



دفتر الشروط الفني لتقديم وجبات طعام جاهزة للحفارة أورال ماش ٣ و خدمات أخرى لعناصر
الحفارة و عناصر الحماية

أولاً : الشروط الخاصة :

أ - الغاية من العقد :

قيام العارض بتأمين المواد و وجبات الطعام للعاملين على الحفارة حسب موقعها وفق الشروط والكميات والأنواع المحددة في القائمة بدفتر الشروط والتي يعتبر جزءاً لا يتجزأ من العقد إضافة إلى خدمات أخرى (الغسيل و التنظيف) .

ب - التزامات العارض :

١ - يجب أن يكون العارض 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 اللازمة وأن تقدم هذه الوثائق في مغلف الأوراق المشككية تحت طائلة رفض العرض المخالف.

٢ - تأمين العدد اللازم و الكافي من العمال لإنجاز الأعمال المطلوبة في الموقع بما لا يقل عن / ٥ / عمال (مشرف موقع ١ - 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 النياقة 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 و المعدية و ما يثبت تسجيلهم لدى مؤسسة التأمينات الاجتماعية بعد أمر المباشرة ، و الملتزم وحده مسؤول عن جميع الأضرار المادية و الجسدية 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 - الملتزم مسؤول وحده عن التأمين ضد مخاطر العمل و تطبيق أنظمة الأمن و السلامة المهنية فيما يتعلق بعماله و معداته و هو مسؤول أيضاً عن إ طعام و نقل و سكن عماله .

٦ - التقيد التام بكافة مطالب الإدارة بما فيها رفض أي عنصر من عناصره إذا وجدت الإدارة و حسب تقديرها وحدها انه مريض أو مهمل أو غير مناسب دون أن تتحمل الإدارة أي تكلفة جراء ذلك .

٧ - تقديم و تأمين المواد و وجبات الطعام بجودة طهي عالية للعاملين في الحفارة بالآوقات المحددة و وفق البرنامج المقدم من الإدارة للوجبات الثلاثة الأساسية / فطور - غداء - عشاء / أو الوجبة الليلية الإضافية ضمن الأنواع و المواصفات و الكميات المحددة فيه على أن تكون المواد من الأصناف الجيدة أي كان مصدرها وفق ما هو وارد في الفقرة / د / من هذا الدفتر .

٨- الغسيل لعناصر الحفارة فقط دون غيرهم و ذلك بغسل الشراشف و أوجه المخدات مرة واحدة أسبوعياً كما يلتزم بغسيل وكي لباس العمل لكافة العاملين في الوردية في كامب الحفارة مرتان في الأسبوع ويقع على عاتق الملتزم تأمين غسالة مناسبة في المكان المخصص للغسيل كما يلتزم الملتزم بتنظيف مكاتب العمل والمرافق العامة و لا يتم تنظيف غرف السكن إلا بوجود ساكنيها وذلك مرتين بالأسبوع وترحيل القمامة إلى الأماكن المخصصة بشكل يومي وتأمين كافة المستلزمات لترحيل الأوساخ والقمامة وحرقتها ومكافحة القوارض واخشرات برش المبيدات الحشرية المناسبة .

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 -قشاعة بطاطة - فرامة خمة - قشارة بطاطة كهربائية - خلاط حمص) و يقوم الملتزم بإصلاح كافة الأعطال وبشكل فوري التي تنجم في المعدات الكهربائية والغازية وعلى حسابه الخاص أثناء فترة العقد من وحدات تبريد ومكيفات وافران وغيرها ويتحمل كافة الأضرار الناجمة عن ذلك .

١١- يقع على عاتق الملتزم بتأمين معدات صالة الاطعام (ملعقة طعام -سكين فواكه - شوكة طعام -صحن عميق - صحن فابش - إبريق ماء ستابلس - صحون للمقبلات وفق الحاجة لكل وجبة وكافة مستلزمات المطعم) بالإضافة إلى الطناجر وصواني الأفران وسكاكين المطبخ وغيرها وكل ما يتعلق بأدوات المطبخ ولاقط حشرات.

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 والسبت والعطل الرسمية والأعياد المدنية 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 يومياً لعناصر الحفارة بعدد (٥٥ - ٦٠) عنصر بالإضافة لعناصر الحماية للحفارة بعدد (٢٠-٢٥) عنصر حسب موقع الحفارة ودرجة الحماية المطلوبة ، مع مراعات مضاعفة الأعداد أيام تبديل الوردية ويعلم الملتزم قبل ٢٤ ساعة بذلك أصحلاً .

٢- يحق للإدارة بالتنسيق مع الجهات المختصة زيادة عناصر الحماية حسب درجة خطورة موقع العمل والحماية المطلوبة و ذلك بزيادة عدد الوجبات اليومية لعناصر الحماية بين /١٠-١٥/ وجبات إضافية .

٣- يلتزم الملتزم بتقديم وجبات الطعام لعناصر الحفارات الإنتاجية /٢٠ - ٣٠ وجبة/ وجبات سفريّة في حال تواجدها للعمل على الآبار العائدة للموقع ويعلم الملتزم قبل ٢٤ ساعة بذلك أصحلاً ويتم تقديم الحفارة الإنتاجية من غسيل 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 الملتزم .

٤- يحق للإدارة زيادة عدد الوجبات اليومية بما لا يتجاوز /٢٥/ وجبة إضافة إلى الكميات السابقة أثناء فك وتركيب الحفارة والحالات التي تحددها الإدارة خطياً وبنفس المواصفات والأسعار العقدية على أن يتم تبليغ الملتزم 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- يلتزم مسؤول عن تقديم عدد من الوجبات الليلية لا تتجاوز ١٨ 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 الملتزم بتأمين و تقديم الخارم - الصابون - أكياس قمامة - ومتممات الطاولة من كتشب - حامض - زيت زيتون - شطة - توابل - ملح الخ لصالح تنفيذ العقد و تقديم 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 الملتزم 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) .

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

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 الملتزم أو وكيله القانوني التزام التام بكافة تعليمات هذه الجهة وتفادي ملاحظاتها ، وتنظم اللجنة المشكلة لهذا الغرض الاضطرارية بأصولها باستلام الكميات المنفذة .

ب - التزامات الإدارة :

١- تقديم الإدارة

- كرفانة مطبخ كاملة مجهزة بالإضاءة 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 كافة الكرفانات الخاصة بالحفارة .

- كرفانة صالة للمطعم تحتوي على المعدات التالية طاولة طعام مع كراسي مناسبة لعدد المستفيدين + مكيف كهربائي عدد ١٥ - غطاء طاولة مشمع ملون - نايلون شفاف .

ج - غرامات التأخير والجزاءات:

إضافة إلى ما نصت عليه أحكام القانون ٥١ / ٢٠٠٤ بخصوص غرامات التأخير يغرم الملتزم 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 أضرار أو إنذار و تحسم نفقات وتكاليف التنفيذ من استحقاقاته لدى الإدارة أصولاً ، ويغرم بمبلغ قدره /٥٠٠٠٠/ فقط خمسون ألف ليرة سورية كغرامة عدم تنفيذ .

٤- تحسم هذه المخالفات 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 خالي من الحبة البيضاء والسوداء والشوائب رز حبة قصيرة نوع أول أو رز كبسة نوع أول حسب وجبة الطعام .
- ٣ - يرغل 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 - حين عكاوي بقري أو حين 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 لبن ضمن عبوات مبردة و مغلقة 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 الديبحة ٢٥/كغ خمسة وعشرون كيلو غرام و لا يقل عن ١٥ كغ خمسة عشر كغ ، لحم عجل بلدي (مشفى فخذة - 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
- حين بلدي مقطوع مغلي ٥٠ غ فقط مائة غرام أو حين دهن قطع ثلاث قطع مثلثة 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 تبديل بمادة المربي صيفاً
- دبس بالطحينية ١٠٠ غ فقط مائة غرام (٥٠ غ دبس - ٥٠ غ طحينية) في فصل الشتاء تبديل بمادة الحلاوة صيفاً
- فول مدمس بطحينية و لبن أو فول مدمس بالحامض لا يقل عن ٢٠٠ غ للشخص .
- فتة حمص مع الطحينية لا يقل عن ٢٠٠ غ للشخص .

- أجبس أو بطيخ حسب الموسم ويقدم من ٧/١ لغاية ٩/١٥ وبمعدل ٢٠٠ غ لكل عامل وبدون قشر على أن تكون وحدة الفطور مؤلفة من ثلاث أصناف من المواد المذكورة أعلاذ إضافة إلى مادة الجبس الأحمر أو البطيخ الأصفر والحليب والشاي والحبز الطازج وبمعدل ٢ رغيف لكل عامل وان تكون الأنواع متناسقة ووفق البرنامج المحدد لوجبات الفطور والغداء والعشاء

٢-وجبة الغداء :

- خضار طازجة وفق موسمها ٢٠٠ غ أو معلبة في غير موسمها (فاصولياء خضراء أو بيضاء - بامياء - باذنجان ... الخ) .
- خم خروف كرايش 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 .
- مجذرة برغل مع لبن
- رز أو برغل مطبوخ بالشعيرية ٢٠٠ غ للشخص الواحد .
- فاصولية حب ١٠٠ غ فقط مائة غرام للشخص الواحد شتاءً
- 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 كرميتيا- دراق - اجاص) للشخص الواحد وتقدم كافة أنواع الفواكه من الأصناف الأولى وفق موسمها ولا يعتبر الجبس الأحمر أو البطيخ الأصفر من الفواكه .
- يتم تقديم البصل اليابس أو الفريك أو الفجل 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- خبز آلي طازج بمعدل رغيفين - بصل اليابس أو الفريك أو الفجل 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 لحمه عجل ١٥٠ غ لكل عامل إضافة للبندورة والبصل مع البطاطا المقلية .
- 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 .
- مزلة باذنجان بالزيت - بطاطا بالفرن .
- 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 الملتزم 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
- خيار أو بندورة في موسمها بمعدل حبتان 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 :
- علبة طون أو مرتديلا أو سردين بالتناوب
- خيار أو بندورة أو الاتنين معاً بكمية ٢٥٠ غ متتان و خمسون 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 الثاني .

هـ - على الملتزم 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 لوجبة (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 (سكويز 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 الصباحية مادة الخبز
- تتكون وجبة الإفطار من : شوربة - عجوة- شراب - لبن غيران 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 حدا . 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 ٣٥% 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- إمكانية تمديد العقد بنفس المدة 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 وحقق للجنة الإشراف رفض أية مادة أو وجبة مخالفة للمواصفات المطلوبة في برنامج الطعام وعلى الملتزم أن يبادر فوراً إلى تقديم المادة أو الوجبة البديلة وذلك ضمن البرنامج المحتص وباختيار لجنة الإشراف .
- ٥- يوقع الكشوف اليومية و الشهرية من قبل الملتزم إشعاراً منه بقبول مضمونه .
- ٦- لا يجوز صرف قيمة الأعمال المنفذة إلا بعد تنظيم الكشوف و محضر شهري نهائي واقترانها بموافقة الإدارة (عاقد النفقة) .

برنامج الطعام الأسبوعي الخاص بالخفارات لعام ٢٠٢٤

ملاحظات	الوجبة الليلية	وجبة النهار	وجبة الظهيرة	أيام الأسبوع
- تقدم مادة الشاي على الفطور بشكل يومي ضمن الطعم	معلبات - خيار أو بندورة	بيض مع بندورة - بطاطا بالفرن - حمص بالطحينة - عجل أو فليفلة - شوربة	فروج بقطعه مشوي أو مقلي وزن ٤٠٠ غ - لبن ٢٥٠ غ - برغل - بصل أو فليفلة أو فجل	زبدة - مرقي - لبن - زيتون - حليب
- تقدم مادة الدبس مع طحينية - تقدم مادة المأمونية على الفطور شتاءً و تبدل بمادة المرقي صيفاً	معلبات - خيار أو بندورة	كباب هندي لحمه ناعمة ١٥٠ غ - بطاطا مقليه - حمص بالطحينة - عجل أو فليفلة	خضار مشكلة بدون لحم - رز بالشعيرية - لبن ٢٥٠ غ - بصل أو فليفلة أو فجل + فواكه	حنية - زيت و زعفران - بيض مقلي
- تقدم مادة البطيخ الأحمر والب الأصفر كمادة إضافية ٢٠٠ غ للشخص مرتان بالأسبوع لوجبة الفطور (في موسمها) من ١/٩ ولغاية ٩/١٥	معلبات - خيار أو بندورة	متبل - بيض مسلوقة ٢ - لبنه - زيتون - شوربة - بندورة - عجل أو فليفلة	فاصولياء خضراء أو بامياء مع لحمه خروف كراديش ٢٥٠ غ - رز بالشعيرية - بصل أو فليفلة أو فجل	فول مدمس بطحينة ولبن - دبس مع طحينية تبدل بمادة الحلاوة صيفاً - زيتون - حليب
- تقدم مادة الشعيرية على وجبة المشاء أربعة أيام بالأسبوع من أحد الأنواع وبالتناوب شوربة عدس - خضار - فطر وتوقف صيفاً اعتباراً من ١/٦ ولغاية ٩/١٥	معلبات - خيار أو بندورة	فخاد فروج مقليه أو مشوية ٢٠٠ غ مع بطاطا بالفرن - حمص بالطحينة - عجل أو فليفلة	شاكيرية مع شيش قطع ١٥٠ غ - رز - بصل أو فليفلة أو فجل	مرقي - لبنه - حنية - حليب
	معلبات - خيار أو بندورة	دجاج مكسكي ١٥٠ غ مع بطاطا مسلوقة مع الكزبرة - عجل أو فليفلة - متبل - شوربة	مجدرة برغل - لبن ٢٥٠ غ - بصل أو فليفلة أو فجل - فواكه	فنة حمص - زيت و زعفران - بيض مسلوقة
	معلبات - خيار أو بندورة	منزلة بادججان - بطاطا بالفرن - حمص بالطحينة	فروج شيش قطع مع مرقة كاري وزن ١٥٠ غ - رز - بصل أو فليفلة أو فجل	مأمونية بالسمن تبدل بمادة المرقي صيفاً - حنية - لبنه - حليب
	معلبات - خيار أو بندورة	مقالي متنوعة - بندورة - عجل أو فليفلة - متبل - شوربة	فاصولياء بيضاء حب مع لحم ناعم ١٥٠ غ - رز بالشعيرية - بصل أو فليفلة أو فجل + فواكه	حلاوة - زيتون - بيض مسلوقة

٩/١٥
تقدم مادة المرقي بدونه
شهر رمضان المبارك
شهر رمضان المبارك كل عام

جدول يتضمن الكشف التقديري للقيمة الإجمالية لطلبية إطعام عناصر حفارة أورال ماش ٣ مع عناصر الحماية لمدة ٣٦٥ يوم وخدمات أخرى

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 ٥٠ %
	قيمة الوجبات باليوم
	قيمة الوجبات باليوم لعدد ٨٥ شخص
	إجمالي قيمة الوجبات خلال العقد لعدد ٨٥ شخص و لمدة ٣٦٥ يوم
	القيمة التقديرية لإجمالي العقد