

الرئيسية > عروض جاهزة > نموذج عرض فني ومالي جاهز لخدمات الإعاشة (مع المحتوى...

نموذج عرض فني ومالي جاهز لخدمات الإعاشة (مع المحتوى المحلي وHACCP)

منافسات حكومية - قطاع خدمات الإعاشة والتغذية 📁 خدمات الإعاشة 👁 415 مشاهدة

ملخص العرض الفني

هذا نموذج إرشادي يعرض البنية الكاملة للعرض الفني لمنافسات خدمات الإعاشة (التغذية) - لكل بند شرح موجز لما يجب كتابته ولماذا يهتم به فاحصو العروض. النموذج مبني على كراسة الشروط الموحد لخدمات الإعاشة المعتمدة بقرار وزير المالية، ويغطي القسم التاسع (متطلبات المحتوى المحلي) والقسم الثامن (المواصفات الفنية لاستلام وتخزين الأغذية ومواصفات HACCP).

1. غلاف العرض الفني

البند	الإرشاد
اسم المنافسة	اكتب الاسم كاملاً كما ورد في الكراسة (مثلاً: تجهيز وتقديم خدمات التغذية لمستشفى ...).
رقم المنافسة	الرقم في صفحة الغلاف من الكراسة.
الجهة الحكومية + الإدارة	الاسم الرسمي (مثلاً: تجمع الرياض الصحي / إدارة الخدمات المساندة).
اسم الشركة المتقدم	الاسم التجاري + رقم السجل + النشاط (يجب أن يشمل خدمات الإعاشة/التموين).
تاريخ تقديم العرض	هجري + ميلادي.
مدة سريان العرض	90 يوماً من تاريخ فتح المظاريف.

الوجبات المطلوبة، التزامك بمعايير سلامة الغذاء (HACCP)، ونسبة التوطين والمحتوى المحلي المستهدف.

3. التعريف بالشركة

البيان	الإرشاد
الاسم التجاري + رقم السجل	يجب أن يشمل النشاط: خدمات إعاشة / تموين / تغذية.
سنة التأسيس + رأس المال	وجود خبرة ≤ 5 سنوات في الإعاشة يُعزّز الترتيب الفني.
الشهادات المهنية	HACCP، ISO 22000 (سلامة الغذاء)، ISO 9001 (الجودة)، ISO 14001 (البيئة)، شهادة الهيئة العامة للغذاء والدواء.
التراخيص	ترخيص بلدي للنشاط الغذائي + رخصة وزارة الموارد البشرية + اشتراك في برنامج نطاقات.
عدد الموظفين + نسبة التوطين	اذكر العدد الكلي ونطاقك (بلايني/أخضر متميّز يعزّز الترسية).
الفروع والمطابخ المركزية	وجود مطبخ مركزي قريب من موقع المشروع ميزة كبرى للوجبات الطازجة.

4. الخبرات السابقة في خدمات الإعاشة

إرشاد: أدرج 3-5 عقود إعاشة مماثلة (مستشفيات/جامعات/معسكرات). أرفق شهادات إنجاز رسمية.

اسم المشروع	الجهة المالكة	عدد الوجبات اليومية	طبيعة المستفيدين	قيمة العقد	سنة التنفيذ
مثال: تغذية مستشفى الملك فيصل	وزارة الصحة	3,500 وجبة/يوم	مرضى منوّمين + موظفون	22M ر.س/سنة	2023

نوع الغذاء	درجة حرارة الاستلام المطلوبة	الإجراء
أغذية مجمّدة	-4 إلى -8 °م	قياس بترمومتر معاير + تسجيل

قياس + رفض الشحنة عند الانحراف	مبيعت عطاء AI 8 °م منصة إعداد العرض الفني والمالي للمناقشات والمناقصات الحكومية	عطاء
فحص بصري + اختبار الكسر	صفر إلى 4 °م	بيض طازج

إرشاد: التزم بسجل موردين معتمدين، فحص بصري كامل، فحص بطاقة التعريف (تاريخ الإنتاج، تاريخ الصلاحية، بلد المنشأ، مصنع موافق عليه).

6.2 تخزين المواد الغذائية (وفق اشتراطات الكراسة والبلدية)

الاشتراط	المعيار المطلوب
نظام الصرف	FIFO (أول دخول أول صرف) – تواريخ مكتوبة على كل عبوة.
الارتفاع عن الأرض	≤ 15 سم على أرفف نظيفة.
البعد عن الجدار	≤ 40 سم لتسهيل التنظيف ومكافحة الآفات.
درجة حرارة المجمّدت	18- إلى 20- °م
درجة حرارة المبرّدت	صفر إلى 5 °م
الأغذية الجافة	14 إلى 25 °م، رطوبة منخفضة
فصل الكيماويات	مخزن مستقل تماماً عن المواد الغذائية.
مكافحة الآفات	عقد مع شركة معتمدة + تقارير شهرية.

6.3 إعداد الوجبات (المطبخ)

التزام بمواصفة HACCP في كل مرحلة (نقاط التحكّم الحرجة).
 الفصل بين منطقة اللحوم النيئة، الخضار، والوجبات الجاهزة (Cross-contamination prevention).
 درجة حرارة طبخ اللحوم ≤ 75 °م لمدة 15 ثانية على الأقل.
 قياس درجة حرارة الزيت (لا يتجاوز 180 °م).
 تسجيل درجات الحرارة في سجلّ يومي يعتمد مشرف الجودة.

6.4 التوزيع والتقديم

درجة حرارة الوجبات الساخنة عند التقديم $\leq 60^{\circ}\text{C}$.

توقيع المريض/الممرضة على استلام الوجبة.

6.5 جدول الوجبات اليومية

الوجبة	وقت التقديم المقترح	ملاحظات
الإفطار	6:30 - 7:30 ص	تنوع: حبوب، بيض، ألبان، خبز.
وجبة خفيفة	10:00 ص	فاكهة + عصير.
الغداء	12:30 - 1:30 م	طبق رئيسي + مقبلات + سلطة + حلوى.
وجبة خفيفة	4:00 م	–
العشاء	6:30 - 7:30 م	–

6.6 الحميات الخاصة (للمستشفيات)

حمية مرضى السكري (تقليل الكربوهيدرات البسيطة).

حمية مرضى الفشل الكلوي (تقليل البوتاسيوم والفوسفور والصوديوم).

حمية ضغط الدم (DASH – قليلة الصوديوم).

حمية لينة / سائلة / صائم.

حميات الحساسية (خالية من الجلوتين، اللاكتوز، المكسرات).

7. الجدول الزمني (مخطط جانت)

المرحلة	الشهر 1	الشهر 2	الشهر 3	الشهر 4	الشهر 5	الشهر 6
التعبئة وتجهيز المطابخ	■					
توظيف الكادر + تدريب	■	■				

8. الهيكل التنظيمي ونسب التوظيف

إرشاد إلزامي: النسب أدناه من الكرّاسة الموحّدة – يجب الالتزام بها. **عدم استيفاء نسبة التوطين يؤدّي إلى استبعاد العرض.**

المستوى الوظيفي	نسبة التوطين الإلزامية	أمثلة على الوظائف في الإعاشة
الإدارة العليا	100%	مدير عام، مدير مالي.
المستوى الهندسي والتخصصي	40%	أخصائي تغذية، طبيب صحة عامة.
المستوى الإشرافي	100%	مدير موقع، مشرف مطبخ، مشرف جودة، مشرف سلامة.
المستوى الفني	50%	طاهٍ أول، مفتش جودة، فنيّ معدّات.
المستوى التشغيلي والحرفي	30%	طهارة مساعدون، عمّال نظافة، عمّال تقديم.
الأعمال الإدارية والدعم العام	70%	سكرتاريا، مشتريات، مستودع.
العمالة منخفضة المهارة	تحدّدها الجهة في كل عقد	عمّال متعدّد الأغراض.

9. السير الذاتية للكادر الرئيسي + مواصفات الوظائف

الخبرة الدنيا	المؤهل المطلوب	الوظيفة
لا تقل عن سنتين.	بكالوريوس في الغذاء والتغذية أو إدارة فنادق (أطعمة/تموين/أغذية).	مدير موقع
لا تقل عن سنتين في تغذية المستشفيات.	بكالوريوس تغذية إنسان، علوم الأغذية، الاقتصاد المنزلي شعبة تغذية، أو تقنية الغذاء.	أخصائي تغذية
5 سنوات.	دبلوم فنون طهي + شهادة سلامة غذاء.	مشرف مطبخ
3 سنوات.	دبلوم/شهادة فنون طهي معتمدة.	طاهٍ أوّل (Chef)
3 سنوات.	شهادة HACCP معتمدة + ISO 22000 Lead Auditor.	مشرف سلامة وجودة
3 سنوات.	شهادة NEBOSH أو ما يعادلها.	مشرف صحة مهنية

إرشاد: أرفق سيرة كاملة لكل وظيفة قيادية + شهاداتها معتمدة من Saudi Embassy إن كانت مؤهلات أجنبية.

10. الحد الأدنى للأجور

إلزامي: هذه الأجور هي الحد الأدنى للموظفين المواطنين، شاملة جميع البدلات وقبل خصم التأمينات.

المستوى الوظيفي	الحد الأدنى للأجر
الإدارة العليا	8400 ريال + 600 × سنوات الخبرة
الهندسي والتخصصي	8400 ريال
الإشرافي	7000 ريال
الفني	6000 ريال

عطاء AI	5000 ريال
منصة إعداد العرض الفني والمالي للمنافسات والمناقصات الحكومية	
منخفض المهارة	4000 ريال

11. مواصفات المواد الغذائية

إرشاد: أمثلة من الكراسة – أكمل القائمة وفق جدول الكميات في كراستك.

المادة	المواصفات	وحدة القياس
اللحم البقري	أفخاذ عجول مجمّدة صغيرة السن، حسب البطاقة التعريفية.	كيلوجرام
الدجاج	محلي الإنتاج، طازج خلال يومين أو مجمّد خلال 4 أشهر، منزوع الرأس والأحشاء، وزن لا يقل عن 800 جم – نصيب الفرد ربع دجاجة.	كيلوجرام
الأرز	بسمتي / مزة مطابقة للمواصفة القياسية.	كيلوجرام
الزيوت	زيت دوّار شمس / زيتون مطابق للمواصفة (SASO).	لتر
الخضار والفاكهة	طازجة يومياً، فحص بصري عند الاستلام.	كيلوجرام
الألبان	محلية، تاريخ الإنتاج خلال 24 ساعة من الاستلام للحليب الطازج.	لتر

12. مواصفات المعدّات

الفئة	أمثلة
معدّات الطبخ	أفران غاز/كهرباء صناعية، شوايات، قلّابات عميقة، مواقد متعدّدة.
معدّات التحضير	قشّاعات لحوم، خلّاطات صناعية، عصّارات، طاحنات.
معدّات التبريد والتجميد	غرف تبريد (Walk-in)، فريزر، ثلاّجات تقديم.
معدّات الغسيل والتعقيم	غسّالات أطباق صناعية، غسّالات أيدي بدوّاسة، أحواض ثلاثية.

13. مواصفات الجودة وسلامة الغذاء (وفق البندين 73 و74)

الشهادة / المعيار	الإلزام
HACCP	إلزامي - تحديد نقاط التحكم الحرجة في كل مرحلة.
ISO 22000 (نظام إدارة سلامة الغذاء)	إلزامي للمنشآت الكبرى.
ISO 9001 (الجودة)	مطلوب.
الشهادات الصحية للعَمّال	شهادة صحية سارية (تجّد كل 6 أشهر) لكل عامل غذاء.
تدريب سلامة الغذاء (Food Handler)	شهادة لكل عامل من الهيئة العامة للغذاء والدواء.
الفحص الميكروبيولوجي الدوري	عيّنات شهرية للأسطح والأيدي والوجبات.

14. خطة إدارة المخاطر

المخاطرة	التخفيف
التسمّم الغذائي	HACCP صارم، فحص دوري، عزل الموادّ المشبوهة فوراً.
انقطاع التيار الكهربائي	مولّد احتياطي للمبرّدات والمجمّدات.
تأخّر التوريدات	اتفاقيات مع موردين بدلاء، مخزون أمان أسبوعي.
إصابة عامل بمرض معدّ	إيقاف فوري + فحص طبي + تتبّع المخالطين.
تلف المعدّات الرئيسية	صيانة وقائية + قطع غيار في المخزن.

15. خطة الاستجابة للطوارئ

سيناريو انقطاع المياه: خزانات احتياطية + عقد إمداد طارئ.

قائمة اتصال طوارئ على مدار الساعة (مدير الهيئة، الدفاع المدني، الإسعاف).

16. خطة التدريب ونقل المعرفة

البرنامج	الفئة	التكرار
سلامة الغذاء (Food Handler)	جميع عمّال الإعاشة	سنوياً
HACCP المتقدم	المشرفون والطهاة	سنوياً
الإسعافات الأولية	المشرفون	سنوياً
التدريب على رأس العمل لموظفي الجهة	وفق ما تطلبه الجهة الحكومية	وفق برنامج
سياسة المحتوى المحلي	قسم المشتريات	سنوياً

17. مؤشرات الأداء (KPIs)

المؤشّر	المستهدف	دورية القياس
درجة حرارة الوجبة الساخنة عند التقديم	$\leq 60^{\circ}\text{C}$	يوميّاً
زمن التوصيل من المطبخ للمريض	≥ 30 دقيقة	يوميّاً
نسبة الالتزام بجدول الوجبات	$\leq 99\%$	أسبوعياً
عدد حالات تسمّم غذائي مؤكّدة	0	شهريّاً
نسبة رضا المستفيدين	$\leq 90\%$	ربعياً عبر استبيان
الفحص الميكروبيولوجي الإيجابي للأسطح	0%	شهريّاً

18. الالتزام بالمحتوى المحلي (إلزامي)

إرشاد: هذا القسم إلزامي وفق القسم التاسع من الكراسة (لائحة تفضيل المحتوى المحلي – قرار مجلس الوزراء 245). إغفاله = استبعاد.

18.1 الالتزام بالقائمة الإلزامية

المنتجات الغذائية الوطنية المدرجة في القائمة الإلزامية يجب توريدها من مصانع وطنية معتمدة (مثلاً: التمور، الألبان، الدواجن، البيض، الزيوت، السكر، الدقيق المحلي).

18.2 خط الأساس + النسبة المستهدفة

البند	القيمة
خط الأساس على مستوى المنشأة (شهادة هيئة المحتوى المحلي)	% ...
الحد الأدنى المطلوب في الكراسة	% ...
النسبة المستهدفة في هذا العقد	% ...
كيف ستتحققها	توريد ≤ 80% من الخضار/الألبان/البيض/الدجاج محلياً، توطين ≤ 50% للوظائف الفنية والإشرافية

18.3 حصة المنتجات الوطنية

وضّح في جدول الكميات (BOQ) لكل منتج إذا كان وطنياً أم مستورداً. **عدم التوضيح = تصنيف تلقائي كأجنبي**
= فقدان أفضلية ال 10%.

19. المرفقات

السجل التجاري + النشاط (إعاشة/تموين).
 شهادة الزكاة والدخل + التأمينات الاجتماعية.

ترخيص بلدي + شهادة الهيئة العامة للغذاء والدواء.

شهادة المحتوى المحلي + خط الأساس.

شهادات إنجاز عقود إعاشة سابقة.

السير الذاتية للكادر الرئيسي + شهادات أكاديمية معتمدة.

قوائم الموردين المعتمدين + شهاداتهم.

خطاب تقديم العرض (ملحق 1) + نموذج التعاقد بالمحتوى المحلي (ملحق 11).

ملخص العرض المالي

هذا نموذج إرشادي للعرض المالي لمنافسات خدمات الإعاشة – يشرح كل بند يُتوقع تسعيره مع نطاقات سعرية واقعية للسوق المحلي. الأسعار مرجعية فقط ويجب أن تُبنى على دراسة فعلية لشركتك.

1. غلاف العرض المالي

البند	الإرشاد
الإجمالي قبل الضريبة	بالأرقام والحروف.
ضريبة القيمة المضافة 15%	تُضاف بشكل واضح.
الإجمالي شاملاً الضريبة	الرقم الذي تعتمد اللجنة في التقييم.
سعر الوجبة الواحدة (إن كان التسعير على أساس الوجبة)	عادةً 18-35 ر.س للوجبة الكاملة في المستشفيات.
مدّة سريان العرض	90 يوماً.

2. الملخص المالي حسب البنود الرئيسية

البند	القيمة (ر.س)	النسبة من الإجمالي
-------	--------------	--------------------

عادةً 30-40%	...	عطاء AI منصة إعداد العرض الفني والمالي للمنافسات والمناقصات الحكومية
عادةً 35-45% (الأكثر في الإعاشة)	...	تكاليف المواد الغذائية
عادةً 8-12%	...	تكاليف المعدات والتشغيل
عادةً 8-12%	...	المصاريف غير المباشرة
عادةً 6-12%	...	هامش الربح
100%	...	الإجمالي قبل الضريبة

3. تفصيل تكاليف العمالة

إرشاد: الأجور أدناه تشمل الحد الأدنى الإلزامي للمواطنين – يمكن رفعها لرفع المنافسة.

الوظيفة	العدد	الأجر الشهري الإجمالي (ر.س)	مواطن/مقيم	الإجمالي السنوي
مدير الموقع	1	15,000-10,000	مواطن	...
أخصائي تغذية	3-1	12,000-8,400	مواطن 40%	...
مشرف مطبخ	4-2	9,500-7,000	مواطن 100%	...
مشرف جودة وسلامة غذاء	1	10,000-7,000	مواطن	...
طاهٍ أوّل (Chef)	4-2	9,000-6,000	مواطن 50%	...
طهارة مساعدون	...	6,500-5,000	مواطن 30%	...
عمّال تحضير وتقطيع	...	5,000-4,000	—	...
عمّال تقديم وتوزيع	...	5,000-4,000	—	...
عمّال نظافة المطبخ	...	4,500-3,500	—	...

4. تفصيل تكاليف المواد الغذائية

إرشاد: هذا أكبر بند في الإعاشة. احسب على أساس **كلفة الوجبة x عدد الوجبات اليومية x أيام العقد**.
أسعار المواد متقلّبة – اطلب 3 عروض من موردين معتمدين.

الفئة	التكلفة الشهرية المتوقعة (ر.س)	الإجمالي السنوي	وطني/مستورد
اللحوم والدواجن	...	...	دجاج محلي / لحم بقرى مستورد
الأسماك والمأكولات البحرية	...	...	محلي/مستورد
الخضار والفاكهة الطازجة	...	...	وطني (ك 70%)
الأرز والحبوب	...	...	مستورد عادةً
الألبان والأجبان	...	...	وطني (ك 90%)
البيض	...	...	وطني 100% (قائمة إلزامية)
الزيوت والسمن	...	...	وطني/مستورد
المعلّبات والبقوليات	...	...	—
التوابل والبهارات	...	...	—

وطني (ك 80%)	...	...	عطاء AI منصة إعداد العرض الفني والمالي للمنافسات والمناقصات الحكومية
وطني	...	...	المخبوزات
-	...		الإجمالي السنوي للمواد الغذائية

5. تفصيل تكاليف المعدات والتشغيل

البند	القيمة السنوية (ر.س)
إيجار/استهلاك معدّات الطبخ	...
إيجار/استهلاك معدّات التبريد	...
عربات التوصيل والحفظ	...
غسّالات أطباق + تعقيم	...
الصيانة الوقائية للمعدّات	...
المستهلكات اليومية (صواني، أكواب، مناديل)	...
مواد التنظيف والتعقيم	...
الزّيّ الموحد + معدّات السلامة الشخصية	...

6. المصاريف غير المباشرة

البند	القيمة السنوية (ر.س)	الإرشاد
إيجار المكاتب الإدارية	...	المطابخ غالباً تُقدّم من الجهة الحكومية.
المرافق (كهرباء، ماء، غاز)	...	تحقّق إن كانت تحتسب على المتعاقد أو الجهة.

إلزامي وفق نظام العمل وما ورد في نطاق
العمل بالكراسة.

مواصلات العقال	...	-
التأمين على العقال + المسؤولية المهنية + التأمين الصحي	...	إلزامي.
الفحوصات المخبرية الدورية	...	عَيّنات شهرية.
مكافحة الآفات (عقد سنوي)	...	شركة معتمدة.
التراخيص والشهادات	...	تجديد سنوي.
التدريب	...	إلزامي.
الضمانات البنكية	...	1%-2% ابتدائي + 5% نهائي.
المصاريف الإدارية العامة	...	-

7. هامش الربح

إرشاد: 6-12% للإعاشة – هامش أعلى يخسر التقييم السعري، أقلّ يهدّد جودة المواد.

8. الإجمالي قبل الضريبة + الضريبة + الإجمالي شاملاً

البيان	القيمة (ر.س)
التكاليف + هامش الربح	...
الإجمالي قبل الضريبة	...
VAT 15%	...
الإجمالي شاملاً الضريبة	...
تكلفة الوحدة الواحدة شاملة الضريبة	...

الدفعة	التوقيت	النسبة
دفعات شهرية	نهاية كل شهر	على حسب عدد الوجبات الفعلية x سعر الوجبة
الدفعة النهائية	بعد تسليم نهائي	5%

10. الضمانات المالية

الضمان	النسبة	المدة
الضمان الابتدائي	1%-2%	حتى الترسية
الضمان النهائي	5%	طوال العقد
محتجزات الضمان	5%	حتى نهاية الكفالة

11. حسابات المحتوى المحلي

البند	القيمة
إجمالي قيمة المشتريات الغذائية	...
قيمة المنتجات الوطنية ضمن المشتريات	...
حصة المنتجات الوطنية	... %
خط الأساس على مستوى المنشأة	... %
النسبة المستهدفة في العقد	... %

صيغة التقييم المالي وفق معايير تقييم العروض في الكراسة:

المخالفة	العقوبة
عدم الالتزام بنسبة المحتوى المحلي المستهدفة	غرامة تصل إلى 10% من قيمة العقد
عدم الالتزام بنسبة التوطين	غرامات + تقييم أداء سلبي + احتمال إنهاء العقد
عدم الالتزام بالحد الأدنى للأجور	غرامات وزارة الموارد البشرية + استبعاد من المنافسات اللاحقة

12. ملاحظات وشروط مالية

الأسعار شاملة جميع التكاليف (مواد، عمالة، نقل، سكن، تأمين، تنظيف).
 الأسعار ثابتة طوال مدة العقد، لا تتأثر بتقلبات أسعار المواد الغذائية.
 الوجبات الإضافية (لزوَّار/طوارئ) تُسعر بنفس سعر الوجبة المعتمد.
 عند تغيير الكميات بأكثر من 25%، يُعاد التفاوض على السعر.
 المدفوعات بالريال عبر تحويل بنكي خلال 30 يوماً من اعتماد المستخلص الشهري.

كيف تستخدم هذا النموذج لإعداد عرضك؟

اقرأ الكراسة كاملة، وخصوصاً البنود 64-74 (نطاق العمل والمواصفات الفنية).
 راجع نسب التوطين المطلوبة لكل مستوى وظيفي قبل تسعير العمالة.
 التزم بالحد الأدنى للأجور المنصوص عليها في الكراسة – أي تقصير = غرامات.
 اعتمد موردين وطنيين معتمدين قدر الإمكان لرفع نسبة المحتوى المحلي.
 أرفق شهادتك (HACCP، ISO 22000، الهيئة العامة للغذاء والدواء) – غيابها يُضعف العرض الفني.
 قدّم خطة سلامة غذاء مفصلة (نقاط التحكم الحرجة) – هذا أكبر بند تدقّقه اللجنة الفنية.

- غياب أخصائي تغذية مؤهل (للمستشفيات إلزامي).
- نسبة توظيف أقل من المحدد في الكراسة لكل مستوى.
- أسعار وجبات منخفضة بشكل مشبوه (أقل من 12 ر.س عادةً = شكوك بالجودة).
- غياب خطة استلام وتخزين بالتفاصيل التشغيلية.
- عدم وجود سكن لائق للعامل (شرط نطاق العمل في الكراسة).
- عدم تخصيص عمالة نسائية للأقسام النسائية (شرط الفريق في الكراسة).

لماذا تستخدم منصة عطاء AI؟

هذا النموذج إرشادي – لكن منصة عطاء AI تُؤد لك عرضاً فنياً ومالياً كامل المحتوى ومخصّصاً لكراسة شروطك لخدمات الإعاشة في 5 دقائق. ارفع الكراسة (PDF) وستحصل على ملف Word + Excel جاهزين للتقديم على منصة اعتماد الحكومية، مع حسابات نسب التوظيف والمحتوى المحلي مكتملة.

تنبيه: قطاع الإعاشة يخضع لتدقيق صارم من الجهات الصحية والبلدية. التزم بكل تفاصيل الكراسة دون استثناء – التقصير في خدمات الإعاشة قد يُسبب أزمات صحية ومسؤولية قانونية للشركة وللجهة الحكومية معاً.

أنشئ عرضك الخاص – بالذكاء الاصطناعي

ارفع كراسة الشروط وعطاء AI يولّد لك عرضاً فنياً ومالياً مخصّصاً في 5 دقائق – بنفس البنية التي ترونها هنا.

ابدأ الآن

منصة عطاء AI المتخصصة في إعداد العروض الفنية والمالية
الاحترافية للمنافسات الحكومية بالذكاء الاصطناعي.

المنتج	الشركة
الرئيسية	عنا
التسعير	الدعم الفني
أسئلة شائعة	المدونة
عروض جاهزة	
تحليل كراسة الشروط	
إعداد العروض الفنية	
دليل العرض الفني والمالي	
العرض على منصة اعتماد	
دليل المنافسات الحكومية	

قانوني

سياسة الخصوصية
الشروط والأحكام

نشاط مرخص بوثيقة ممارس حر رقم **FL-442544294** · المدينة المنورة، السعودية · support@tender-gov.com

© 2026 عطاء KHALAF ALHARBI — AI. جميع الحقوق محفوظة