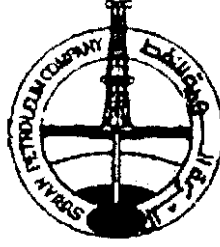


SYRIAN ARAB REPUBLIC  
SYRIAN PETROLEUM CO.  
MEDIL AREA OIL FIELDS  
NO:  
DATE:



الجمهورية العربية السورية  
الشركة السورية للنفط  
مديرية حقول المنطقة الوسطى

رقم:  
تاريخ: 2020 / /

دفتـر الشـروط الفـني لتـقديـم وجـبات طـعام جـاهـزة و خـدماـت للـحفـارة الـإنتـاجـية الصـنـيـة ٤٥٠ xj  
وعنـاصـر الجـمـاعـة للـكـفـاءـة المـفـكـوم

أولاً : الشروط الخاصة :

أ - الغاية من العقد :

تـيـام العـارـض بتـأمـين المـواد و وجـبات الطـعام للـعـامـلـين عـلى الحـفـارة حـسب مـوقـعها و فـق الشـروط و الكـمـيات و الأنـواع المـخـددة فـي القـائـمة بـدفتـر الشـروط و الـتي يـعـتـبر جـزءاً لا يـتـجـزأ مـن العـقـد إضـافـة إـلى خـدماـت أـخرى .

ب - التـرـامـات العـارـض :

- ١ - يجب أن يكون العارض من الشركات المتخصصة بإعداد و تقديم وجبات الطعام الجاهزة والخامات المرافقة لها و نفذت عقود سابقة بكفاءة جيدة في هذا المجال و عليه تقديم ما يثبت ذلك مؤيداً بالوثائق و العقود اللازمة و أن تقدم هذه الوثائق في مغلف الأوراق الشكلية تحت طائلة رفض العرض المخالف.
- ٢ - تأمين العدد اللازم و الكافي من العمال لإنجاز الأعمال المطلوبة في الموقع بما لا يقل عن ٤ / عمال (مشرف و شيف مطبخ ١ عامل مطبخ ١ سفيرجي ١ عامل تنظيف و غسل ثياب العاملين ١) و أن يكونوا مقبولين من الإدارة و من ذوي السلوك الحسن و اللياقة الصحية و لا تقل أعمارهم عن ١٨ / عاماً و لا تزيد عن ٦٠ / عام .
- ٣ - تقديم تصريح يتعهد به كفاءة عماله و خبرتهم في ممارسة مثل هذه الأعمال ، و التزام عماله بارتداء ملابس عمل بيضاء خاصة و نظيفة و مرتبة و الظهور بمظهر عام لائق و نظيف .
- ٤ - في حال الإرساء على الملتزم تقديم شهادات صحية لعماله تثبت خلوهم من الأمراض السارية والمعدية وما يثبت تسجيلهم لدى مؤسسة التأمينات الاجتماعية ، و العارض وحده مسؤول عن جميع الأضرار المادية والجسدية اللاحقة من جراء تنفيذ الأعمال العقابية المطلوبة و عليه التقيد بأحكام القانون رقم ١٧ / لعام ٢٠١٠ و ملحقاته و تعديلاته وتعليماته التنفيذية فيما يتعلق بالحد الأدنى للأجور .
- ٥ - الملتزم مسؤول وحده عن التأمين ضد مخاطر العمل وتطبيق أنظمة الأمن والسلامة المهنية فيما يتعلق بعماله ومعداته وهو مسؤول أيضاً عن إطفاء ونقل وسكن عماله .
- ٦ - التقيد التام بكافة مطالب الإدارة بما فيها رفض أي عنصر من عناصره إذا وجدت الإدارة وحسب تقايرها وحدها انه مريض أو مهمل أو غير مناسب دون أن تتحمل الإدارة أي تكلفة جراء ذلك .
- ٧ - تقديم وتأمين المواد ووجبات الطعام بجودة طهي عالية للعاملين في الحفارة بالأوقات المحددة ووفق البرنامج المقدم من الإدارة للوجبات الثلاثة الأساسية / فطور - غداء - عشاء / أو الوجبة الليلية الإضافية ضمن الأنواع والمواصفات والكميات المحددة فيه على أن تكون المواد من

- ٨- الغسيل لعناصر الحفارة فقط دون غيرهم و ذلك بغسل البش اشف و أوجه المخدات مرة واحدة أسبوعيا كما يلتزم بغسيل وكى لباس العسل لكافة العاملين في الوردية في كامب الحفارة مرتان في الأسبوع ويقع على عاتق الملتزم تأمين غسالة مناسبة في المكان المخصص للغسيل كما يلتزم الملتزم بتطهير مكاتب العمل والمرافق العامة وترحيل القمامة إلى الأماكن المخصصة بشكل يومي وتأمين كافة المستلزمات لترحيل الأوساخ والقمامة وحرقتها .
- ٩- يلتزم الملتزم بتقديم الطعام لعناصر الحفارة أينما انتقلت وحسب موقعها بنفس الشروط والأسعار ولا يحق له المطالبة بأي فروقات سعرية جراء انتقال الحفارة من موقع إلى آخر .
- ١٠- يقع على عاتق الملتزم تقديم كافة معدات المطبخ (أفران وحدات تبريد لحفظ اللحوم والخضار والفواكه قطاعة بطاطة - فرامة لحمة - قشارة بطاطة كهربائية - خلطاص حمص ) و يقوم الملتزم بإصلاح كافة الأعطال وبشكل فوري التي تنجم في المعدات الكهربائية والغازية وعلى حساب الخادس أثناء فترة العقد من وحدات تبريد ومكيفات وأفران وغيرها ويتحمل كافة الأضرار الناجمة عن ذلك .
- ١١- يقع على عاتق الملتزم بتأمين معدات صالة الاطعام (ملقعة طعام -سكين فواكه - شوكة طعام -صحن عسيق - صحن فايش - إبريق ماء - ستابلس - صحنون للمقبلات وفق الحاجة لكل وجبة وكافة مستلزمات المطعم ) بالإضافة إلى الطناجر وصواني الأفران وسكاكين المطبخ وغيرها وكل ما يتعلق بأدوات المطبخ .
- ١٢- يتم ترحيل معدات الملتزم على نفقة الإدارة أثناء فك ونقل وتركيب الحفارة بما في ذلك الكرفانات والبرادات والمستودعات وتحت إشرافه وعلى مسؤوليته .

#### ج - أوقات العمل :

يجري العمل على تأمين وتقديم المواد ووجبات الطعام المطلوبة ضمن المواعيد التي تحددها الإدارة على مدار أيام الأسبوع بما فيها أيام الجمع والست والعطل الرسمية والأعياد الدينية ويتوجب على الملتزم أو وكيله القانوني التواجد في موقع الحفارة طيلة أوقات العمل لتلقي تعليمات الإدارة أو الجهة الإشرافية المحددة من قبل الإدارة والإشراف الفعلي على حسن تنفيذ الأعمال المطلوبة .

#### ثانياً : الشروط الفنية :

##### أ- الكميات والإشراف والاستلام :

- ١- يقدم الملتزم وجبات الطعام يوميا لعناصر الحفارة بعدد ( ٢٥ - ٣٠ ) عنصر بالإضافة لعناصر الحماية للحفارة بعدد ( ٨-١٠ ) عنصر حسب موقع الحفارة ودرجة الحماية المطلوبة ، مع مراعات مضاعفة الأعداد أيام تبديل الوردية ويعلم الملتزم قبل ٢٤ ساعة بذلك أصولاً .
- ٢- يحق للإدارة بالتنسيق مع الجهات المختصة زيادة عناصر الحماية حسب درجة خطورة موقع العمل و الحماية المطلوبة و ذلك بزيادة عدد الوجبات اليومية لعناصر الحماية بين /٥-١٠/ وجبات إضافية .
- ٣- يلتزم الملتزم بتقديم وجبات الطعام لعناصر الحفارات الإنتاجية /٢٠/ وجبة/ وجبات سفيرية في حال تواجدها للعمل على الآبار العائدة للموقع ويعلم الملتزم قبل ٢٤ ساعة بذلك أصولاً ويتم تخادم الحفارة الإنتاجية من غسل الثياب وتنظيف لباس العمال أسوة بعمال الموقع أما بالنسبة للمنظفات والصابون فتصرف المستحقات الشهرية لعناصر الحفارة الإنتاجية من مركز المديرية في حال بقاء الحفارة اقل من شهر في المواقع التابعة له أما في حال إتمام الشهر كامل أو أكثر فيتم صرف هذه المستحقات من قبل العارض .
- ٤- يحق للإدارة زيادة عدد الوجبات اليومية لا يتجاوز /٢٥/ وجبة إضافة إلى الكميات السابقة أثناء فك وتركيب الحفارة والحالات التي تحددها الإدارة خطيا وبنفس المواصفات والأسعار العقدية على أن يتم تبليغ العارض قبل ٢٤ ساعة من موعد الزيادة .
- ٥- يحق للإدارة إيقاف تناول وجبات الطعام لعناصر الحفارة أثناء صيانتها ولفترة تتراوح بين ١٠ يوم إلى ٢٠ يوم ولا يحق للملتزم المطالبة بأي تعويض جراء ذلك أو عطل أو ضرر قد ينجم نتيجة توقف الحفارة للصيانة .

٦- الملتمزم مسؤول عن تقديم عدد من الوجبات الليلية لا تتجاوز ١٠ وجبة وفق الأنواع والكميات المحددة في جدول وجبات الطعام من قبل الإدارة .

٧- يعتبر تاريخ مباشرة العمل بالعقد اعتباراً من تاريخ تسليم موقع عمل الحفارة و تنظيم ضبط أصولي بذلك .

٨- يلتزم الملتمزم بتأمين و تقديم المحارم - الصابون - أكياس قمامة - ومتممات الطاولة من كتنشب - حامض - زيت زيتون - شطة - توابل - ملح ..... الخ لصالح تنفيذ العقد و تحلّم صالة الاطعام ، كما يلتزم بتقديم لوح صابون غار /٢٥٠/غرام نوع جيد عدد /١/ + لوح صابون معطر عدد /١/ لا يقل /١٠٠/غ/ لكل عنصر في الحفارة شهرياً + نصف عبلة لودلين لكل عامل شهرياً كما يلتزم الملتمزم بتقديم مادتي السكر والشاي بشكل يومي لكل عنصر في الوردية على الحفارة وكذلك المتواجدين في الكامب وفق التالي : ( سكر ١٠٠ غ فقط - شاي ٢٠ غ ) بالإضافة الى عبوة واحدة مياه معدنية ١.٥ لتر يومياً للعاملين في الحفارة فقط .

- كما يقوم العارض بتقديم المواد التالية شهرياً بمعرفة لجنة الإشراف وهي : ( محارم /٣/ علب ، قهوة حلوة /٠.٥/ كغ ، سكر /٥/ كغ ، شاي /٠.٥/ كغ ، مياه معدنية طردين فقط .

٩- يجب أن ترحل كل مادة ترفض فنياً إذا كانت مخالفة لدفتر الشروط وتعاد بنفس الآلية التي أحضرتها .

١٠- تكلف الإدارة جهة إشرافية في موقع العمل مهمتها الإشراف على حسن تنفيذ التعهد والتحقق من مطابقة الأعمال المنفذة وفق المواصفات والشروط العقدية وللجهة الإشرافية الحق بالكشف على المواد المستخدمة في إعداد الوجبات ورفض كل مادة مخالفة للمواصفات المطلوبة ومراقبة الطهي والنظافة ( نظافة الطعام - العمال - المطبخ و المطعم ) جودة الطعام وبتعيين على الملتمزم أو وكيله القانوني التزام التام بكافة تعليمات هذه الجهة وتفادي ملاحظاتها ، وتنظم اللجنة المشكلة لهذا الغرض الأصولية باستلام الكميات المنفذة .

#### ب - التزامات الإدارة :

١- تقدم الإدارة

- كرفانة مطبخ كاملة مجهزة بالإنارة و توصيلات المياه مع الصرف الصحي .

- كرفانة مستودع مجهزة برفوف مع مكيف غاز قطعتين عدد واحد .

- حاوية خاصة لغسل لباس العاملين على الحفارة .

- تقدم الإدارة الماء والكهرباء مع التوصيلات اللازمة إلى داخل وخارج الكرفانات .

- كرفانة صالة للمطعم تحتوي على المعدات التالية طاولة طعام مع كراسي مناسبة لعدد المستفيدين + مكيف كهربائي عدد ١ - غطاء طاولة مشمع ملون - نايلون شفاف .

#### ج - غرامات التأخير والجزاءات :

إضافة إلى ما نصت عليه أحكام القانون ٥١ / ٢٠٠٤ بخصوص غرامات التأخير يعرّم الملتمزم بما يلي :

١- إذا خالف المتعهد أي من الشروط العقدية أو بما ورد في هذا الدفتر من أحكام وشروط، أو عند مشاهدة أطعمة مطبوخة احتفظ بها المتعهد و قدمها في اليوم التالي تفرض بحقه غرامة مقدارها /٥٠٠٠٠/ ل س خمسون ألف ليرة سورية عن أي مخالفة كانت وتكون الغرامات معتمدة من الإدارة أصولاً .

٢- في حال عدم تواجد المتعهد أو وكيله في الموقع تفرض بحقه غرامة مقدارها /٢٥٠٠٠/ خمسة و عشرون ألف ليرة سورية عن كل يوم .

٣- في حال تخلف المتعهد عن تقديم أي وجبة من وجبات الطعام في المواعيد المحددة بحق للإدارة التنفيذ الفوري على حسابه بأي من الطرق القانونية ومهما بلغت الأسعار دون الحاجة إلى إعدار أو إنذار و تحسم نفقات وتكاليف التنفيذ من استحقاقاته لدى الإدارة أصولاً ، ويعرّم بمبلغ قدره / ٥٠٠٠٠ / فقط خمسون ألف ليرة سورية كغرامة عدم تنفيذ .

٤ في حال تكرار سوء نوعية و تقادم الوجبات لثلاث مرات خلال شهر يحق للإدارة التنفيذ الفوري على حسابه بأي من الطرق القانونية ومهسا بلغت الأسعار دون الحاجة إلى إعدار أو إنذار و تحسم نفقات وتكاليف التنفيذ من استحقاقاته لدى الإدارة أصولاً و البدء بإجراءات فسخ العقد.

٥ تحسم هذه المحالفات و الغرامات من الكشف الشهري بعد اقتراحها أصولاً من لجنة الإشراف و اعتمادها من الإدارة .

#### د - شروط خاصة بالمواد المستخدمة :

- ١ - سكر ناعم ابيض نوع جيد .
- ٢ - رز جيد نخالي من الحبة البيضاء و السوداء والشوائب رز حبة قصيرة نوع أول أو رز كيسة نوع أول حسب وجبة الطعام .
- ٣ - برغل مغربل (حبة واحدة) خالية من الشوائب والأوساخ نوع أول .
- ٤ - شاي أول ( سوبر بيكو ) نوع أول .
- ٥ - حليب بودرة كامل الدسم نوع جيد .
- ٦ - زيت نباتي مستخلص من دوار الشمس مكرر ثلاث مرات على الأقل .
- ٧ - زيتون مفقش نوع أول - جين عكاوي بقري أو جين دهن قطع .
- ٨ - حلاوة طحينية نوع جيد - مربي بكافة أنواعها مشمش ، تين ، ..... الخ نوع جيد .
- ٩ - سمن نباتي نقي ١٠٠% خالي من الكوليسترول نوع جيد .
- ١٠ - لبننة مصفاية حلوة و لث ضمن عبوات مبردة و مغلفة من مصادر موثوق .
- ١١ - بيض نوع أول وزن الطبق لا يقل عن ١٨٠٠ غ .
- ١٢ - الخبز من الخبز الآلي كمية رغبين لكل شخص لكل وجبة .
- ١٣ - جميع بقية المواد من المواد التي لم تذكر والفواكه والخضار..... الخ يجب أن تكون من الأصناف الأولى .
- ١٤ - كافة أنواع اللحوم من الأصناف الجيدة الطازجة شريطة أن تكون لحم خروف عواس بعظمه حصراً دون الية ولا يتجاوز وزن الذبيحة ٢٥/كغ خمسة وعشرون كيلو غرام و لا يقل عن ١٥ كغ خمسة عشر كغ ، لحم عجل بلدي ( مشفى فحدة - فتيلة فقط وبدون دهن ) .
- ١٥ - قطع فروج بعظمه منظف بشكل جيد ( فخذ - صدر ) مطابق للشروط الصحية طازج .

#### ن - شروط أخرى خاصة بالوجبات :

##### ١- وجبة الفطور للشخص الواحد مؤلفة من :

- حليب محلول كامل الدسم كأس واحد كبير لا يقل وزن البودرة فيها عن ٢٠ غ فقط عشرون غرام فقط أربع مرات بالأسبوع
- شاي حسب الطلب ضمن المطعم
- جين بلدي مقطع مغلي ٥٠ غ فقط مائة غرام أو جين دهن قطع ثلاث قطع مثلية لكل شخص
- حلاوة ١٠٠ فقط مائة غرام
- زيتون اخضر جاهز محلى ٧٥ غرام فقط خمسة وسبعون غرام يضاف إليها ٢٥ غ زيت زيتون
- مربي بكافة أنواعه ١٠٠ غ فقط مائة غرام
- زيت وزعتر ٦٠ غ فقط ستون غرام ( زعتر ٤٠/غ زيت زيتون ٢٠ غ )
- لبننة مصفاية حلوه ١٠٠ غ فقط مائة غرام

بيض مسلوق أو مقلي ٢ بيضيتان

مامونية مطبوخة بالسمن البقري صحن واحد خلال فصل الشتاء لا يقل عن ٢٠٠ غ تبادل بمادة المرعى صيفا

- ديس بالطحينة ١٠٠ غ فقط مائة غرام (٥٠ غ ديس ٥٠ غ طحينة) في فصل الشتاء تبادل بمادة الخلاوة صيفا

- فول مدمس بطحينية و لبن أو فول مدمس بالحامض لا يقل عن ٢٠٠ غ للشخص .

- فتة حمص مع الطحينة لا يقل عن ٢٠٠ غ للشخص .

- حبس أو بطيخ حسب الموسم ويقدم من ٧/١ لغاية ٩/١٥ وبمعدل ٢٠٠ غ لكل عامل وبدون قشر على أن تكون وجبة الفطور مؤلفة من

ثلاث أصناف من المواد المذكورة أعلاه إضافة إلى مادة الحبس الأحمر أو البطيخ الأصفر والحليب والشاي والحيز الطازج وبمعدل ٢ رغيف لكل

عامل وان تكون الأنواع متناسقة ووفق البرنامج المحدد لوجبات الفطور والغداء والعشاء

## ٢- وجبة الغداء :

- حضار طازجة وفق موسمها ٢٠٠ غ أو معلقة في غير موسمها ( بامياء - فاصولياء حضراء - بادنجان - بطاطا .... الخ ) .

- لحم خروف كراديش ٢٥٠ غ للشخص الواحد .

- لحم عجل مفروم ١٥٠ غ للشخص الواحد .

- شاكزية مع قطع شيش فروج ١٥٠ غ للشخص الواحد

- كاري بطاطا مع قطع شيش فروج ١٥٠ غ للشخص الواحد

- محارة برغل مع لبن

- رز أو برغل مطبوخ بالشعيرية ٢٠٠ غ للشخص الواحد .

- فاصولية حب ١٠٠ غ فقط مائة غرام للشخص الواحد شتاء

- فخاذ فروج للشخص الواحد وزن ٤٠٠ غ قبل الطبخ .

- لبن بقري طازج ٢٥٠ غ فقط مائتان وخمسون غرام للشخص الواحد وبمعدل ثلاث مرات خلال الأسبوع

- فواكه (تفاح - برتقال) حبة واحدة أو ٢٠٠ غ فقط مائتان غرام للفواكه ذات الحبات الصغيرة مثل (عنب - كرز - مشمش) أو حبتان مثل

(برتقال كرمشيا - دراق - احاص ) للشخص الواحد وتقدم كافة أنواع الفواكه من الأصناف الأولى وفق موسمها ولا يعتبر الحبس الأحمر أو البطيخ

الأصفر من الفواكه .

- يتم تقديم البصل اليابس أو الفريك أو الفحل أو الفليفلة حسب الموسم .

- يجب أن تكون وجبة الغداء مؤلفة من :

١- رز بمعدل خمس مرات خلال الأسبوع وبرغل بمعدل مرتين خلال الأسبوع

٢- فواكه نوع واحد ثلاث مرات بالأسبوع .

٣- حيز آلي طازج بمعدل رغيفين - بصل اليابس أو الفريك أو الفحل أو الفليفلة حسب الموسم و وفق البرنامج المقرر من الإدارة .

ملاحظة تقدم اللحوم بكافة أنواعها مع الفروج خلال خمسة أيام في الأسبوع على الغداء وفق البرنامج المحدد من قبل الإدارة .

## ٣- وجبة العشاء :

- شوربة متنوعة صحن واحد ( يوقف تقديمها من ٦/١٥ ولغاية ٩/١٥ من كل عام تقدم أربع مرات بالأسبوع

- وجبة بندورة مع بيض مطبوخة .

- كباب هندي لحمة عجل ١٥٠ غ لكل عامل إضافة للبندورة والبصل .

- بيض مسلوق ٢ بيضتان - ( لبنة - زيتون) لبنة ١٠٠ غ - زيتون ٧٥ غ - زيت زيتون ٢٥ غ - بندورة ٢٠٠ غ

- فخذ فروج بعظمه مشوي بوزن لا يقل عن ٣٠٠ غ للشخص الواحد مع بطاطا بالفرن

- دجاج مكسيكي ١٥٠ غ مع خضار للشخص الواحد مع بطاطا مسلوقة مع الكزبرة.
- منزلة بادئجان بالزيت - بطاطا مقلية .
- مقالي /: بطاطا بادئجان زهره / صحن واحد لكل عامل لا يقل وزن الصحن عن ٢٥٠ غ مانتان وحمسون غرام ( تقدم مادة الزهرة بداية شهر تشرين الثاني ولغاية بداية نيسان من كل عام .

▪ يقدم العارض إحدى الأصناف المحددة أعلاه لوجبة العشاء إضافة إلى المواد التالية لكل عامل وفقاً للبرنامج المقرر من الإدارة :

- خبز آلي ٢ رغيف ، مخللات أو بصل فريك أو الفجل أو الفليفلة حسب الموسم
  - مقبلات ( متبل - حمص بالطحينة ) بالتناوب وفق برنامج الطعام
  - خيار أو بندورة في موسمها بمعدل جبتان من نفس النوع أو حبة من كل نوع
- ملاحظة : تقدم اللحوم ثلاث مرات في الأسبوع لوجبة العشاء .

#### ٤- الوجبة المساعدة الليلية :

تتألف الوجبة الليلية من المواد التالية لكل عامل يومياً وتسلم إلى الوردية الليلية ويحدد وقت التسليم من قبل اللجنة الإشرافية وهي :

- علبه طون أو مرتديلا أو سردين بالتناوب
- خيار أو بندورة أو الأثنين معا بكمية ٢٥٠ غ مانتان و حمسون غرام .
- خبز آلي رغيفين
- سكر وشاي ١٢٠ غ مائة و عشرون غرام ( ١٠٠ غ سكر ٢٠ غ شاي ) لكل عامل يستلم العمل الساعة العاشرة ليلاً ولغاية الساعة السادسة من صباح اليوم التالي .

#### هـ - على العارض تقديم الوجبات التالية خلال شهر رمضان المبارك :

- وجبات ( الفطور - الغداء - العشاء ) لغير الصائمين
  - وجبة السحور للصائمين - وجبة الإفطار للصائمين
- وفق برنامج طعام يوضع خلال شهر رمضان ومن خلال شروط العقد إضافة إلى مادة ( العجوة ) يومياً لوجبتي (السحور و الإفطار) للصائمين وبمعدل (١٠٠) غ للسحور و (٥٠) غ للفطور في كل وجبة للعامل يومياً ومن النوع الجيد ضمن المطعم فقط
- يقدم مادة العصير ( سكوير بودرة أو ما يعادله من أنواع أخرى نوع جيد) لوجبة الإفطار ولكل عامل صائم وبمعدل نصف ظرف شراب للشخص الواحد .

تتكون وجبة السحور من : شاي - عجوة - خضار وثلاثة أصناف من وجبة الفطور الصباغية لمادة الخبز

تتكون وجبة الإفطار من : شوربة - عجوة- شراب - لبن عيران إضافة لوجبة الغداء المقررة ببرنامج الطعام المعتمد

- يتم تقديم مادة اللحوم أو الفروج بشكل يومي لوجبة الإفطار خلال شهر رمضان المبارك

- تلغى الوجبة المساعدة لمستحقيها خلال شهر رمضان المبارك باستثناء مادتي السكر والشاي ويعتبر السحور عوضاً عنها .

و - شروط أخرى خاصة بالتعهد :

- ١ - على العارض أن يبين في عرضة المالي أسعار الوجبات على النحو التالي :  
(وجبة الفطور - وجبة الغداء - وجبة العشاء - الوجبة الليلية ) وفق ما هو وارد في النسب المبينة أدناه لكل وجبة على حدى . وان تكون الأسعار شاملة قيمة الخدمات ( تنظيف - غسيل ثياب وكيها - غسيل الشراشف ، أوجه المخدات - جمع القمامة وترحيلها من موقع كامب كل حفارة إلى المكان المخصص لرميها .... ) وان احتساب قيم الوجبات يكون على النحو التالي :
  - وجبة الفطور ٢٠% من القيمة الإجمالية .
  - وجبة الغداء ٥٠% من القيمة الإجمالية .
  - وجبة العشاء ٢٥% من القيمة الإجمالية .
  - الوجبة الليلية ٥% من القيمة الإجمالية .
- يتم احتساب قيمة الوجبات خلال شهر رمضان المبارك وفق التالي:
  - قيمة وجبة السحور تساوي ٢٥% من القيمة الإجمالية للوجبات اليومية
  - قيمة وجبة الإفطار تساوي ٦٥% من القيمة الإجمالية للوجبات اليومية .
- ٢ - تصرف استحقاقات العارض بموجب كشوف شهرية منظمة حسب الأصول .
- ٣ - المدة العقدية ٣٦٥ يوم من تاريخ تسليم موقع العمل .
- ٤ - امكانية تمديد العقد بنفس المادة بنفس الشروط الفنية و المالية باتفاق الطرفين .
- ٥ - يجب تنظيم محاضر و كشوف يومية و شهرية تتضمن أعداد وجبات الطعام الثلاث الأساسية والوجبة الليلية الإضافية ونحق للجنة الإشراف رفض أية مادة أو وجبة مخالفة للمواصفات المطلوبة في برنامج الطعام وعلى الملتمزم أن يبادر فوراً إلى تقادم المادة أو الوجبة البديلة وذلك حسب البرنامج المختص وباختيار لجنة الإشراف .
- ٥ - يوقع الكشوف اليومية و الشهرية من قبل الملتمزم إشعاراً منه بقبول مضمونه .
- ٦ - لا يجوز صرف قيمة الأعمال المنفذة إلا بعد تنظيم الكشوف و محضر شهري نهائي واقرارها بموافقة الإدارة ( عاقد النفقة ) .

برنامج الطعام الأسبوعي الخاص بالكنائس لعام ٢٠٢٣-٢٠٢٤

ملاحظات	الوجبة الليلية	وجبة العشاء	وجبة الغداء	وجبة الفطور	أيام الأسبوع
تقدم مادة البشامب على الفطور بشكل يومي ضمن الطعام	مخبزات - خيار أو بندورة	بيض مع بندورة - بطاطا بالفرن - حمص شوربة - فاصحجية - مخبز أو فنيشة - شوربة	لبن - رغيف - رغيف أو فنيشة أو فصح	زبداء - مربي - لبنه - زيتون - حليب	الأحد
تقدم مادة المامونة على الفطور شتاءً و تبدل بمادة المرعى صيفاً	مخبزات - خيار أو بندورة	كباب هندي خصة ناعمة ١٥٠ غ - بطاطا مقشدة - حمص بالطححجية - مخبز أو فنيشة	خبز بالمشموية - لبن - خبز مشكله بدون خمير - رغيف بالمشموية أو فصح + فواكه	خبز مسس بصلحجية وبن - زيتون - زيت و رغيف - مربي	الاثنين
تقدم مادة الدبس مع طححجية على الفطور شتاءً و تبدل بمادة الخلاوة صيفاً	مخبزات - خيار أو بندورة	مخبز - بيض مسلوق ٢ - لبنه - زيتون - شوربة - بندورة - مخبز أو فنيشة	فاصولياء - خضراء أو باياميا مع خصة حروف كزبريش ٢٥٠ غ - رغيف بالمشموية - بيض أو فنيشة أو فصح	قوب مسس بصلحجية وبن - دبس مع طححجية تبدل بمادة خلاوة صيفاً - زيتون - حمص	الثلاثاء
تقدم مادة البطيخ الأحمر والبطيخ الأصفر كمادة إضافية ٢٠٠ غ للشخص مرتان بالأسبوع لوجبة الفطور (في موسمها) من ٧/١ الفطور و لغاية ٩/١٥	مخبزات - خيار أو بندورة	فخاد فروج مقشدة أو مشوية ٣٠٠ غ مع بطاطا بالفرن - حمص بالطححجية - مخبز أو فنيشة	شاكربة مع شيش قطع ١٥٠ غ - رغيف - بيض أو فصح	لبنه - جبنة - حمص - مربي	الأربعاء
تقدم مادة الشورية على وجبة العشاء أربعة أيام بالأسبوع من الأحد الأنواع والتناوب شوربة عسل - خضار - فطر وتوقف صيفاً اعتباراً من ١٥/٢ ولغاية ١٥/٩	مخبزات - خيار أو بندورة	دجاج مكسكي ١٥٠ غ مع بطاطا مسلوقة مع الكزبرة - مخبز أو فنيشة - مصل - شوربة	مجدرة برغل - لبن ٢٥٠ غ - بيض أو فنيشة أو فصح - فواكه	قنة حمص - زيت و رغيف - بيض مسلوق	الخميس
	مخبزات - خيار أو بندورة	مربزة بالذخان - بطاطا بالفرن - حمص بالطححجية	فروج شيش قطع مع مرقة كزري وزن ١٥٠ غ - رغيف - بيض أو فصح	مامونية بالنسمن تبدل بمادة البرق صيفاً - جبنة - لبنه - حمص	الجمعة
	مخبزات - خيار أو بندورة	مخبزات متنوعة - بندورة - مخبز أو فنيشة - مصل - شوربة	فاصولياء بيضاء حب مع خمير ناعم ١٥٠ غ - رغيف - بيض أو فصح + فواكه بالمشموية - بيض أو فنيشة أو فصح	خلاوة - زيتون - بيض مسلوق	السبت



جدول يتضمن الكشف التقديري للقيمة الإجمالية لطلية إطعام عناصر حفارة

٤٥٠ XJ الصينية الانتاجية مع عناصر الحماية لمدة ٣٦٥ يوم

السعر بالليرة السورية	الوجبة
	وجبة الفطور للشخص الواحد بنسبة ٢٠ %
	وجبة الغداء للشخص الواحد بنسبة ٥٠ %
	وجبة العشاء للشخص الواحد بنسبة ٢٥ %
	الوجبة الليلية للشخص الواحد بنسبة ٥ %
	قيمة الوجبات باليوم
	قيمة الوجبات باليوم لعدد ٤٠ شخص
	إجمالي قيمة الوجبات خلال العقد لعدد ٤٠ شخص و لمدة ٣٦٥ يوم
	القيمة التقديرية لإجمالي العقد