

الوثيقة (٢-٢) الشروط والمواصفات الفنية

ممارسة ب ز - م (٢٠١٩/١)
مشروع ولائم الافطار لعام ١٤٤٠ هـ / ٢٠١٩ م لبيت الزكاة



الشروط والتعليمات والأوراق المطلوبة:

أولا : الشروط :-

- ١- أن يكون المتقدم مطعم أو شركة متخصصة في التجهيزات الغذائية .
- ٢- السماح لفريق موظفي الطرف الاول بزيارات ميدانية مفاجئة لتقييم المطعم/الشركة) والتي ستكون نتيجتها من أهم معايير الاختيار للمشاركة في المشروع والمتضمنة (جاهزية المطعم - مستوى النظافة - حجم المكان - التجهيزات والمعدات - الكوادر الفنية والطباخين المؤهلين).
- ٣- معدل اجمالي عدد الوجبات (١٠٠٠ - ٢٠٠٠ وجبه يوميا) ومستلزماتها قابلة للزيادة والنقصان .
- ٤- القبول بعدد المساجد والمواقع الجغرافية التي يحددها الطرف الاول .
- ٥- تقديم سعر موحد للوجبة الفردية و الجماعية والتي تشمل (لحم – دجاج).
- ٦- تقديم عرض سعر للوجبة الواحدة .
- ٧- تكون الأفضلية للجهات التي تمتلك شهادة HACCP SYSTEM (ISO 22000) سلامة الأغذية.

ثانيا : التعليمات :-

- ١- تخصيص منسق ومحاسب للتنسيق مع إدارة المشروع في كافة التعاملات وخاصة المحاسبية (عدد الوجبات - الخصومات - الاحصائيات – تسليم المستحقات) في الفترتين الصباحية والمسائية .
- ٢- الالتزام بأي تغييرات تفرضها إدارة المشروع في طريقة إعداد الوجبة وتجهيزاتها.
- ٣- توفير سيارة حافظة و مخصصة لنقل الوجبات لكل موقع (الالتزام بالتواجد قرب موقع الإفطار).
- ٤- يكون ترتيب الوجبات (يوم لحم - يومين دجاج) بحيث يكون أول يوم وجبة اللحم.
- ٥- الموعد المحدد لتوفير الوجبات خلال شهر رمضان قبل أذان المغرب بساعة واحدة.
- ٦- تواجد عدد (٣) عمال ومسئولهم الرابع لأول (١٥٠) وجبة وما يزيد عن ذلك يخصص عامل إضافي لكل (٥٠) وجبة إضافية.
- ٧- توحيد الزي والالتزام بوضع الهويات الشخصية لكل العاملين.

٨- عزل الأصناف الباردة (الفاكهة - التمر - اللبن - الماء) في حافظات مبردةحافظة
" COOL BOX " تقدم قبل الإفطار بربع ساعه .

٩- توفير مستلزمات تجهيز مكان الإفطار وهي :-

أ - حصير بلاستيك (٢ متر × ٣ متر) .

ب - مفارش نايلون (سفره) .

ج - أكياس قمامة .

د - ملاعق استهلاكية صحية بعدد الوجبات .

هـ- معطر جوي بكميات تتناسب مع سعة مكان تناول الإفطار وعدد الرواد .

١٠-تنظيف المكان وترتيبه وما حوله بعد الإنتهاء من وجبة الفطور ، ووضع المخلفات
في الحاويات المخصصة لذلك .

١١-تغليف الحافظات الجماعية والوجبات الفردية بالنايلون للمحافظة على حرارة الوجبة
الغذائية .

١٢-تتحمل (المطعم / الشركة) قيمة التلفيات في حال تلف فرش المسجد أو موقع الإفطار
أو أي من محتوياتها وتجهيزاتها ، وفي حال عدم الإيفاء بهذا الالتزام بناء على
تقدير الطرف الاول فإنه سيتم خصم قيمه هذه التلفيات من مستحقات الطرف الثاني (
المطعم / الشركة) لدى الطرف الاول .

١٣-تتحمل الشركة توفير كل من :-

• قاعة لا تقل عن مقاس ٢٥٠ متر مربع مع طاولات وعدد ٢٥٠ كرسي

للمفطرين مع مستلزماتها (مولد كهرباء - تكييف - إناره - فرش وكذلك الصيانة) .

• عمل ترخيص من البلدية للموقع .

• تتحمل الشركة وضع إعلان لكل موقع مقاس ٢ × ٣ وان يكون بحاله ممتازة طوال

شهر رمضان المبارك مع تحمل الشركة للتلف الذي ينتج عنه وتبديله ويتم تزويد المادة

الاعلامية من قبل الطرف الاول .

• توفير بنر يوضع في كل موقع المخصص للشركة ويتم تزويد المادة الاعلامية من

قبل الطرف الاول .

• توفير إعلان ملصق سيارات النقل (١,٢٠ × ٢,٠٠) متر ويتم تزويد المادة

الاعلامية من الطرف الاول .

- تصوير موقع الافطار التابعه للمطعم الا يقل ٥ صور لكل موقع باختلاف نوع الوجبات .
- توفير مصور محترف لتغطية جميع المواقع التي تم تخصيصها للشركة وتسلم للطرف الاول على (CD - فلاش) لكل موقع على حده وسيتم تزويد الشركة بالمعلومات والمواصفات المطلوبة للتصوير .
- وضع إعلان كامل على سيارة واحدة مبردة من الجهتين بعرض وطول حاوية التبرير للسيارة وسيتم تزويد المادة الاعلامية من قبل الطرف الاول.
- رفع جميع الاعلانات الموضوعه من قبل الشركة للمواقع بتاريخ ٢٨ رمضان .
- يتم استخدام جميع المستلزمات والكماليات والتجهيزات بمواد صديقه للبيئة .
- عمل تقرير نهائي لكل موقع التابعه له مفصل فيه اسم الموقع والكميات اليومية المستلمة والمبلغ العام وكذلك مزود بالصور .

ثالثا : المستندات المطلوبة:-

- ١- صورة عن الترخيص التجاري الخاص بـ (الشركة / المطعم) .
- ٢- عقد تأسيس الشركة .
- ٣- السجل التجاري .
- ٤- شهادة نسبة العمالة الوطنية .
- ٥- صورة من اعتماد التوقيع ساري المفعول .
- ٦- كتاب من الشركة خاص بتفويض المخول بالتوقيع على عقد المشروع .
- ٧- صورة للبطاقة المدنية للمخول بالتوقيع .
- ٨- كتاب لمن يهمله الأمر من وزارة المالية لإدارة الخضوع الضريبي (للشركات) .
- ٩- تقديم سابقة الاعمال بالجهات الحكومية والخاصة لنفس المشروع .

قائمة ومكونات الوجبات المطلوبه

أولاً : الوجبة الجماعية :-

هي عبارة عن إناء ذو الحافظة للحرارة (ذات الغلاف الأستيل محكم الإغلاق ذات جودة عالية ومتطابقة مع سلامة الاغذية) يحتوي على (٤) وجبات للأرز و المرق ومحتوياتها .

اليوم الاول	مكبوس لحم	مرق (بطاط - باميه)	تمر	لبن	ماء	فاكهة
اليوم الثاني	مكبوس دجاج	مرق (خضار مشكل)	تمر	لبن	ماء	برتقال- تفاح
اليوم الثالث	مكبوس دجاج	مرق (بطاط - باميه)	تمر	لبن	ماء	موز بالتناوب

- مكونات الوجبة الواحدة والأوزان بعد الطبخ.

النوع	الكمية	الوحدة
أرز مطبوخ	300	جرام
مرق خضار	250	جرام
لحم مطبوخ	200	جرام
دجاج مطبوخ	250	جرام
فاكهة	150	جرام
تمر	40	جرام
لبن	250	مل
ماء	300/330	مل

ثانيا : الوجبة الفردية المغلقة :-

هي عبارة عن وجبة فردية داخل علبة سفرى (LUNCH BOX) يطبع عليه شعار بيت الزكاة المعتمد ومزود بمحارم ورقية والملاعق بلاستيكية وتغليف علبة المرق والارز جيدا في بلاستيك وتوضع الفاكهة واللبن والماء بعبوات مفصولة خارجية .

ثالثا : نوعية المواد المستخدمة فى الوجبات :-

- ١- الأرز بسمتي حبه طويلة نوعية ممتازة .
- ٢- الدجاج ذبح إسلامي .
- ٣- اللحم غنم ذبح الكويت .
- ٤- التمر خلاص سعودي نوعية ممتازة حجم عبوة ٤٠ جرام مسبقة التغليف.
- ٥- لبن منتج كويتي أو خليجي ٢٥٠ مل (قبل أنتهاء تاريخ الصلاحية بيومين) .
- ٦- ماء منتج كويتي أو خليجي ٣٠٠ / ٣٣٠ مل .