

دفتـر الشـروط الفـني لتـقديـم وجـبات طـعام جـاهـزة و خـدمـات نـظـافة و غـسـيل لـحـفـارة نـاشـونـال ٦٠١

أولاً : الشـروط الخـاصـة :

أ - الغـايـة مـن العـقـد :

قـيـام العـارـض بـتـأمـين المـواد و وجـبات الطـعام للـعـامـلـين عـلى الحـفـارة حـسـب مـوقـعـها و فـق الشـروط و الكـمـيـات و الأـنـواع المـخـددة فـي القـائـمة بـدفتـر الشـروط و الـتي يـعـتـبر جـزءاً لـا يـتـجـزأ مـن العـقـد إضـافـة إـلى خـدمـات الغـسـيل و النـظـيـف .

ب - التـزامـات العـارـض :

١ - يـجـب أن يـكـون **المـارـض قـد قـام** بإعـداد و تـقـدم وجـبات الطـعام الجـاهـزة و الخـدمـات المـرافـقة لـها و نـفذت عـقود سـابـقـة بـكـفـاءة فـي هـذا المـجال و عـلـيـه تـقـدم ما يـثـبت ذلـك مـؤيـداً بـالـوثـائق .
الـلازمـة و أن تـقـدم هـذه الـوثـائق فـي مـغـلف الأوراق الشـكـليـة تـحت طـائـلة رـفـض العـرض المـخـالـف .

٢ - عـلى العـارـض تـأمـين العـدد الـلازم و الكـافي مـن العـمـال لإـنـجاز الأعمـال المـطلـوبـة فـي المـوقـع بـما لا يـقل عـن ٦ / عـمـال (مـشـرف مـوقـع ١ - شـيـف مـطـبـخ ١ - عـامـل مـطـبـخ ١ - سـفـر جـي ١ - عـامـل خـدمـات ١ - عـامـل نـظـيـف و غـسـل ثـياب العـامـلـين ١) و أن يـكـونـوا مـقبـولـين مـن الإـدـارة و مـن ذـوي السـلـوك الحـسن و الـليـاقـة الصـحـيـة و لا تـقل أعمـارهم عـن ١٨ / عـاماً و لا تـزيد عـن ٦٠ / عـام .

٣ - **عـلى المـلتـزم** تـقـدم تصـريـح يتـعـهـد بـه كـفـاءة عـمـالـه و خـبـرتهم فـي مـمارسـة مـثل هـذه الأعمـال و تـقـدم و ثـائـق تثـبت خـبـرة كل مـن شـيـف المـطـبـخ و عـامـل السـعـره ، و التـزام عـمـالـه بـارتـداء مـلابـس عـمـل بـيـضـاء خـاصـة و نـظـيـفة و مـرتبـة و الـظـهـور بـمـظـهر عـام لائـق و نـظـيـف .

٤ - فـي حـال الإـرسـاء عـلى العـارـض تـقـدم شـهـادـات صـحـيـة لـعـمـالـه تثـبت خـلوهم مـن الأـمـراض السـاريـة و المـعدية و ما يـثـبت تـسـجـيلهم لـدى مـؤسـسة التـأمـينات الاجـتمـاعية ، و العـارـض و حـده مـسـؤـول عـن جـمـيع الأضـرار المـادية و الجـسـدية الـلاحـقة مـن جـراء تـنـفـذ الأعمـال العـقـدية المـطلـوبـة و عـلـيـه التـقـيد بـأحـكام القـانـون رـقم ١٧ / عـام ٢٠١٠ و تـعـليمـاته التـنـفـيـذية فـيما يـتـعلق بـالحـد الأـدنى للأجـور .

٥ - العـارـض مـسـؤـول و حـده عـن التـأمـين ضـد مـخـاطـر العـمـل و تـطـبـيق أنـظـمة الأـمـن و السـلامـة المـهـنية فـيما يـتـعلق بـعـمـالـه و مـعدـاته و هو مـسـؤـول أیضاً عـن إـطـعام و نـقل و سـكن عـمـالـه .

٦ - يـلتـزم العـارـض بـالتـقـيد التـام بـكـافـة مـطـالـيـب الإـدـارة بـما فـيـها رـفـض أی عـنـصر مـن عـنـاصـره إـذا و جـدت الإـدـارة و حـسـب تـقـديـرها و حـادها انه مـریض أو مـهـمل أو غـير مـنـاسب دون أن تـتـحـمل الإـدـارة أی تـكـلفـة جـراء ذلـك .

٧ - يـلتـزم العـارـض بـتـقـدم و تـأمـين المـواد و وجـبات الطـعام بـجـودة طـهي عـالـية للـعـامـلـين فـي الحـفـارة بـالأوقـات المـخـددة و و فـق الـبرنامـج المـقـدم مـن الإـدـارة للوجـبات التـلاثـة الأـسـاسية / فـطـور - غـداء - عـشاء / أو الوجـبة اللـيـلية الإضـافية ضـمـن الأـنـواع و المـواصـفات و الكـمـيـات المـخـددة فـيـه عـلى أن تـكـون المـواد مـن الأـصـناف الجـيـدة أیاً كان مـصدـرها و فـق ما هو و ارد فـي الفـقرة /و/ مـن هـذا الـدفتـر .

٨ - يـلتـزم العـارـض بـالغـسـيل لعـنـاصـر الحـفـارة فـقط دون غـيرهم و ذلـك بـغـسل الشـر اشـف و أوجـه المـخـدات مـرة و اـحـدة أسـبـوعياً كـما يـلتـزم بـغـسـيل و كـي ثـياب العـمـل لـكـافـة العـامـلـين فـي الـورديـة فـي كـامـب الحـفـارة مـرتان فـي الأسـبـوع و یقع عـلى عـاتق المـلتـزم تـأمـين غـسـالة اتـومـاتیک فـي مـكان مـنـاسب كـما

يلتزم العارض بتنظيف مكاتب العمل والمرافق العامة وترحيل القمامة إلى الأماكن المخصصة بشكل يومي وتأمين كافة المستلزمات لترحيل الأوساخ والقمامة وحرقتها .

٩ - يلتزم العارض 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 - مكيف كهرباء عدد ١ مستودع الخضار ورفوف المستودع ، و يقوم الملتزم بإصلاح كافة الأعطال 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 بتقديم المواد التالية (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 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 والسيب 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 يومياً لعناصر الحفارة بعدد (٥٠ - ٥٥) عنصر بالإضافة لعناصر الحماية للحفارة بعدد (٢٥ - ٣٠) 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 وذلك بزيادة عدد الوجبات اليومية لعناصر الحماية بين /٥-١٠/ 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 بذلك أصولاً ويتم تخديم الحفارة الإنتاجية من غسل الثياب وتنظيف لباس العمال أسوة بعمال الموقع أما بالنسبة للمنظفات والصابون فتصرف المستحقات الشهرية للحفارة 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 خطياً وبنفس المواصفات والأسعار العقدية على أن يتم تليغ العارض قبل ٢٤ ساعة من موعد الزيادة .

٥ - يحق للإدارة إيقاف تناول وجبات الطعام لعناصر الحفارة أثناء صيانتها ولفترة تتراوح بين ١٥ يوم إلى ٢٠ يوم ولا يحق للملتزم المطالبة بأي تعويض جراء ذلك أو بطل أو ضرر قد ينجم نتيجة توقف الحفارة للصيانة .

٦ - الملتزم مسؤول عن تقديم عدد من الوجبات الليلية لا تتجاوز ١٥ 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 المحارم - الصابون - أكياس قمامة - ومتممات الطاولة من كتشب - حامض - زيت زيتون - شطة - توابل - ملح الخ 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 علبه 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 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 حاجة الضيوف الزائرة إلى الحفارة
- 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 ويتعين على الملتزم أو وكيله القانوني التزم بكافة تعليمات هذه الجهة وتفادي ملاحظاتها ، وتنظم اللجنة المشكلة لهذا الغرض المحاضر الأصولية باستلام الكميات المنفذة .

ب - التزامات الإدارة :

- ١ - تقدم الإدارة كرفانة مطبخ كاملة مجهزة بإنارة مع مستودع و كرفانة خاصة لغسل ثياب العاملين على الحفارة .
- ٢ - تقدم الإدارة الماء والكهرباء مع التوصيلات اللازمة إلى داخل وخارج الكرفانات .
- ٣ - تقدم الإدارة كرفانة المطعم 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 يعرم الملتزم في حال عدم تواجده أو وكيله القانوني في الموقع أو غياب احد عماله غرامة قدرها ٣٠٠٠ ل س ثلاثة آلاف ليرة سورية عن كل يوم .

د - شروط خاصة بالمواد المستخدمة :

- ١ - سكر ناعم ابيض نوع جيد .
- ٢ - رز جيد خالي من الحبة البيضاء والشوائب
- ٣ - برغل مغربل (حبة واحدة) خالية من الشوائب والأوساخ .
- ٤ - شاي أول (سوبر بيكو) نوع أول .
- ٥ - حليب بودرة كامل الدسم ضمن عبوات زنة /٤٥٠ غ - ٩٠٠ غ - ١٨٠٠ غ / غرام نوع جيد .
- ٦ - زيت نباتي مستخلص من دوار الشمس مكرر ثلاث مرات على الأقل .
- ٧ - زيتون مفقش نوع أول .
- ٨ - حلاوة طحينية نوع جيد - جبن عكاوي بقري .
- ٩ - سمن نباتي نقي ١٠٠% خالي من الكوليسترول نوع جيد
- ١٠ - جميع بقية المواد من جبن وزيت وزيتون فواكه وخضار..... الخ يجب أن تكون من الأصناف الأولى .

١٠١ - 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) .
الفروج منظف بشكل جيد مطابق للشروط الصحية طازج وزن الفروج الواحد يتراوح بين (١٢٠٠ غرام - ١٥٠٠ غرام) .

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
- جبن بلدي مقطع مغلي ١٠٠ غ فقط مائة غرام
- حلاوة ١٠٠ فقط مائة غرام
- زيتون اخضر جاهز محلى 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
- بيض مسلوق أو مقلي ٢ بيضيتان
- مامونية مطبوخة بالسمن البقري صحن واحد خلال فصل الشتاء لا يقل عن ٢٠٠ غ
- دبس بالطحينة ١٠٠ غ فقط مائة غرام (٥٠ غ دبس - ٥٠ غ طحينة) في فصل الشتاء
- جبس 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 الجبس الأحمر أو البطيخ الأصفر والحليب والشاي والخبز الآلي الطازج وبمعدل ١٠٥ 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 .
- لحم عجل مقطع ٢٠٠ غ للشخص الواحد .
- لحم خروف كراديش ٢٥٠ غ للشخص الواحد .
- لحم عجل مفروم ٢٠٠ غ للشخص الواحد .
- رز أو برغل مطبوخ بالشعيرية ٢٠٠ غ للشخص الواحد .
- فاصولية حب ١٠٠ غ فقط مائة غرام للشخص الواحد شتاءً
- فروج بعظمه نصف فروج للشخص الواحد على أن يتراوح وزن الفروج الواحد من ١٢٠٠ غ إلى ١٥٠٠ 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 - بصل اليايس أو الفريك أو الفجل أو الفليفلة حسب الموسم و وفق البرنامج المقرر من الإدارة .

ملاحظة تقدم اللحوم بكافة أنواعها مع الفروج خلال ستة 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 ناشفة مؤلفة من بطاطا مسلوقة ٢ فقط اثنان حبة للشخص الواحد (وزنه من ١٧٥ إلى ٢٠٠ غ) بيض مسلوقة ٢ فقط اثنان بيضة

للشخص الواحد - زيتون ٧٥ غ فقط خمسة وسبعون غرام - زيت زيتون ٢٥ غ فقط خمسة وعشرون للشخص الواحد

- 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 .

- كباب هندي ١٥٠ غ لكل عامل إضافة للبندورة والبصل أو فخذ فروج بعظمه مشوي يوزن لا يقل عن ٣٠٠ غ للشخص الواحد مع البطاطا

- بيض مسلوقة ٢ بيضتان - (لبنة - زيتون) لبنة ١٠٠ غ - زيتون ٧٥ غ - زيت زيتون ٢٥ غ

- منزلة باذنجان بالزيت .

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

- خبز ١,٥ رغيف ونصف ، بصل فريك أو الفجل أو الفليفلة حسب الموسم أربع مرات في الأسبوع + مخللات

- خيار أو بندورة في موسمها بمعدل حبتان من نفس النوع أو حبة من كل نوع

- شاي حسب الرغبة والطلب على أن يتم تناولها في المطعم

ملاحظة :تقدم اللحوم مرة في الأسبوع لوجبة 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 :

- علبه طون أو مرتديلا أو سردين بالتناوب

- خيار أو بندورة ٢٥٠ غ مئتان 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 (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 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 إن 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 ١٨ % من القيمة الإجمالية
 - وجبة الغداء ٥٠ % من القيمة الإجمالية
 - وجبة العشاء ٣٧ % 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 فواتير وضبوط استلام شهرية منظمة حسب الأصول .

٣ - المدة العقدية سنة كاملة من تاريخ المباشرة .

٤ - يجب أن يتضمن محضر الاستلام وقائع عملية الاستلام كاملاً بشكل يومي لوجبات الطعام الثلاث الأساسية والوجبة الليلية الإضافية وبحق 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 المختص وباختيار لجنة الإشراف .

٥ - يوقع محضر الاستلام من قبل الملتزم إشعاراً منه بقبول مضمون ضبط الاستلام .

٦ - لا يجوز صرف قيمة الأعمال المنفذة إلا بعد تنظيم ضبوط الاستلام واقتراها بموافقة الإدارة (عاقد النفقة) .

٧ - إمكانية تجديد العقد بنفس الشروط والالتزام باتفاق الطرفين

جدول برنامج الطعام للحفارات خلال عام / ٢٠١١ /

ملاحظات	الوجبة الليلية	وجبة العشاء	وجبة الغذاء	وجبة الفطور	أيام الأسبوع
تقدم مادة الشاي يوماً أثناء وجبة العشاء في المطعم	طون - خيار أو بندورة	حمص - بطاطا مسلوقة ٢ حبة - بيض مسلوقة ٢ - شوربة - بندورة - مخل	نصف فروج مشوي أو مقلي وزن من ٦٠٠ - ٧٥٠ غ مع برغل - لبن ٢٥٠ غ - بصل أو فليفلة أو فجل	شاي - جبن - بيض مسلوقة - زيتون	الأحد
تقدم مادة البطيخ الأحمر والبطيخ الأصفر كمادة إضافية ٢٠٠ غ للشخص مرتان بالأسبوع لوجبة الفطور (في موسمها) من ٢٠١٩/٩/١٥ لغاية ٢٠١٩/٧/١	مرتديلا - خيار أو بندورة	حمص - بطاطا مسلوقة - مقالي - خيار - مخل أو فليفلة خضراء	خضار مشكلة مع لحم عجل مقطع ٢٠٠ غ - رز بالشعيرية - بصل أو فليفلة أو فجل - فواكه	شاي - حليب - لبنه - مرمي - زيت و زعتر (دبس بالطحينية ٥٠ + ٥٠ غ بدل المرمي شتاءً)	الاثنين
	سردين - خيار أو بندورة	مثل - بيض مسلوقة ٢ - لبنه - شوربة - بندورة	بطاطا مع لحم عجل مقطع ٢٠٠ غ - رز بالشعيرية - بصل أو فليفلة أو فجل	شاي - حلاوة - زيتون - بيض مسلوقة	الثلاثاء
تقدم مادة الشعيرية أربع مرات أسبوعياً على وجبة العشاء من أحد الأنواع وبالتناوب شوربة عدس - خضار - فطر وتوقف صيفاً اعتباراً	طون - خيار أو بندورة	حمص - كباب هندي ١٥٠ غ مع بندورة ومخل - خيار - مخل	مجدة برغل بدون لحم - لبن ٢٥٠ غ - بصل أو فليفلة أو فجل - فواكه	شاي - حليب - مرمي - زيت و زعتر - لبنه	الأربعاء
	مرتديلا - خيار أو بندورة	مثل - بيض مسلوقة ٢ - بطاطا مسلوقة - شوربة - بندورة - مخل أو فليفلة خضراء	فاصولياء خضراء أو فاصولياء بيضاء حب مع لحم عجل مفروم ٢٠٠ غ - رز بالشعيرية - بصل أو فليفلة أو فجل	شاي - بيض مقلي - جبن - حلاوة (مامونية ٢٠٠ غ بدل الحلاوة شتاءً)	الخميس
من ٢٠١٩/٦/١٥ ولغاية ٢٠١٩/٥/١٥	سردين - خيار أو بندورة	حمص - منزة بانجان - خيار - مخل أو فليفلة خضراء	بامياء أو شاكيرية مع لحم خروف كرايش ٢٥٠ غ - رز بالشعيرية - بصل أو فليفلة أو فجل	شاي - حليب - حلاوة - لبنه - زيت و زعتر	الجمعة
	طون - خيار أو بندورة	مثل - بيض مسلوقة ٢ - زيتون - شوربة - بندورة	رز بالشعيرية مع حمص أو بازلاء - لبن ٢٥٠ غ - بصل أو فليفلة أو فجل - فواكه مع لحم مفروم	شاي - حليب - زيتون - بيض مقلي	السبت

جدول يتضمن الكشف التقديري للقيمة الإجمالية لطلبية إتمام

عناصر حفارة ناشونال ٦٠١ مع عناصر الحماية للحفارة

الوجبة	السعر بالليرة السورية
وجبة الفطور للشخص الواحد بنسبة ١٨ %	
وجبة الغداء للشخص الواحد بنسبة ٥٠ %	
وجبة العشاء للشخص الواحد بنسبة ٢٧ %	
الوجبة الليلية للشخص الواحد بنسبة ٥ %	
قيمة الوجبات باليوم	
قيمة الوجبات باليوم لعدد /٨٥/ شخص	
إجمالي قيمة الوجبات خلال العقد لعدد /٨٥/ شخص ولمدة /٣٦٥/ يوم	
القيمة التقديرية الإجمالية للعقد	