

دفتر الشروط الفني لتقديم وجبات طعام جاهزة وخدمات نظافة و غسيل لحفارة أورال ماش ٢

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 الغسيل و التنظيف.

ب - التزامات العارض :

١ - يجب أن يكون المارهنه صد مام بإعداد و تقديم وجبات الطعام الجاهزة والخدمات المرافقة لها و نفذت عقود سابقة بكفاءة في هذا المجال وعليه تقدم ما يثبت ذلك مؤيداً بالوثائق اللازمة وأن تقدم هذه الوثائق في مغلف الأوراق الشكلية تحت طائلة رفض العرض المخالف.

٢ - على العارض تأمين العدد اللازم و الكافي من العمال لإنجاز الأعمال المطلوبة في الموقع بما لا يقل عن ٦ / عمال (مشرف موقع ١ - شيف مطبخ ١ - عامل مطبخ ١ - سفيرجي ١ - عامل خدمات ١ - عامل تنظيف و غسيل 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 - على الملتزم تقديم تصريح يتعهد به كفاءة عماله و خبرتهم في ممارسة مثل هذه الأعمال و تقديم وثائق تثبت خبرة كل من شيف المطبخ و عامل السفر ، 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 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 العقدية المطلوبة و عليه التقيد بأحكام القانون رقم ١٧ / لعام ٢٠١٠ و تعليماته 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 إطعام ونقل وسكن عماله .

٦ - يلتزم العارض بالتقيد التام بكافة مطالبات 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 - يلتزم العارض بتقديم و تأمين المواد و وجبات الطعام بجودة طهي عالية للعاملين في الحفارة بالأوقات المحددة ووفق البرنامج المتقدم 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 /و/ من هذا الدفتر .

٨ - يلتزم العارض بالغسيل لعناصر الحفارة فقط دون غيرهم و ذلك بغسل الشر اشف و أوجه المخدات مرة واحدة أسبوعياً كما يلتزم بغسيل وكوي ثياب العمل لكافة العاملين في الوردية في كامب الحفارة مرتان في الأسبوع ويقع على عاتق الملتزم تأمين غسالة اتوماتيك في مكان مناسب كما

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 لحمه 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 (ملقعة طعام - سكين فواكه - شوكة طعام - صحن عميق - صحن فايش - إبريق ماء ستايلرس 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 والسبت 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 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 - ٣٠ وجبة/ وجبات سفيرية في حال تواجدها للعمل على الآبار العائدة للموقع ويعلم الملتزم قبل ٢٤ بذلك أصولاً ويتم تحلّم الحفارة الإنتاجية من غسيل 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 تبليغ 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 عطل 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 بتقلم لوح صابون غار /٢٥٠/غرام نوع جيد عدد /١/ + لوح صابون معطر عدد/١/ لا يقل /١٠٠/غ/ لكل عنصر في الحفارة شهرياً + نصف علبة 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 التزام التام 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 بمجهزة 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 عدد١ - غطاء طاولة مشمع ملون- نايلون شفاف .

ج - غرامات التأخير والجزاءات:

إضافة إلى ما نصت عليه أحكام القانون ٥١ / ٢٠٠٤ بخصوص غرامات التأخير يفرض 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 مغريل (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 .

١١ - كافة أنواع اللحوم من الأصناف الجيدة الطازجة شريطة أن تكون لحم خروف عواس بعظمه حصراً دون البية 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

- 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

- 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 وتعديل 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 وتعديل 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 كرايش 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 وتعديل 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 اليابس 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 (وزنهما من ١٧٥ إلى ٢٠٠ غ) بيض مسلوق 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 بوزن لا يقل عن ٣٠٠ غ للشخص الواحد مع البطاطا

- بيض مسلوق ٢ بيضتان - (لينة - زيتون) لينة 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 :

- علبة 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 . وإن تكون الأسعار شاملة قيمة الخدمات (تنظيف - غسيل ثياب وكيمها - غسيل الشراشف ، أوجه المخدات - جمع القمامة وترحيلها من موقع كامب كل حفارة إلى المكان المخصص لرميها) وإن احتساب قيم الوجبات يكون على النحو التالي :
- وجبة الفطور ١٨% من القيمة الإجمالية .
- وجبة الغداء ٥٠% من القيمة الإجمالية .
- وجبة العشاء ٢٧% 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 واقرارها بموافقة الإدارة (عاقد النفقة) .

يمكن كسر الحصة بنهي الشرط الصيغ والماليج بأتمام الطرفين بموجب كتاب ١٧٤ تاريخ ٢٠١٩/١/١٢

جدول برنامج الطعام للحفارات خلال عام / ٢٠١٩ /

ملاحظات	الوجبة الليلية	وجبة العشاء	وجبة الغداء	وجبة الفطور	ايام الاسبوع
تقدم مادة الشاي يومياً أثناء وجبة العشاء في المطعم	طون - خيار أو بندورة	حمص - بطاطا مسلوقة ٢ حبة - بيض مسلوقة ٢ - شوربة - بندورة - مختل	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 إصداقية ٢٠٠ غ للشخص مرتان بالاسبوع لوجبة الفطور (في موسمها) من ٢٠١٩/٩/١٥ لغاية ٢٠١٩/٧/١	مرتديلا - خيار أو بندورة	حمص بالطحينة - مقالي - خيار - مختل أو فليفلة خضراء	رز - خضار مشكلة مع لحم عجل مقطع ٢٠٠ غ - رز بالشعيرية - بصل أو فليفلة أو فجل - فواكه	شاي - حليب - لبنة - مربي - زيت و زعتر (ببس بالطحينية ٥٠٠ +) غ بصل المربي شتاءً	الاثنين
	سردين - خيار أو بندورة	متبل - بيض مسلوقة ٢ - لبنة - شوربة - بندورة	رز - بطاطا مع لحم عجل مقطع ٢٠٠ غ - رز بالشعيرية - بصل أو فليفلة أو فجل	شاي - حلالة - زيتون - بيض مسلوقة	الثلاثاء
	طون - خيار أو بندورة	حمص - كباب هندي ١٥٠ غ مع بندورة ويصل - خيار - مختل	مجدة برغل بدون لحم - لبن ٢٥٠ غ - بصل أو فليفلة أو فجل - فواكه	شاي - حليب - مربي - زيت و زعتر - لبنة	الأربعاء
تقدم مادة الشورية أربع مرات أسبوعياً على وجبة العشاء من أحد الأنواع وبالتناوب شوربة عدس - خضار - فطر وتوقف صيفاً اعتباراً من ٢٠١٩/٦/١٥ لغاية ٢٠١٩/٩/١٥	مرتديلا - خيار أو بندورة	متبل - بيض مسلوقة ٢ - بطاطا مسلوقة - شوربة - بندورة - مختل أو فليفلة خضراء	رز بالشعيرية - بصل أو فليفلة أو فجل	شاي - بيض مقلي - جبن - حلالة (مامونية ٢٠٠ غ بصل الحلالة شتاءً)	الخميس
	سردين - خيار أو بندورة	حمص - منزلة بانجان - خيار - مختل أو فليفلة خضراء	رز بالشعيرية - بصل أو فليفلة أو فجل	شاي - حليب - حلالة - زيت و زعتر	الجمعة
	طون - خيار أو بندورة	متبل - بيض مسلوقة ٢ - زيتون - شوربة - بندورة	رز بالشعيرية مع حمص أو بازلاء - لبن ٢٥٠ غ - بصل أو فليفلة أو فجل - فواكه حلم منزوم	شاي - حليب - زيتون - بيض مقلي	السبت

جدول يتضمن الكشف التقديري للقيمة الإجمالية لطلبية إتمام

عناصر حفارة أورال ماش ٣ مع عناصر الحماية للحفارة

السعر بالليرة السورية	الوجبة
	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