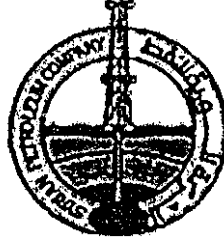


SYRIAN ARAB REPUBLIC
SYRIAN PETROLEUM CO.
MEDIL AREA OIL FIELDS
NO:
DATE:



الجمهورية العربية السورية
الشركة السورية للنفط
مديرية حقول المنطقة الوسطى
رقم :
تاريخ 2020/1/1

دفتر الشروط الفني لتقديم وجبات طعام جاهزة وخدمات نظافة وغسيل للحفارة الإنتاجية Upet

أولاً : الشروط الخاصة :

أ - الغاية من العقد :

قيام العارض بتأمين المواد ووجبات 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 العارض من الشركات المتخصصة بإعداد وتقديم 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 موبداً بالوثائق و العقود اللازمة وأن تقدم هذه الوثائق في مغلف الأوراق الشكلية تحت طائلة رفض العرض المخالف.

٢ - تأمين العدد اللازم والكافي من العمال لإيجاز الأعمال المطلوبة في الموقع بما لا يقل عن ٤ / عمال (مشرف موقع وشيف مطبخ ١ - عامل مطبخ ١ - سفيرجي ١ - عامل خدمات و تنظيف وغسل 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 - لم تصریح يتعهد به كفاءة عماله و يحبرتم 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 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 للمادية والجسدية اللاحقة من جراء تنفيذ الأعمال العقدية المطلوبة و عليه التقيد بأحكام القانون رقم ١٧ / لعام ٢٠١٠ و ملحقاته و تعديلاته 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 للمواد 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 للمواد 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 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 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 - خلاط حمص - مكيف كهرباء عدد ١ لمستودع الخضار - رفوف 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 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 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 :

١- الكميات والإشراف والاستلام :

١ - يقدم الملتزم وجبات الطعام يومياً لعناصر الحفارة بعدد (٢٥ - ٣٠) عنصر بالإضافة لعناصر الحماية للحفارة بعدد (٨ - 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 و الحماية المطلوبة و ذلك بزيادة عدد

الوجبات اليومية لعناصر الحماية بين /٥-١٠/ وجبات إضافية .

٣- يحق للإدارة زيادة عدد الوجبات اليومية لا يتجاوز /١٥/ 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 .

٤ - 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 .

٥ - الملتزم مسؤول عن تقديم عدد من الوجبات الليلية لا تتجاوز ١٠ وجبة وفق الأنواع والكميات المحددة في جدول وجبات الطعام من قبل

الإدارة .

٦- يعتبر تاريخ مباشرة العمل بالعقد اعتباراً من تاريخ تسليم موقع عمل الحفارة و تنظيم ضبط أصولي بذلك .

٧- يلتزم الملتزم بتأمين و تقلص المحارم - الصابون - أكياس قمامة - ومتمعات الطاولة من كمشب - حامض - زيت زيتون - شطة - توابل - ملح الخ لصالح تنفيذ العقد و تستخدم صالة الاطعام ، كما يلتزم بتقلص لوح صابون غار /٢٥٠/ غرام نوع جيد عدد ١/١ + لوح صابون معطر عدد ١/١ لا يقل /١٠٠/ غ/ لكل عنصر في الحفارة شهرياً + نصف علبه لودلين لكل عامل شهرياً كما يلتزم الملتزم بتقلص 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 العارض بتقديم المواد التالية شهرياً بمعرفة لجنة الإشراف وهي : (محارم ٢/٣/ علب ، قهوة حلوة ١٠٠.٥/ كغ ، سكر ١٥/ كغ ، شاي/ ١٠.٥/ كغ .

٨- يجب أن ترحل كل مادة ترفض فنياً إذا كانت مخالفة لدفتر الشروط وتعاد بنفس الآلية التي أحضرتها .

٩- 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 بالإنارة و توصيلات المياه مع الصرف الصحي .
- كرفانة مستودع مجهزة برفوف و سكايف ، كهرباء .
- حاوية خاصة لغسل لبس العاملين على الحفارة .
- تقدم الإدارة الماء والكهرباء مع التوصيلات اللازمة إلى داخل وخارج الكرفانات .
- كرفانة صالة للمطعم تحتوي على المعدات التالية طاولة طعام مع كراسي مناسبة لعدد المستفيدين + مكيف كهربائي عدداً - غطاء طاولة مشمع ملون- نابلون شفاف .

- غرامات التأخير والجزاءات:

إضافة إلى ما نصت عليه أحكام القانون ٥١ / ٢٠٠٤ بخصوص غرامات التأخير يفرض الملتزم بما يلي :

- ١- إذا خالف للمتعهد أي من الشروط العقدية أو بما ورد في هذا الدفتر من أحكام وشروط، أو عند مشاهدة أطعمة مطبوخة احتفظ بها للمتعهد و قدمها في اليوم التالي تفرض بحقه غرامة مقدارها /٤٠٠٠٠/ ل س أربعون ألف ليرة سورية عن أي مخالفة كانت وتكون الغرامات معتمدة من الإدارة أصولاً.
- ٢- في حال عدم تواجد للمتعهد أو وكيله في الموقع تفرض بحقه غرامة مقدارها /١٠٠٠٠٠/ عشرة آلاف ليرة سورية عن كل يوم .
- ٣- في حال تخلف للمتعهد 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 إعتذار أو إنذار و تحسم نفقات وتكاليف التنفيذ من استحقاقاته لدى الإدارة أصولاً ، ويفرض بمبلغ قدره / ٥٠٠٠٠٠ / 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 والشوائب رز حبة قصيرة نوع أول أو رز كبسة نوع أول حسب وجبة الطعام .
- ٣ - برغل مغريل (حبة واحدة) خالية من الشوائب والأوساخ نوع أول .
- ٤ - شاي أول (سوير ييكو) 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 - مرى بكافة أنواعها مشمش ، تين ، الخ نوع جيد .
- ٩ - سمن نباتي نقي ١٠٠% خالي من الكوليسترول نوع جيد .
- ١٠ - لبنه 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 السياحي كمية رغيفين 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 نحروف عواس بعظمه حصراً دون الية ولا يتجاوز وزن الذبيحة ٢٥٠/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
 - جبن بلدي مقطع مغلي ٥٠ غ فقط مائة غرام أو جبن دهن ثلاث قطع مثلية لكل شخص
 - حلاوة ١٠٠ فقط مائة غرام
 - زيتون اخضر جاهز محلى ٧٥ غرام فقط خمسة وسبعون غرام يضاف إليها ٢٥ غ زيت زيتون
 - مرى بكافة أنواعه ١٠٠ غ فقط مائة غرام
 - زيت وزعتر ٦٠ غ فقط ستون غرام (زعتر ٤٠/غ زيت زيتون ٢٠ غ)
 - لبنه 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 المرى صيفاً
 - دبس بالطحينية ١٠٠ غ فقط مائة غرام (٥٠ غ دبس - ٥٠ غ طحينية) في فصل الشتاء تبديل بمادة الحلاوة صيفاً
 - فول ملمس بطحينية و لبن أو فول ملمس بالحامض لا يقل عن ٢٠٠ غ للشخص .
 - فتة حمص مع الطحينية لا يقل عن ٢٠٠ غ للشخص .

- حبس أو بطيخ حسب الموسم ويقدم من ٧/١ لغاية ٩/١٥ ومعدل ٢٠٠ غ لكل عامل وبدون قشر على أن تكون وجبة الفطور مؤلفة من ثلاث أصناف من المواد المذكورة أعلاه إضافة إلى مادة الحبس الأحمر أو البطيخ الأصفر والحليب والشاي والخبز الآلي الطازج ومعدل رغيفين لكل عامل وان تكون الأنواع متناسقة ووفق البرنامج المحدد لوجبات الفطور والغداء والعشاء

٢- وجبة الغداء :

- تحضير طازجة وفق موسمها ٢٠٠ غ أو معلبة في غير موسمها .
- لحم 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
- مجدرة برغل مع لبن
- ز أو برغل مطبوخ بالشعيرية ٢٠٠ غ للشخص الواحد .
- فاصولية حب ١٠٠ غ فقط مائة غرام للشخص الواحد شتاء
- فخاذ فروج للشخص الواحد وزن ٤٠٠ 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 كرميتيا - دراق - اجاص) للشخص الواحد وتقدم كافة أنواع الفواكه من الأصناف الأولى وفق موسمها ولا يعتبر الحبس الأحمر أو البطيخ الأصفر من الفواكه .

- يتم تقديم البصل اليابس أو الفريك أو الفجل أو الفليفلة حسب الموسم - سلطة - حبس أو حبس - حبل

- 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 .
- خبز سباحي 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 .
- بيض مسلوق ٢ بيضتان - (لينة - زيتون) لينة ١٠٠ غ - زيتون ٧٥ غ - زيت زيتون ٢٥ غ - بندورة ٢٠٠ غ
- فخاذ فروج بعظمه مشوي بوزن لا يقل عن ٣٠٠ غ للشخص الواحد مع بطاطا بالقرن
- دجاج مكسيكي ١٥٠ غ مع تحضير للشخص الواحد مع بطاطا مسلوقة مع الكزبرة.
- 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 العارض إحدى الأصناف المحددة أعلاه لوجبة العشاء إضافة إلى المواد التالية لكل عامل وفقاً للبرنامج المقرر من الإدارة :
- خبز سياحي ٢ رغيف ، مخللات أو بصل فريك أو الفجل أو الفليفلة حسب الموسم
- مقبلات (متبل - حمص بالطحينة) بالتناوب
- خيار أو بندورة في موسمها بمعدل جبتان 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 :
- علبه طون أو مرتديلا أو سردين بالتناوب
- خيار أو بندورة أو الاثنان معاً بكمية ٢٥٠ غ متتان و خمسون غرام .
- خبز سياحي 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 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 .

إمكانيات

- كون وجبة السحور من : شاي - عجوة - نخضر وثلاثة أصناف من وجبة الفطور الصباحية المادة 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 للمساعدة 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 حدى . وإن تكون الأسعار شاملة قيمة الخدمات ((تنظيف - غسيل ثياب وكبها - 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 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 المباشرة وتسليم موقع العمل
- ٤- امكانية تمديد العقد بنفس المدة بنفس الشروط الفنية و المالية باتفاق الطرفين .
- يجب تنظيم محاضر و كشوف يومية و شهرية تتضمن أعداد وجبات 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 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 واقتراحها بموافقة الإدارة (عاقد النفقة) .

ملاحظات	الوجبة الليلية	وجبة المساء	المكونات	الطبخ
تقدم مادة الشاي على الفطور بشكل يومي	مليات - خيار أو بندورة	بيض مع بندورة - بطاطا مقليه - حمص بالطحينة - عسل أو فليفلة - شوربة	لين - ٤٠٠ غ - لبن ٢٥٠ غ - برغل - بصل أو فليفلة أو فجل	- لبن - زيتون - حليب
تقدم على الفداء بشكل يومي : ساقلة - حمص مطحون أو مقلع أو عسل	مليات - خيار أو بندورة	كباب هندي لحمه ناصه ١٥٠ غ - بطاطا مقليه - حمص بالطحينة - عسل أو فليفلة	خضار مشكلة بدون لحم - زباد بالشمونة - لبن ٢٥٠ غ - بصل أو فليفلة أو فجل + فواكه	حبيبة - زيت - زعفران - بيض مقلع
تقدم مادة المارونية على الفطور شتاءً و تبدل بمادة البرق صيفاً	مليات - خيار أو بندورة	مقلع - بيض مسلوقة ٢ - لبنه - زيتون - شوربة - بندورة - عسل أو فليفلة	فاصولياء خضراء أو بانياه مع لحمه خروف كراديش ٢٥٠ غ - زباد بالشمونة - بصل أو فليفلة أو فجل	فول مدمس بطحينة ولبن - ديس مع طحينة تبدل بمادة الحلاوة صيفاً - زيتون - حليب
تقدم مادة اللطبخ الأحمر والبيج الاصفر كمادة إضافية ٢٠٠ غ للشخص مرتان بالاسبوع لوجبة الفطور (في موسمنا) من ١/٧/١٥ و لغاية ٩/١٥	مليات - خيار أو بندورة	دجاج مكسكي ١٥٠ غ مع بطاطا مسلوقة مع الكزبرة - عسل أو فليفلة - مقلع - شوربة	شاذلية مع شيش قطع ١٥٠ غ - زباد - بصل أو فليفلة أو فجل	مري - لبنه - حبيبة - حليب
تقدم مادة الشوربة على وجبة العشاء أربعة أيام بالاسبوع من أحد الأذواع والتشارب شوربة علس - خضار - فطر وثورقف صيفاً اعتباراً من ١٥/٦/١٥ ولغاية ٩/١٥	مليات - خيار أو بندورة	مقلع بالذبحان - بطاطا مقليه - حمص بالطحينة	عذرة برغل - لبن ٢٥٠ غ - بصل أو فليفلة أو فواكه	فنة حمص - زيت و زعفران - بيض مسلوقة
	مليات - خيار أو بندورة	مقلع متنوعة - بندورة - عسل أو فليفلة - مقلع - شوربة	فروج شيش قطع مع مرقة كاري وزن ١٥٠ غ - زباد - بصل أو فليفلة أو فجل	مارونية بالسمن تبدل بمادة البرق صيفاً - حبيبة - لبنه - حليب
	مليات - خيار أو بندورة	مقلع متنوعة - بندورة - عسل أو فليفلة - مقلع - شوربة	فاصولياء بيضاء حسب لحم ناصم ١٥٠ غ - زباد بالشمونة - بصل أو فليفلة أو فجل + فواكه	حلاوة - زيتون - بيض مسلوقة

جدول يتضمن الكشف التقديري للقيمة الإجمالية لطلبية إطعام عناصر الحفارة
الانتاجية مع عناصر الحماية لمدة ٣٦٥ يوم

السعر بالليرة السورية	الوجبة
٤	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