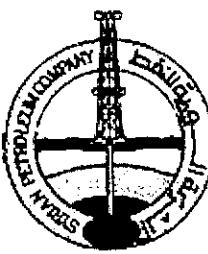


SYRIAN ARAB REPUBLIC
SYRIAN PETROLEUM CO.
MEDIL AREA OIL FIELDS
NO:
DATE:



الجمهورية العربية السورية
الشركة السورية للنفط
مديرية حقول المنطقة الوسطى
رقم :
تاريخ / 2020 /

دفتر الشروط الفنية لتقديم وجبات طعام جاهزة و خدمات للحفارة الانتاجية ايديكو

أولاً : الشروط الخاصة : أ - الغاية من العقد :

قام الملزم بتأمين المواد ووجبات الطعام للعاملين على الحفاراة حسب موقعها وفق الشروط والكميات والأ نوع المحددة في القائمة بدفتر الشروط والتي يعتبر جزءاً لا يتجزأ من العقد إضافة إلى خدمات أخرى.

ب - التزامات العارض :

- ١- يجب أن يكون الملزم من الشركات المتخصصة بإعداد و تقديم وجبات الطعام الجاهزة والخدمات المرافقة لها و نفذت عقود سابقة بكفاءة جيدة في هذا المجال وعليه تقديم ما يثبت ذلك مؤيداً بالوثائق و العقود الازمة وأن تقدم هذه الوثائق في ملطف الأوراق الشكلية تحت طائلة رفض العرض المحالف.
- 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 - سفرجي ١ - عامل تنظيف وغسل ثياب العاملين) 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- تقدم 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 الملزم تقديم شهادات صحية لعماله تثبت خلوهم من الأمراض السارية والمعدية وما يثبت تسجيلهم لدى مؤسسة التأمينات الاجتماعية ، و الملزم وحده مسؤول عن جميع الأضرار المادية والجسدية اللاحقة من جراء تنفيذ الأعمال العقدية المطلوبة و عليه التقيد بأحكام القانون رقم ١٧ / لعام ٢٠١٠ و ملحقاته و تعديلاته و تعليماته التنفيذية فيما يتعلق بالحد الأدنى للأجور .
- ٥- الملزم مسؤول وحده عن التأمين ضد مخاطر العمل وتطبيق أنظمة الأمن والسلامة المهنية فيما يتعلق بعماله ومعداتاته وهو مسؤول أيضاً عن إطعام ونقل وسكن عماله .
- ٦- التقيد التام بكلفة مطاليب الإدارة بما فيها رفض أي عنصر من عناصره إذا وجدت الإدارة وحسب تقديرها وحدتها انه مريض أو مهمل أو غير مناسب دون أن تتحمل الإدارة أي تكالفة جراء ذلك .
- ٧- تقدم وتأمين المواد ووجبات الطعام بمقدمة طهي عالية للعاملين في الحفاراة 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 الأصناف الجيدة أياً كان مصدرها وفق ما هو وارد في الفقرة / د / من هذا الدفتر .

- ٨- الغسيل لعناصر الحفارة فقط دون غيرهم و ذلك بغسل الشر اشف و أوجه المحدات مرة واحدة أسبوعياً كما يتلزم بغسيل وكيفي لباس العمل لكافة العاملين في الوردية في كامب الحفارة مرتان في الأسبوع ويقع على عائق الملتم تأمين غسالة مناسبة في المكان المخصص للغسيل كما يتلزم الملتم بتنظيف مكاتب العمل والمرافق العامة وترحيل القمامه إلى الأماكن المخصصة بشكل يومي وتأمين كافة المستلزمات لترحيل الأوساخ والقمامه وحرقها .
- ٩- يتلزم الملتم تقديم الطعام لعناصر الحفارة أينما انتقلت وحسب موقعها بنفس الشروط والأسعار ولا يحق له المطالبة بأى فروقات سعرية جراء انتقال الحفارة من موقع إلى آخر .
- ١٠- يقع على عائق الملتم تقديم كافة معدات المطبخ(أفران وحدات تبريد لحفظ اللحوم والحضار والفاوكه - قطاعه بطاطة - فرامة لحمة - قشارة بطاطة كهربائية - خلاط حمص) و يقوم الملتم بإصلاح كافة الأعطال وشكل فوري التي تتحم في المعدات الكهربائية والغازية وعلى حسابه الخاص أثناء فترة العقد من وحدات تبريد ومكيفات وأفران وغيرها ويتحمل كافة الأضرار الناجمة عن ذلك .
- ١١- يقع على عائق الملتم بتأمين معدات صالة الاطعام (ملعقة طعام - سكين فواكه - شوكة طعام - صحن عميق - صحن فايش - إبريق ماء ستايلس - صحنون للمقبلات وفق الحاجة لكل وجبة وكافة مستلزمات المطعم) بالإضافة إلى الطناجر وصوان الأفران وسكاكين المطبخ وغيرها وكل ما يتعلق بأدوات المطبخ .
- ١٢- يتم ترحيل معدات الملتم على نفقة الإداره أثناء فك ونقل وتركيب الحفارة بما في ذلك الكرفانات والبرادات والمستودعات وتحت إشرافه وعلى مسؤوليته .

ج - أوقات العمل :

يجري العمل على تأمين وتقسيم المواد ووجبات الطعام المطلوبة ضمن المواعيد التي تحددها الإداره على مدار أيام الأسبوع بما فيها أيام الجمع والسبت والعطل الرسمية والأعياد الدينية ويتوحه على الملتم أو وكيله القانوني التواجد في موقع الحفارة طيلة أوقات العمل لتلقي تعليمات الإداره أو الجهة الإشرافية المحددة من قبل الإداره والإشراف الفعلى على حسن تنفيذ الأعمال المطلوبة .

ثانياً : الشروط الفنية :

أ- الكميات والإشراف والاستلام :

- ١- يقدم الملتم وجبات الطعام يومياً لعناصر الحفارة بعدد (٣٠) عنصر بالإضافة لعناصر الحماية للحفارة بعدد (١٥-٨) عنصر حسب موقع الحفارة ودرجة الحماية المطلوبة ، مع مراعات مضاعفة الأعداد أيام تبديل الوردية ويعلم الملتم قبل ٢٤ ساعة بذلك أصولاً .
- ٢- يحق للإداره 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- يتلزم الملتم بتقسيم وجبات الطعام لعناصر الحفارات الإنتاجية / ٢٠ - ٣٠ وجبة / وجبات سفرية في حال تواجدها للعمل على الآبار العائدة للموقع ويعلم الملتم قبل ٢٤ ساعة بذلك أصولاً ويتم تخاليم الحفارة الإنتاجية من غسيل الشباب وتنظيف لباس العمال أسوة بعمال الموقع أما بالنسبة للمنظفات والصابون فتصرف المستحقات الشهرية لعناصر الحفارة الإنتاجية من مركز المديرية في حال بقاء الحفارة أقل من شهر في الواقع التابعة له أما في حال إتمام الشهر كامل أو أكثر فيتم صرف هذه المستحقات من قبل الملتم .
- ٤- يحق للإداره زيادة عدد الوجبات اليومية لا يتجاوز / ٢٥ / وجبة إضافة إلى الكميات السابقة أثناء فك وتركيب الحفارة والحالات التي تحددها الإداره خطياً وينفس المواقف والأسعار العقدية على أن يتم تبلغ الملتم قبل ٢٤ ساعة من موعد الزيادة .
- ٥- يحق للإداره إيقاف تناول وجبات الطعام لعناصر الحفارة أثناء صيانتها ولفترة تتراوح بين ١٠ يوم إلى ٢٠ يوم ولا يحق للملتم المطالبه بأى تعويض جراء ذلك أو عطل أو ضرر قد ينجم نتيجة توقف الحفارة للصيانة .

٦- الملتم 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 وتنظيم ضبط أصولي بذلك .

٨- يلتزم الملتم بتأمين وتقديم الماء - الصابون - أكياس قمامه - ومتخصصات الطاولة من كنشب - حامض - زيت زيتون - شطة - تابل - ملح الخ لصالح تنفيذ العقد وتحل محل صالة الاطعام ، كما يلتزم بتقديم لوح صابون غار / ٢٥٠ / غرام نوع جيد عدد ١١ + لوح صابون معطر عدد ١١ / لا يقل / ١٠٠ غ / لكل عنصر في الحفارة شهرياً + نصف علبة لودلين لكل عامل شهرياً كما يلتزم بتقديم مادي السكر والشاي بشكل يومي لكل عنصر في الوردية على الحفارة وكذلك المتواجدين في الكامب وفق التالي : (سكر ١٠٠ غ فقط - شاي ٢٠ غ) كما يقوم الملتم بتقديم المواد التالية شهرياً بمعونة لجنة الإشراف وهي : (مارم ٣ / علب ، قهوة حلوة ٥٠٠ / كغ ، سكر ٥ / كغ ، شاي ٥٠٠ / كغ) .

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

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

ب - التزامات الإدارة :

١- تقدم الإدارة

- كرفانة مطبخ كاملة مجهزة بالإدارة 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 الالزمة إلى داخل وخارج الكرفانات .

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

ج - غرامات التأخير والجزاءات:

إضافة إلى ما نصت عليه أحكام القانون ٥١ / ٤٠٠ بخصوص غرامات التأخير يغرم الملتم بما يلي :

١- إذا خالف المعهود أي من الشروط العقدية أو بما ورد في هذا الدفتر من أحكام وشروط، أو عند مشاهدة أطعمة مطبوخة احتفظ بها المعهود وقدمها في اليوم التالي تفرض بحقه غرامة مقدارها / ٠٠٠٥ / لـ س خمسون ألف ليرة سورية عن أي مخالفة كانت وتكون الغرامات معتمدة من الإدارة أصولاً.

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

٣- في حال تخلف المعهود عن تقديم أي وجبة من وجبات الطعام في المواعيد المحددة يحق للإدارة التنفيذ الفوري على حسابه بأي من الطرق القانونية ومهما بلغت الأسعار دون الحاجة إلى إنذار أو إنذار وتحسم نفقات وتكليف التنفيذ من استحقاقاته لدى الإدارة أصولاً ، وبغرم مبلغ قدره / ٥٠٠٠ / فقط خمسون ألف ليرة سورية كغرامة عدم تنفيذ .

- ٤- في حال تكرار سوء نوعية و تقديم الوجبات لثلاث مرات خلال شهر يحق للإدارة التنفيذ الفوري على حسابه بأي من الطرق القانونية ومهمما بلغت الأسعار دون الحاجة إلى إنذار أو إنذار و تخسم نفقات وتكاليف التنفيذ من استحقاقاته لدى الإدارة أصولاً و البداء بإجراءات فسخ العقد.
- ٥- تخسم هذه الحالفات و الغرامات من الكشف الشهري بعد اقتراحتها أصولاً من لجنة الإشراف و اعتمادها من الإدارة .

د- شروط خاصة بالمواد المستخدمة :

- ١- سكر ناعم ايض نوع جيد .
- ٢- رز جيد خالي من الحبة البيضاء و السوداء والشوائب رز حبة قصيرة نوع أول أو رز كبسة نوع أول حسب وجة الطعام .
- ٣- برغل مغريل (حبة واحدة) خالية من الشوائب والأوساخ نوع أول .
- ٤- شاي أول (سوبر بيكتو) نوع أول .
- ٥- حليب بودرة كامل الدسم نوع جيد .
- ٦- زيت نباتي مستخلص من دوار الشمس مكرر ثلاث مرات على الأقل .
- ٧- زيتون مفتش نوع أول - جبن عكاوي بقري أو جبن دهن قطع .
- ٨- حلاؤة طحينية نوع جيد - مربى بكافة أنواعها مشمش ، تين ، الخ نوع جيد .
- ٩- سمن نباتي نقى ١٠٠ % خالي من الكوليستيرول نوع جيد .
- ١٠- لبننة مصفاية حلوة و لبن ضمن عبوات مبردة و مغلفة من مصدر موثوق .
- ١١- بيض نوع أول وزن الطبق لا يقل عن ١٨٠٠ غ .
- ١٢- الخبز من الخبز الآلي كمية رغيفين لكل شخص لكل وجبة
- ١٣- جميع بقية المواد من المواد التي لم تذكر والفاكهه 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- وجة الفطور للشخص الواحد مؤلفة من :

- حليب محلول كامل الدسم كأس واحد كبير لا يقل وزن الböدة فيها عن ٢٠ غ فقط عشرون غرام فقط أربع مرات بالأسبوع
- شاي حسب الطلب ضمن المطعم
- جبن بلدي مقطع معلى ٥٠ غ فقط مائة غرام أو جبن دهن قطع ثلاث قطع مثلاة لكل شخص
- حلاؤة ١٠٠ فقط مائة غرام
- زيتون اخضر جاهز معلى ٧٥ غرام فقط خمسة وسبعون غرام يضاف إليها ٢٥ غ زيت زيتون
- مربى 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

- بيت مسلوق أو مقلي ٢ بيضستان

- مامونية مطبوخة بالسمن البكري صحن واحد خلال فصل الشتاء لا يقل عن ٢٠٠ غ تبدل بمادة المربى صيفاً

- دبس بالطحينة ١٠٠ غ فقط مائة غرام (٥٠ غ دبس - ٥٠ غ طحينة) في فصل الشتاء تبدل بمادة الحلاوة صيفاً

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

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

- جبص أو بطيخ حسب الموسم ويقدم من ١/٧ لغاية ٩/١٥ ويعدل ٢٠٠ غ لكل عامل وبدون قشر على أن تكون وجبة الفطور مؤلفة من ثلات أصناف من المواد المذكورة أعلاه إضافة إلى مادة الجبص الأحمر أو البطيخ الأصفر والحليب والشاي والخبز الطازج وبمعدل ٢ رغيف لكل عامل وإن تكون الأنواع متناسبة ووفق البرنامج المحدد لوجبات الفطور والغداء والعشاء

٢- وجبة الغداء :

- حضار طازحة وفق موسمها ٢٠٠ غ أو معلبة في غير موسمها (بامياء - فاصولياء حضراء - باذنجان - بطاطا ... الخ) .

- لحم خروف كراديش ٢٥٠ غ للشخص الواحد .

- لحم عجل مفروم ١٥٠ غ للشخص الواحد .

- شاكريه مع قطع شيش فروج ١٥٠ غ للشخص الواحد

- كاري بطاطا مع قطع شيش فروج ١٥٠ غ للشخص الواحد

- مجدرة برغل مع لين

- رز أو برغل مطبوخ بالشعيرية ٢٠٠ غ للشخص الواحد .

- فاصوليية حب ١٠٠ غ فقط مائة غرام للشخص الواحد شتاءً

- فخذل فروج للشخص الواحد وزن ٤٠٠ غ قبل الطبخ .

- لين بكري طازج ٢٥٠ غ فقط مائنان وخمسون غرام للشخص الواحد ويعدل ثلات مرات خلال الأسبوع

- فواكه (تفاح - برقال) حبة واحدة أو ٢٠٠ غ فقط مائتان غرام للفواكه ذات الحبات الصغيرة مثل (عنبر - كرز - مشمش) أو حبتان مثل (برقال كرمتيما - دراق - اجاجص) للشخص الواحد وتقدم كافة أنواع الفواكه من الأصناف الأولى وفق موسمها ولا يعتبر الجبص الأحمر أو البطيخ الأصفر من الفواكه .

- يتم تقديم البصل اليابس أو الفرييك أو الفجل أو الفليفلة حسب الموسم .

- يجب أن تكون وجبة الغداء مؤلفة من :

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

٢- فواكه نوع واحد ثلات مرات بالأسبوع .

٣- خبز آلي طازج بمعدل رغيفين - بصل اليابس أو الفرييك أو الفجل أو الفليفلة حسب الموسم و وفق البرنامج المقرر من الإدارة .

ملاحظة تقديم 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 بيت مطبوخة .

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

- بيت مسلوق ٢ بيضستان - (لبن - زيتون) لبن ١٠٠ غ - زيتون ٧٥ غ - زيت زيتون ٢٥ غ - بندورة ٢٠٠ غ

- فخذل فروج بعظامه مشوي يوزن لا يقل عن ٣٠٠ غ للشخص الواحد مع بطاطا بالفرن

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

يقدم الملتم إحدى الأصناف المحددة أعلاه لوجبة العشاء إضافة إلى المواد التالية لكل عامل وفقاً للبرنامج المقرر من الإدارـة :

- خبز آلي ٢ رغيف ، محللات أو بصل فريـك أو الفجل أو الفليفلـة حسب الموسم
- مقبلات (متبل - حمص بالطحينة) بالتناوب وفق برنامج الطعام
- خيار أو بندورة في موسمها بمعدل حبتان من نفس النوع أو حبة من كل نوع

ملاحظة: تقدم اللحوم ثلاـث مرات في الأسبوع لوجـبة العشاء .

٤- الوجبة المساعدة الليلية :

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

- علبة طون أو مرتديلا أو سردين بالتناوب
- خيار أو بندورة أو الاثنين معاً بكمية ٢٥٠ غ مئتان وخمسون غرام .
- خبز آلي رغيفين

- سكر وشـاي ١٢٠ غ مائة وعشرون غرام (١٠٠ غ سـكر - ٢٠ غ شـاي) لكل عامل يستلم العمل الساعة العاشرة ليلاً ولغاية الساعة السادسة من صباح اليوم الثاني .

ه - على الملتم 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 لوجـبة (السحور والإفطار) للصائمين وبمعدل (١٠٠) غ للسحور و (٥٠) غ للفطور في كل وجبة للعامل يومياً ومن النوع الجيد ضمن المطعم فقط يقدم مادة العصير (سكويز بودرة أو ما يعادله من أنواع أخرى نوع جيد) لوجـبة الإفطار ولكل عامل صائم وبمعدل نصف ظرف شراب للشخص الواحد .

ت تكون وجبة السحور من : شـاي - عـجـوة - خـضار وثلاثـة أصنـاف من وـجبـة الفـطـور الصـابـحة مـادـة الـخـبـر
ت تكون وجبـة الإـفـطـار من : شـورـية - عـجـوة - شـراب - لـبن عـرـان إـضـافـة لـوجـبة الغـدـاء المـقرـرـة بـبرـنـامـج الطـعـامـ المعـتمـد

- يتم تقـلـيم مـادـة الـلـحـوم أو الفـروـج بـشـكـل يـومـي لـوجـبة الإـفـطـار خـالـل شـهـر رمضانـ المـبارـك
- تـلغـي الـوجـبة المسـاعـدة لـمـسـتـحـقـيـها خـالـل شـهـر رمضانـ المـبارـك باـسـتـشـاهـ مـادـيـ السـكـرـ والـشـايـ وـيعـتـبرـ السـحـورـ عـوـضاـ عـنـهـاـ .

و - شروط أخرى خاصة بالتعهد :

١ - على الملتم أن يبين في عرضاً المالي أسعار الوجبات على النحو التالي :
((وجبة الفطور - وجبة الغداء - وجبة العشاء - الوجبة الليلية)) وفق ما هو وارد في النسب المبنية أدناه لكل وجبة على حدى . وان تكون الأسعار شاملة قيمة الخدمات ((تنظيف - غسيل ثياب وكبها - غسيل التراشيف ، أوجه المخدمات - جمع القمامات 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 ٥٢٥ % من القيمة الإجمالية .

- الوجبة الليلية ٥ % من القيمة الإجمالية .

- يتم احتساب قيمة الوجبات خلال شهر رمضان المبارك وفق التالي :

قيمة وجبة السحور تساوي ٣٥٪ من القيمة الإجمالية للوجبات اليومية

قيمة وجبة الإفطار تساوي ٦٥٪ من القيمة الإجمالية للوجبات اليومية .

٢ - تصرف استحقاقات الملتم بموجب كشوف شهرية منتظمة حسب الأصول .

٣ - المدة العقدية ٣٦٥ يوم من تاريخ تسليم موقع العمل و اخطار الملتم بالتسليم .

٤ - امكانية تجديد العقد بنفس المدة بنفس الشروط الفنية و المالية باتفاق الطرفين .

٥ - يجب تنظيم مخاضر و كشوف يومية و شهرية تتضمن أعداد وجبات الطعام الثلاث الأساسية والوجبة الليلية الإضافية ويتحقق للجنة الإشراف رفض أية مادة أو وجبة مخالفه للمواصفات المطلوبة في برنامج الطعام وعلى الملتم أن يادر فوراً إلى تقليل المادة أو الوجبة البديلة وذلك ضمن البرنامج المختص وباختيار لجنة الإشراف .

٦ - يوقع الكشوف اليومية و الشهرية من قبل الملتم إشعاراً منه بقبول مضمونه .

٧ - لا يجوز صرف قيمة الأعمال المنفذة إلا بعد تنظيم الكشوف و محضر شهري نهائياً واقتراها موافقة الإدارة (عاقد النفقة) .

بيانات الطعام الاسبوعي المأكولات والمقترنات لعام ٢٠٢٤

ملاحظات	الوجبة الليلية	وجبة العشاء	وجبة الغداء	وجبة الفطور		الليلة السابعة
				الإحدى	الاثنين	
- تقديم مادة الشاي على القهوة بشكل يومي ضمن المطعم	معيلات - حبوب أو بندورة معيلات - حبوب أو بندورة	بيض مع بندورة - بطاطا بالفرن - حمص	فروج بعظامه مشوي أو مقلي وزن ٥٠٤ غ - لين	زيادة حمري - لينة - زيتون - حليب	زيادة حمري - لينة - زيتون - حليب	الإحدى
- تقديم مادة الماءوبة على الشتاء و تبدل عادة المري صيناً - تقدم مادة الماءوب مع طحينة على الفطور شتاءً و تبدل عاد الملاوة صيناً	كتاب هندي لحمة ناعمة - بطاطا مقليه - حمص بالطحينة - محلل أو فلفلة	حضر مشكلة بدون لحم - رز بالشوعة - لين ٢٥ غ - بصل أو فلفلة أو فجل	فاصولياه نخضراء أو باماء مع لحمة معروفة كراديش ٢٥ غ - رز بالشوعة - بصل أو فلفلة أو فجل	جبنه - زيت و زعتر - بيض مقلي	غول مسلق بطحينة ولبن - دبس مع طحينة تباهي عادة الملاوة صيناً - زيتون - حليب	الاثنين
- تقدم مادة الماءوب على القهوة (في موسمها) من ١١/٩ و لغاية ١٥/٩	معيلات - حبوب أو بندورة	منتين - بيض مسلوق ٢ - لينة - زيتون - شوربة - بندورة - محلل أو فلفلة	فخار قمح مقلية أو مشوية ٣٠٠٣ غ مع بطاطا بالفرن - حمص بالطحينة - محلل أو فلفلة	شاكورة مع شيش قطع ٥٠٥ غ - رز - بصل أو فلفلة أو فجل	مربي - لينة - جبنة - حليب	الأربعاء
- تقدم مادة البطييج الأصفر والأخضر كمادة إضافية ٢٠٠ غ للشخص موطن بالأسبوع لوجة الفطور (في موسمها) من ١١/٩ و لغاية ١٥/٩	معيلات - حبوب أو بندورة	دجاج مكسيكي ١٥٠ غ مع بطاطا مسلوقة مع الكريمة - محلل أو فلفلة - متبل - شوربة	مجسدة بربل - لين ٢٥٠ غ - بصل أو فلفلة أو فجل - فواكه	فحة حمص - زيت و زعتر - بصل مسلوق	فحة حمص - زيت و زعتر - بصل فواكه	الخميس
- تقدم مادة الشوربة على وجبة العشاء أربعة أيام بالأسبوع من أحد الأنواع وبالஸاووب شوربة عدس - خضار - فطر وتوفير صيناً اعتباراً من ٦/٦ ولغاية ١٥/٩	معيلات - حبوب أو بندورة	مزبلة بالذغان - بطاطا بالفرن - حمص	مزبلة بالذغان - بطاطا بالفرن - حمص	فروج شيش مقلع مع مروقة كاري وزن ١٥٠ غ - رز - معلبات - حبوب أو بندورة	مامونة بالسمون تبدل عادة المري صيناً - جبنة - لينة - حليب	الجمعة
السبت				فاصولياه يصاد حب مع لحم ناعم ١٥٠ غ - رز معلبات - حبوب أو بندورة أو فلفلة أو فجل +فواكه	فاصولياه يصاد حب مع لحم ناعم ١٥٠ غ - رز معلبات - حبوب أو بندورة	

جدهن يتضمن الكشف التكميلي الذي يقيمه مهندس تغذية يتحقق منه المعايير المفروضة

أيديكو 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 ٥٥%
	قيمة الوجبات باليوم
	قيمة الوجبات باليوم لعدد ٤٥ شخص
	إجمالي قيمة الوجبات خلال العقد لعدد ٤٥ شخص و لمدة ٣٦٥ يوم
	القيمة التقديرية لإجمالي العقد