



كراسة مشروع تفتير صائم لعام 1444هـ

أولاً: بيانات المشروع

اسم المشروع: مشروع تفتير صائم لعام 1444هـ
مدة المشروع: شهر رمضان كاملاً
مكان المشروع: المحيط الجغرافي للجمعية (المدينة الصناعية الثانية والثالثة - حي الإسكان - حي المصفاة - حي المناخ - حي هيت - حي طيبة - حي العماجية)
عدد المواقع المقام فيها المشروع: 15 موقع (3 مواقع رئيسية العدد فيها أكثر من 2000 صائم).
مدير المشروع: فهد بن ناصر البنيان جوال رقم 0506600727, 0559773831
عدد المستهدفين: 360 ألف صائم خلال الشهر.

ثانياً: مواصفات ومتطلبات الوجبة:

عدد الوجبات يومياً: متوسط 12 ألف وجبة يومياً (يحدث العدد يومياً بحد اقل 7 ألف وجبة وحد أعلى 15 ألف وجبة).
عدد الوجبات لكامل المشروع: 360 ألف وجبة.
مكونات الوجبة: ربع حبة دجاج (لا يقل عن 800 جم) مع الرز (ما لا يقل عن 250 جم) + سفر (بمعدل سفرة لكل 4 وجبات)

ثالثاً: متطلبات جودة الوجبة:

- تخضع المواد المستخدمة في تنفيذ الأعمال للمواصفات والمقاييس المعمول بها في المملكة العربية السعودية وللمواصفات الخاصة التالية:
- 1- نوع الدجاج والرز : يجب ان يكون الدجاج من الأنواع الممتازة وغير التالف او متبقي على تاريخ انتهائه فترة قليلة وتفضل الأنواع الوطنية عن المستورد، وان يكون الرز من الأنواع المعروف جودتها.
 - 2- نوع طبخ الدجاج: النوع المعتمد للطبخ هو (الشواوية) ويمكن ان تكون هناك أنواع أخرى من المندي او المدفون او المضبي ويمنع نوع المحمر او المسلوق.
 - 3- حجم الدجاج: الحجم المعتمد في الشواوية لا يقل عن 800 جم والانواع الأخرى لا تقل عن 900 جم.
 - 4- نوع طبخ الرز: الشعبي ويمكن تشكيل أنواع من الرز بما يتوافق مع الجودة وقبول الصائمين.
 - 5- كمية الرز: لا تقل في الوجبة الواحدة عن 250 جرام في جميع الأحوال.
 - 6- التنوع في طبخ الرز: تنوع طبخ الرز شي أساسي ليشمل رغبة جميع الصائمين ويمكن ان تثبت أنواع حسب ما تراه إدارة المشروع ويرغب به الصائمين.
 - 7- موعد وصول الوجبات للمواقع: يجب ان تصل وجبات التفتير للمواقع الرئيسية قبل اذان المغرب بما لا يقل عن ساعة ولا يزيد عن ساعة ونصف، وفي المواقع الأخرى بما لا يقل عن 40 دقيقة ولا يزيد عن ساعة.



- 8- درجة حرارة الوجبة: يجب ان تصل الوجبة بدرجة حرارة مقبولة وتهيئة وسائل النقل لحفظ الحرارة والتقييد بمواعيد الوصول، ووقوف سيارات النقل في الموقع لترتيب إنزال الوجبات حسب الحاجة حتى لا تبرد.
 - 9- سفر الاكل: يجب ان يكون مرفق مع الوجبات سفر تكفي للموقع (سفرة مقابل كل أربع وجبات) ويفضل تكون السفر رول 120 م*120.
 - 10- تغليف الوجبات ونقلها (تغلف كل وجبة منفردة بعبوة التغليف المعروفة في المطاعم) وتنقل للمواقع في سلال تمنع رص كميات كبيرة بعضها فوق بعض وتكون السيارات الناقلة مجهزة لذلك، مع توفير سيارة نقل خاصة لكل موقع رئيسي او العدد فيه لا يقل عن ألف صائم، ووقوف سيارات النقل في المواقع الرئيسية الى بعد انتهاء تفطير الصائمين، او اذان المغرب.
 - 11- مرفقات الوجبات: قد يتطلب ان تضاف للوجبات مواد أخرى مثل اللبن او العصير او الفاكهة او غيرها وتكون خاضعة لنفس متطلبات الجودة للوجبة بحسب متطلبات كل نوع.
 - 12- عمال المواقع: على المشغل توفير عمال الترتيب والتوزيع والنظافة في المواقع الرئيسية بمتوسط عامل لكل 100 صائم ويمكن ان يتم توفير العمال عن طريق الجمعية ويدفع تكاليف ذلك المشغل.
 - 13- وجبات إضافية مجانية: بناء على الاتفاق في العقد مع المشغل توفير وجبات إفطار خاصة للمشرفين والدعاة بمعدل 30 وجبة لكل موقع رئيسي.
- رابعاً: نطاق عمل المشروع:
- 1- اعتماد وسائل التواصل بين الجمعية والمشغل من (ايميل وأرقام اتصال و وتس اب وأرقام اتصال طارئة) وتحديد مندوب التواصل لكل جهة.
 - 2- يرسل للمشغل جدول المواقع واعداد الصائمين وبيانات المشرفين لكل موقع (ويمكن تزويد المطعم بالإحداثيات حال تطلب الامر ذلك) فيها قبل بدا المشروع بما لا يقل عن أسبوع ليتمكن المشغل من النزول للمواقع ومعاينتها وتقدير الزمن للوصول لكل موقع من مكان نقل الوجبات يرسل جدول فيه تحديث عدد الوجبات لكل موقع يوميا قبل الساعة 9 مساءً للمشغل.
 - 3- يعتبر عدد الوجبات في الجدول اليومي هي المعتمدة لكل موقع ويلزم المشغل التقيد بها.
 - 4- أي تغير في عدد الوجبات من المشغل يختلف عن العدد في الجدول سواء بالزيادة او النقص يعتبر مخالف لمقتضى الاتفاق والعدد الزائد لا يعتد بوجوده وتعتبر وجبات مجانية والعدد الناقص يخضع لشرط جزائي على المشغل حسب الاتفاق.
 - 5- تسلم الوجبات في مواقع التفطير بموجب فاتورة تسليم بالعدد ويعتبر توقيع مشرف الموقع اعتماد استلام.
 - 6- يتم مطابقة عدد الوجبات أسبوعيا على الأقل بين المشغل والجمعية.
 - 7- أي تأخر في وصول الوجبات عن الموعد المحدد يتخذ بشأنه شرط جزائي واي وجبات تصل بعد اذان المغرب تعتبر مجانية ولا تلتزم الجمعية بدفع قيمتها ولو سلمت للموقع.



- 8- تجهيز وتقديم خدمات الوجبات للجمعية طبقاً لجدول الكميات والشروط والمواصفات الفنية والجودة والسلامة
- 9- تخضع الوجبات لمعايير الجودة المتفق عليها ويقيم مسؤول الجودة ذلك يومياً وأي اختلاف في المعايير أو عدم جودة الوجبات فإن ذلك يخضع للشرط الجزائي المتفق عليه.
- 10- يجب على المتعاقد أن يقدم للجهة المعلومات التفصيلية المتعلقة بالترتيبات اللازمة لإنجاز الأعمال التي يعمل المتعاقد على تنفيذها وفقاً لمتطلبات الكراسة.
- 11- يلتزم المشغل خلال جميع مراحل التنفيذ بجميع الأنظمة والقواعد المطبقة في المملكة بشأن السلامة والصحة والبيئة، وأي أنظمة وقواعد تحددها الجهة الحكومية في نطاق عمل المشروع، ويضمن اتخاذ جميع الإجراءات والاحتياطات اللازمة للائتمان لهذه الأنظمة والقواعد.
- خامساً: السياسة المالية للمشروع:
- 1- على المشغل تدوين أسعار العرض الإفرادية والإجمالية في جداول الكميات رقماً وكتابة بالعملة المحلية.
- 2- يجب على المشغل تقديم سعره وفقاً للشروط والمواصفات وجداول الكميات المعتمدة في ظرف مغلق ومختتم.
- 3- يقدم المشغل جدولاً للدفعات يحدد فيه قيمة الدفعات المطلوبة ونسبتها من قيمة العرض ومرحلة استحقاقها. ويجوز للجمعية مراجعة جدول الدفعات وتعديله وفق ما تراه مناسباً.
- 4- يتم صرف الدفعات بعد مطابقة عدد الوجبات وخضوعها لمعايير الجودة وبناءً على الشروط الجزائية حال عدم التقيد بالمواصفات والشروط، ما عدا الدفعة الأولى حال تم الاتفاق عليها.
- 5- يتم عمل شيك بالمبلغ باسم المشغل حسب جدول الدفعات.
- 6- يجب أن تشمل جميع الأسعار المقدمة من قبل المشغل كافة التكاليف من ضرائب ورسوم وغيرها من المصاريف، ولا تتحمل الجمعية أي مصاريف إضافية لم يتم ذكرها في عرض الأسعار.
- 7- على المشغل تقديم الضمان الابتدائي بنسبة (2%) اثنين بالمائة من القيمة الإجمالية للعرض مع مراعاة الأحكام العامة للضمانات أعلاه ووفقاً للشروط التالية:
- أ- يدفع شيك بالضمان مع العرض المقدم باسم الجمعية.
- ب- لا يجوز قبول العرض الذي يقدم بدون ضمان ابتدائي.
- ت- يُقدم أصل خطاب الضمان الابتدائي مع العرض،
- ث- ترد الضمانات الابتدائية إلى أصحاب العروض التي لم يتم الترسية عليها بعد البين في الترسية وبخلاف ما ورد أعلاه وفيما لم يرد فيه نص يقتضي مصادرة الضمان الابتدائي، ترد الضمانات الابتدائية لأصحابها.

المدير التنفيذي للجمعية



عقلاً بن عبد الله الغامدي