



دفتر الشروط الفني لتقديم وجبات طعام جاهزة للحفارة الصينية X.J450 الانتاجية

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.

ب - التزامات العارض :

١ - يجب أن يكون هو و أي من شركائه من الشركات المتخصصة بإعداد و تقديم وجبات الطعام الجاهزة والخدمات المرافقة لها و نفذت عقود سابقة بكفاءة في هذا المجال لمدة لا تقل عن ثلاث سنوات وعليه تقدم ما يثبت ذلك مؤيداً بالوثائق و العقود اللازمة وأن 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 ٥ / عمال (مشرف موقع ١ - شيف مطبخ ١ - عامل مطبخ ١ - سرفجي 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 - تقدم تصريح يتعهد به كفاءة عماله و خبرتهم في ممارسة مثل هذه الأعمال و تقدم وثائق تثبت خيرة كل من شيف المطبخ و عامل السفارة ، و التزام عماله بارتداء ملابس عمل بيضاء خاصة و نظيفة و مرتبة و الظهور بمظهر عام لائق و نظيف .

٤ - في حال الإرساء على العارض تقدم 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 المعقدة المطلوبة و عليه التقيد بأحكام القانون رقم ١٧ / لعام ٢٠١٠ و ملحقاته وتعديلاته وتعليماته التنفيذية فيما يتعلق بالحد الأدنى للأجور .

٥ - العارض 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 تقديرها وحدها انه مريض أو مهمل أو غير مناسب دون أن تتحمل الإدارة أي تكلفة جراء ذلك .

٧ - تقدم 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 الأصناف الجيدة أيأ كان مصدرها وفق ما هو وارد في الفقرة / د / من هذا الدفتر .

العاملين بإعمالهم الحفارة فقط دون غيرهم في ذلك العدد من الأسبوع الواحد. ويجب أن يكون العاملون في الحفارة في كل يوم من أيام الأسبوع بما فيها أيام العطلات. ويجب أن يكون العاملون في الحفارة في كل يوم من أيام الأسبوع بما فيها أيام العطلات. ويجب أن يكون العاملون في الحفارة في كل يوم من أيام الأسبوع بما فيها أيام العطلات.

يجوز للعارض تقديم أعمدة من معدات الحفارة في أي وقت من أوقات الأسبوع. ويجب أن يكون العاملون في الحفارة في كل يوم من أيام الأسبوع بما فيها أيام العطلات.

١٠- يقع على عاتق الملتزم تقديم كافة معدات المطبخ (أفران وحدات تبريد، حفظ اللحوم والخضار والبواقي، نظافة بظلمة، فواكه، قهوة، قشارة بطاطنة كهربائية - خلاط حمص - مكيف كهرباء، عدد ١ مستودع أخضر - رفوف المستودع) و يقوم الملتزم بإصلاح كافة الأخطاء وبشكل فوري التي تنجم 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 عاتق الملتزم تأمين معدات صالة الاضعم (ملقحة طعام -سكين فواكه - شوكة طعام -صحن عميق - صحن فلاتين - إبرون ماء، ستابلس - صحنون للمستقبلات وفق الحاجة لكل وجبة وكافة مستلزمات المطبخ) بالإضافة إلى الطناجر وصواني الأفران وغيرها من الأدوات المطبخ وغيرها وكل ما يتعلق بأدوات المطبخ.

١٢- يتم ترحيل معدات الملتزم على نفقة الإدارة أثناء فك ونقل وتركيب الحفارة بما في ذلك الكرفانات والردادات والمستودعات وأخت 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 لتفني تعديلات الإدارة أو الجهة الإشرافية المعتمدة 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 (٣٠) عنصر بالإضافة لعناصر الحماية للحفارة بعدد (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 والحماية المطلوبة و ذلك بزيادة عدد الوجبات اليومية لعناصر الحماية بين /٥-١٠/ وجبات إضافية .

٣- يلتزم الملتزم بتقديم وجبات الطعام لعناصر الحفارات الإنتاجية /٢٠- ٣٠/ وجبة/ وجبات سفرية في حال تواجدها للتعديل نئين الآبار العائدة للموقع ويعلم الملتزم قبل ٢٤ ساعة بذلك أصولاً ويتم تخليص 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 عمل 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 والمهمات التي تحددها الإدارة خطياً 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 يعنى للملتزم المطالبة بأي تعويض جراء ذلك أو عطل أو ضرر قد ينجم نتيجة توقف الحفارة للصيانة .

٧- تقديم مقبول عن تقديم عدد من الوجبات الشبيهة إلا שהוא ١٨ وحدة ومن الواجب أن يكون عدد الوجبات المقدمة من قبل الإدارة .

٨- يعتبر تاريخ مباشرة العمل بالعمارة اعتباراً من تاريخ تسليم موقع عمل العمارة .
٩- يلتزم الملتزم بتأمين وتقديم الخبز - الضابون - أكياس قمامة - ومشمومات الضرورية من قبل الإدارة .
١٠- معطر عاود / ١/ لا يقل / ١٠٠ غ / لكل عنصر في العمارة شهرياً + نصف علبه لودلين لكل عامل شهرياً كما يلتزم الملتزم بتقديم مادي السكر والشاي بشكل يومي لكل عنصر في العمارة وعلى العمارة وكذلك المتواجدين في الكامب وفق التالي : (سكر ١٠٠ غ فقط - شاي ٢٠ غ ظرف نسكافيه أو كابتشينو ١٦ غ فقط) مع طرد ماء (ستة علب) خلال الوردية .

- 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 ، نسكافيه نوع جيد ٢٠٠ غ حاحة نظيف الزائرة إلى العمارة .

٩- يجب أن ترحل كل مادة ترفض فنياً إذا كانت مخالفة لدفتر الشروط وتعاد بنفس الآلية التي أحضرها .
١٠- تكلف الإدارة حية إشرافية في موقع العمل مهنتها الإشراف على حسن تنفيذ التعهد والتحقق من مطابقة الأعمال المنفذة وفق المواصفات والشروط العنقدية 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 ويتعين على الملتزم أو وكيله القانوني التزام بكافة تعليمات هذه الجهة وتفادي ملاحظاتها ، وتنظيم اللجنة المشكئة لهذا الغرض المخاضر الأصولية باستلام الكميات المنفذة .

ب - التزامات الإدارة :

١- تقدم الإدارة كرفانة مطبخ كاملة مجهزة بالإنارة و توصيلات المياه مع الصرف الصحي مع كرفانة مستودع و حاوية خاصة لغسل لباس العاملين على العمارة .

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

٣- تقدم الإدارة كرفانة مسالمة المطعم تحتوي على المعدات التالية طاولة طعام مع كراسي مناسبة لعدد المستفيدين + مكيف كهربائي عاود - غطاء طاولة متشمع ملون - نايلون شفاف .

ج - غرامات التأخير والجزاءات :

إضافة إلى ما نصت عليه أحكام القانون ٥١ / ٢٠٠٤ بخصوص غرامات التأخير يعزم 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 / ٣٠٠٠٠ ل س ثلاثون 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 / ١٠٠٠٠ / عشرة آلاف 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 ، ويعزم 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 .

- ٥ - شروط خاصة بالمواد المستخدمة .
- ١ - سكر ناعم ايض نوع جيد .
- ٢ - زرع جيد حالي من الحبة البيضاء والشفافة وزر حبة بودرة نوع أول أو زرع قشور نوع أول حسب نوعية الطعام .
- ٣ - زرع معرب (حبة واحدة) حالي من تشويش وزرع نوع جيد .
- 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 - جبن عكاوي بقري أو جبن 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 مغلفة من مصادر موثوق .
- ١١ - بيض نوع أول وزن الطبق لا يقل عن ١٨٠٠ غ .
- ١٢ - الخبز من الخبز التمويني من مخازن وزارة التموين و يعطى المترزم كتاب الى الجهة المختصة لتأمين مادة الخبز للمطعم .
- 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 حروف عواس بعظمه حصراً دون الية ولا يتجاوز وزن الأديحة ٢٥٠/كغ خمسة وعشرون كيلو غرام و لا يقل عن ١٥ كغ خمسة عشر كغ ، لحم عجل بلدي (مشفى فخذة - فتيلة فقط وبادون 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 مخلول 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
- جبن بلدي مقطوع مغلي ١٠٠ غ فقط مائة غرام
- حلاوة ١٠٠ فقط مائة غرام
- ربتون احضر جاهز محلي 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 بيضتان
- مامونية مطبوخة بالسمن البقري صحن واحد خلال فصل الشتاء لا يقل عن ٢٠٠ غ تبدل بمادة المرعى صيفاً
- دس بالطحينية ١٠٠ غ فقط مائة غرام (٥٠ ع ديس - ٥٠ غ طحينية) في فصل الشتاء تبدل بمادة الحلاوة مبيها

الجبن أو بطيخ حسب الموسم ويقدم من ٧/١ لغاية ٩/١٥ من كل عام وتقدم من ١٠/١٥ لغاية ١١/١٥ من كل عام وتقدم من ١٢/١٥ لغاية ١٣/١٥ من كل عام
باعتبار أصناف من المواد المذكورة أعلاه بالإضافة إلى مادة الجبن الأحمر أو الجبن الأبيض أو الجبن الأصفر أو الجبن الأصفر أو الجبن الأصفر
لكل عامل وان تكون الأنواع متساوية بعض البرنامج المحدد لمكونات العشاء والعشاء والعشاء

٢- وجبة الغداء :

- خضار مطبوخة وفق هوائياتها ٢٠٠ غ أو معبأة في عرصة هوائية
- لحم خروف كرايش ٢٥٠ غ للشخص الواحد .
- لحم عجل مفروم ٢٠٠ غ للشخص الواحد .
- شاكربة مع قطع شيش فروج ٢٠٠ غ للشخص الواحد .
- كازي بطاطا مع قطع شيش فروج ٢٠٠ 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 شتاء
- فخاذ فروج للشخص الواحد وزن ٦٠٠ غ قبل الطبخ .

- لبن بقري طازج ٢٥٠ غ فقط مائتان وخمسون غرام للشخص الواحد ومعدل 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 كرمينيا - دراق - اجاص) للشخص الواحد وتقدم كافة أنواع الفواكه من الأصناف الأولى وفق موسمها ولا يعتبر الجبن الأحمر أو البطيخ
الأصفر من الفواكه .

- حلويات عربية أو شرقية (قطعة كيك - بقلوة - شعبيات - مبرومة - وربات.... الخ) وزن ١٥٠ غ للشخص الواحد
- 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 أربع مرات بالأسبوع بالتناوب مع الحلويات نوع واحد ثلاث مرات بالأسبوع

٣- خبز ألي طازج - 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 العشاء 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 ١٥٠ غ لكل عامل إضافة للبندورة والبصل .

- بيض مسلوقة ٢ بيضتان - (لبنة - زيتون) لبنة ١٠٠ غ - زيتون ٧٥ غ - زيت زيتون ٢٥ غ - بندورة ٢٠٠ غ - عنب - حبوب بطيخية
- 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 .

- مقاني :/ بطاطا بادئجان زهره / صحن واحد لكل عامل لا يقل وزن الصحن عن ٢٥٠ غ مائتان وخمسون غرام (تقدم مادة الزهره بإداة
شهر تشرين الثاني ولغاية بداية نيسان من كل عام .

يقدم العارض إحدى الأصناف المحددة أعلاه لوجبة العشاء إلا أنه يمكن له أن يقدم وجبة الإفطار من الأكلات

التي هي: أرغيف ونصف ، محلات أو عصي فريش أو الفيس أو الشيفونيه أو البان كاك .

الخيار أو بندورة في موطنه بمعدل حباتك من نفس النوع في حباتك من من نوع

تتباين حسب الرغبة والوصف على أن يتم تناوبها في المدة .

ملاحظة: تقديم اللحوم ثلاث مرات في الأيام 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 ٢٥٠ غ متتان و خمسون غرام .

- خبز آلي رغيف ونصف

- 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 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 - حضار وثلاثة أصناف من وجبة الفطور الصباحية مادة 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 إن يبين في عرضة المالي أسعار الوجبات على النحو التالي :

((وجبة الفطور - وجبة الغداء - وجبة العشاء - الوجبة الليلية)) وفق ما هو وارد في النسب الميينة أدناه لكل وجبة على حدى . وان تكون

الأسعار شاملة قيمة الخدمات ((تنظيف - غسيل ثياب وكيها - غسيل الشراشف ، أوجه المخدات - جمع القمامة ونرحيلها من موقع كامب

كل حفارة إلى المكان المخصص لرميها)) وان احتساب قيم الوجبات يكون على النحو التالي :

- وجبة المتبوع ٢٠% من القيمة الإجمالية .
- وجبة الغداء ٥٠% من القيمة الإجمالية .
- وجبة العشاء ٢٥% من القيمة الإجمالية .
- الوجبة البديلة 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- المادة العقدية ٣٦٥ يوم من تاريخ المباشرة قابلة للتמיד، بنفس المادة بنفس الشروط الفنية و المالية باتفاق الطرفين .

٤ - يجب تنظيم محاضر و كشوف يومية و شهرية تتضمن أعداد وجبات الطعام الثلاث الأساسية والوجبة البديلة الإضافية ونحو اللجنة 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 المختص 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 واقرارها بموافقة الإدارة (عماد النفقة) .

برياض الطعام الأسبوعي الخاص بالحفارات لعام ٢٠٢١-٢٠٢٢

ملاحظات	الوجبة الليلية	وجبة العشاء	وجبة الغذاء	وجبة الفطور	أيام الأسبوع
استخدم مادة الشاوي على الفطور و عصه بشكل يومي	زبون - خيار أو بندورة	بيض مع بندورة - بطاطا مقفلة - حمص بالطحينة - مخلل أو فليفلة - شوربة	فخاخ فروج مشوي أو مقلي وزن ٦٠٠ غ - لبن ٢٥٠ غ - برغل - بصل أو فليفلة أو فجل + فواكه	زبدة - مرق - لبنه - زيتون - حليب	الأحد
استخدم مادة الشاوية على الفطور واللحمة و تبدل بمادة أخرى صعبة التهضم مع طحينة	مرتديلا - خيار أو بندورة	كباب عسدي خمة ناعمة ١٥٠ غ - بطاطا مقفلة - حمص بالطحينة - مصل أو فليفلة	حصائر مشكلة بدون لحم - رز بالشعيرية - لبن ٢٥٠ غ - بصل أو فليفلة أو فجل + حلويات	حمة - زيت و زعفر - بيض مقلي	الاثنين
استخدم مادة الشاوي على الفطور واللحمة و تبدل بمادة أخرى صعبة التهضم مع طحينة	مرتديلا - خيار أو بندورة	فخاخ فروج مطلية أو مشوية ٣٠٠ غ مع بطاطا بالزبون - حمص بالطحينة - مصل أو فليفلة	فاصولياء محضرة أو بامية مع خمة حروف كرايتش ٢٥٠ غ - رز بالشعيرية - بصل أو فليفلة أو فجل + فواكه	فول مدامس بطحينة ولبن - دبس مع طحينة تبدل بمادة خلاوة صيفاً - زيتون - حليب	الثلاثاء
استخدم مادة الشاوي على الفطور واللحمة و تبدل بمادة أخرى صعبة التهضم مع طحينة	زبون - خيار أو بندورة	دجاج مكسكي ١٥٠ غ مع بصل مسلوقة مع الكزبرة - مصل أو فليفلة - مصل - شوربة	شاكربة مع شيش قطع ٢٠٠ غ - رز - بصل أو فليفلة أو فجل + حلويات	فنة - لبنه - حنطة - حليب مرق - زيت و زعفر - بيض مسلوقة	الأربعاء
استخدم مادة الشاوية على الفطور واللحمة و تبدل بمادة أخرى صعبة التهضم مع طحينة	مرتديلا - خيار أو بندورة	موزة بالزغنان - بطاطا مقفلة - حمص بالطحينة	مجدرة برغل - لبن ٢٥٠ غ - بصل أو فليفلة أو فجل - فواكه	مامونية بالسمن تبدل بمادة المرقي صيفاً - حنطة - لبنه - حليب	الجمعة
استخدم مادة الشاوية على الفطور واللحمة و تبدل بمادة أخرى صعبة التهضم مع طحينة	زبون - خيار أو بندورة	مقاني متبوعة - بندورة - مصل أو فليفلة - مصل - شوربة	فاصولياء بيضاء حب مع لحم ناعم ٢٠٠ غ - رز بالشعيرية - بصل أو فليفلة أو فجل + فواكه	حلاوة - زيتون - بيض مسلوقة	السبت

البركة - حياض حياض

جدول يتضمن الكشف التقديري للقيمة الإجمالية لطلبية إطعام عناصر حفارة
XJ450 الانتاجية الصينية مع عناصر الحماية لمدة سنة :

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