابق	
1	هل الأبواب من الألمنيوم أو الزجاج غير منغذه للماء وسهلة التنظيف وذاتية الغلق بأحكام على أن يوجد للأبواب الخارجية مصائد للحشرات وستارة هوائية؟			
2	هل يعمل نظام مكافحة الحشرات ومصائد الذباب؟			
3	هل الجدران والأرضيات خالية من التشققات لمنع دخول وإيواء الحشرات والقوارض؟			
4	هل الجدران مدهونة بطلاء مناسب خال من المواد السامة وتكون بألوان فاتحة لسهولة تمييز الأوساخ وقابلة للغسيل؟			
5	هل تتوفر الإضاءة الكافية وأن لا تكون من النوع الذي يجذب الحشرات وأن تكون المصابيح محمية بغطاء مقاوم للكسر وخاصة أماكن وجود الأغذية؟			
6	هل يوجد عدد كاف من طفايات الحريق؟			
7	هل التهوية جيدة لمنع ارتفاع درجة الحرارة والرطوبة وعدم تكاثف الابخرة وذلك باستخدام نظام التهوية المغلقة أو بوجود مراوح شفط بعدد مناسب؟			
8	هل تحفظ جميع الأغذية المطهية عند درجة حرارة اعلى من 64م وأن تكون مغطاة باستمرار ويستخدم لتسخينها حمام مائي أو أي وسيلة أخرى؟			
9	هل يوجد عدد مناسب من طاولات الطعام والكراسي وتكون نظيفة؟			
10	هل يوجد أوعية محكمة الغلق للتخلص من الفضلات والمخلفات ويفضل أن تكون وعاءين في كل موقع أحدهما للمواد الصلبة مثل الزجاج والصفائح والبلاستيك والآخر للمخلفات الأخرى على أن يزودا بأكياس بلاستيكية داخلهما؟			



ملحق نموذج رقم (25): نموذج التفتيش على خدمات الإعاشة ومرافقها

14. دورات المياه

م	عناصر التقييم	التقييم		الإجراء المتخذ في حال عدم المطابقة
		مطابق	غير مطابق	
1	هل الجدران والأرضيات خالية من التشققات لمنع دخول وإيواء الحشرات والقوارض؟			
2	هل تتوفر الإضاءة الكافية؟			
3	هل المياه نقية وغير ملوثة؟			
4	هل يعمل نظام مكافحة الحشرات ومصائد الذباب؟			
5	هل التهوية جيدة وذلك باستخدام نظام التهوية المغلقة أو بوجود مراوح شفط بعدد مناسب؟			
6	هل يوجد عدد كاف من دورات المياه للعاملين؟			
7	هل أبواب دورات المياه ذاتية الغلق مصنوعة من الألمنيوم أو أي معدن آخر غير قابل للصدأ؟			
8	هل يوجد مغاسل أيدي مزودة بمياه ساخنة وبصابون سائل ومناشف ورقية أو تجفيف بالهواء الساخن ووعاء للنفايات؟			
9	هل يوجد لافتات ارشادية تبين الطريقة الصحيحة والسليمة لغسل أيدي العاملين؟			



ملحق نموذج رقم (25): نموذج التفتيش على خدمات الإعاشة ومرافقها

15. العاملون

م	عناصر التقييم	التقييم		الإجراء المتخذ في حال عدم المطابقة
		مطابق	غير مطابق	
1	هل يتم حصول جميع العاملين في خدمات الغذاء على شهادات صحية تثبت خلوهم من الأمراض المعدية؟			
2	هل يتم حصول جميع العاملين على شهادات بالتحصينات ضد التيفوئيد والحمى الشوكية؟			
3	هل يتم تدريب العاملين وتثقيفهم على الاشتراطات الصحية وطرق التعامل مع الغذاء؟			
4	هل يتم الالتزام بإبعاد أي عامل عن العمل إذا اشتبه في أنه يعاني من مرض معدٍ، أو مصاب بجروح ملتهبة، أو التهابات جلدية، أو تقرحات، أو اسهال حتى يتم علاجه وشفاءه؟			
5	هل يتم استبعاد العامل إذا أصيب بجرح أثناء العمل حتى يتم عمل الإسعافات الأولية له ولا يعود للعمل إلا بعد استخدام قفاز طبي يغطي موقع الإصابة أو شفاؤه من الإصابة؟			
6	هل يتم ارتداء العاملين زيٍّ موحدًا ونظيفًا وقت العمل؟			
7	هل يتم الالتزام بتغطية شعر الرأس بغطاء خاص؟			
8	هل يتم الالتزام بلبس قفازات صحية وكمامة لتغطية الأنف والفم عند العمل في تحضير الوجبات الغذائية؟			
9	هل يتم التزام العاملين بتقليم ونظافة الأظافر؟			
10	هل يتم التزام العاملين بلبس أحذية نظيفة مناسبة للعمل؟			
11	هل يتم التزام العاملين بعدم لمس الشعر، أو الأنف، أو الفم، أو الأذن وعدم البصق والتمخط في مكان العمل؟			
12	هل يتم التزام العاملين بعدم ارتداء الحلي والخواتم والساعات والدبابيس أثناء تحضير الغذاء؟			
13	هل يتم التزام العاملين بعدم تناول المأكولات والمشروبات والامتناع عن التدخين في مكان العمل؟			
14	هل يُلزم العاملون بعدم النوم في المستودع وأماكن العمل؟			
15	هل يوجد ملصقات ارشادية خاصة باتباع قواعد النظافة العامة والاشتراطات الصحية بحيث تكون ظاهرة لجميع العاملين وعليهم التقيد بها؟			
16	هل يتم إلزام العاملين بغسل اليدين بالماء والصابون بطريقة سليمة عند بداية العمل وبعد التعامل مع الأغذية الطازجة أو أي مواد ملوثة وبعد الخروج من دورة المياه وبعد الأكل وبعد لمس أي جزء من أجزاء الجسم مثل الشعر أو الفم أو الانف وبعد العطس والتمخط وبعد العودة للعمل إذا خرج؟			
17	هل يوجد غرفة لتغيير ملابس العاملين مزودة بعدد مناسب من الخزائن المغلقة؟			



ملاحظات مختصرة أو توصيات للجان أو الإدارات المعنية بمتابعة تنفيذ عقد خدمات الإعاشة إن وجد:

	الاسم (أخصائي / فني)
	التوقيع
	تاريخ التفتيش

ملاحظة: يمكن إضافة عناصر أخرى للتفتيش عليها في حال رأت الجهة المشرفة على العقد حاجة لذلك على أن يكون ضمن نطاق العمل.



الجهات المتعاونة



شكراً