

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



الجمهورية العربية السورية
الشركة السورية للنفط
مديرية حقول المنطقة الوسطى
رقم :
تاريخ : 2022 / 1

دفتر الشروط الفني لتقديم وجبات طعام جاهزة للحفارة أورال ماش ٣

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
ر ب يعتبر جزءاً لا يتجزأ من العقد إضافة إلى خدمات أخرى.

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
في هذا المجال لمدة لا تقل عن ثلاث سنوات و عليه تقديم ما يثبت ذلك مؤيداً بالوثائق و العقود اللازمة و أن 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 - سفيرجي 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 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 و المعدية و ما يثبت تسجيلهم لدى مؤسسة
التأمينات الاجتماعية ، و العارض 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 - العارض مسؤول وحده عن التأمين ضد مخاطر العمل و تطبيق أنظمة الأمن و السلامة المهنية فيما يتعلق بعماله و معداته و هو مسؤول أيضاً عن
إطعام و نقل و سكن عماله .

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

٧ - تقدم و تأمين المواد و وجبات الطعام بجودة طهي عالية للعاملين في الحفارة بالأوقات 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 الشر اشف و أوجه المخدات مرة واحدة أسبوعياً كما يلتزم بغسيل وكي لباس ال لكافة العاملين في الوردية في كامب الحفارة مرتان في الأسبوع ويقع على عاتق الملتزم تأمين غسالة مناسبة في المكان المخصص للغسيل يلتزم العارض بتنظيف مكاتب العمل والمرافق العامة وترحيل القمامة إلى الأماكن المخصصة بشكل يومي وتأمين كافة المستلزمات لتر الأوساخ والقمامة وحرقتها .

٩- يلتزم العارض بتقديم الطعام لعناصر الحفارة أينما انتقلت وحسب موقعها بنفس الشروط والأسعار ولا يحق له المطالبة بأي فروقات سـ 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 - خلاط حمص - مكيف كهرباء عدد ١ لمستودع الخضار - رفوف المستودع) و يقوم الملتزم بإصلاح كافة الأعد وبشكل فوري التي تنجم في المعدات الكهربائية والغازية وعلى حسابه الخاص أثناء فترة العقد من وحدات تبريد ومكيفات وأفران وغير ويتحمل كافة الأضرار الناجمة عن ذلك .

١١- يقع على عاتق الملتزم بتأمين معدات صالة الاطعام (ملقعة طعام -سكين فواكه - شوكة طعام -صحن عميق - صحن فايش - إبريق - ستابلس - صحنون للمقبلات وفق الحاجة لكل وجبة وكافة مستلزمات المطعم) بالإضافة إلى الطناجر وصواني الأفران وسكاكين المط 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 إشر 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 (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 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 سفرية في حال تواجدها للعمل على الآبار العائدة للموقع ويعلم الملتزم قبل ٢٤ ساعة بذلك أصولاً ويتم تخدم 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 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 العقديّة على أن يتم تبليغ العارض قبل ٢٤ ساعة من موعد الزيادة .

٥ - يحق للإدارة إيقاف تناول وجبات الطعام لعناصر الحفارة أثناء صيانتها ولفرة تراوح بين ١٠ يوم إلى ٢٠ يوم ولا يحق للملتزم المطالبة بأي تعويض جراء ذلك أو عطل أو ضرر قد ينجم نتيجة توقف الحفارة للصيانة .

٧- يلتزم الملتزم بتأمين و تقديم المحارم - الصابون - أكياس قمامة - ومتممات الطاولة من كمشب - حامض - زيت زيتون - شطة - توابل - ملح الخ لصالح تنفيذ العقد و تستخدم صالة الاطعام ، كما يلتزم بتقلم 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 بتقلم مادي السكر والشاي بشكل يومي لكل عنصر في الوردية على الحفارة وكذلك للتواجدين في الكامب وفق التالي : (سكر ١٠٠ غ فقط- شاي ٢٠ غ) .
- كما يقوم العارض بتقديم المواد التالية شهرياً بمعرفة لجنة الإشراف وهي : (محارم /٣/ علب ، قهوة حلوة /١٠٠/كغ ، سكر /٥/ كغ ، شاي /١٠٠/ كغ .

٨- يجب أن ترحل كل مادة ترفض فنياً إذا كانت مخالفة للدفر 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 وتفاذي ملاحظاتها ، وتنظم اللجنة المشكلة لهذا الغرض المحاضر الأصولية باستلام الكميات المنفذة .

ب - التزامات الإدارة :

١- تقدم الإدارة

- كرفانة مطبخ كاملة بجهزة بالإنارة و توصيلات المياه مع الصرف الصحي .

- كرفانة مستودع

- حاوية خاصة لغسل ليلس 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 عدد ١- غطاء طاولة

مشمع ملون- نايلون شفاف .

ج - غرامات التأخير والجزاءات:

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

١- إذا خالف المتعهد أي من الشروط العقدية أو بما ورد في هذا الدفر من أحكام وشروط، أو عند مشاهدة أطعمة مطبوخة احتفظ بما

المتعهد و قلمها في اليوم التالي تفرض بحقه غرامة مقدارها /٤٠٠٠٠/ ل س أربعون ألف ليرة سورية عن أي مخالفة كانت وتكون

الغرامات معتملة 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 يحق للإدارة التنفيذ الفوري على حسابه بأي من الطرق

القانونية ومهما بلغت الأسعار دون الحاجة إلى إعلان 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 للمخالفات 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 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 - 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 مغلقة من مصدر موثوق .
- ١١ - بيض نوع أول وزن الطبق لا يقل عن ١٨٠٠ غ .
- 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 خروف عولس 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 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 مقطوع مغلي ٥٠ غ فقط مائة غرام أو جبن دهن ثلاث قطع مثله 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 مسلووق 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 الجبس 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 :

- خضار طازجة وفق موسمها ٢٠٠ غ أو معلبة في غير موسمها .
- لحم خروف كراديش ٢٥٠ غ للشخص الواحد .
- لحم عجل مفروم ١٥٠ غ للشخص الواحد .
- شاكيرة مع قطع شيش فروج ١٥٠ غ للشخص الواحد
- كاري بطاطا مع قطع شيش فروج ١٥٠ غ للشخص الواحد
- مجدرة يرغل مع لبن
- رز أو يرغل 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 يقري 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 الجبس الأحمر أو البطيخ الأصفر من الفواكه .

- يتم تقديم البصل اليايس أو الفريك أو الفجل أو الفليفلة حسب الموسم - صلصة - صلصة - مخلل

- يجب أن تكون وجبة الغداء مؤلفة من :

- ١- رز بمعدل خمس مرات خلال الأسبوع ويرغل بمعدل مرتين خلال الأسبوع
- ٢- فواكه نوع واحد ثلاث مرات بالأسبوع .

- خبز سياحي طازج بمعدل رغيفين - بصل اليايس 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

- فخذ فروج بعظمه مشوي بوزن لا يقل عن ٣٠٠ غ للشخص الواحد مع بطاطا بالقرن

- دجاج مكسيكي ١٥٠ غ مع خضار 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 القليقلة حسب الموسم
مقبلات (متبل - حمص بالطحينة) بالتناوب
خيار أو بندورة في موسمها بمعدل حبتان من نفس النوع أو حبة من كل نوع
الحظة : تقدم اللحوم ثلاث مرات في الأسبوع لوجبة العشاء .

- الوجبة المساعدة الليلية :

- ف الوجبة الليلية من المواد التالية لكل عامل يومياً وتسلم إلى الوردية الليلية ويجدد وقت التسليم من قبل اللجنة الإشرافية وهي :
- علب طون أو مرتديلا أو سردين بالتناوب
- خيار أو بندورة أو الاثنين معاً بكمية ٢٥٠ غ متتان و خمسون غرام .
- خبز سياحي رغيفين
- سـر 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 .

- على العارض تقديم الوجبات التالية خلال شهر رمضان المبارك :

- وجبات (الفطور - الغداء - العشاء) لغير الصائمين
- وجبة السحور للصائمين - وجبة الإفطار للصائمين
ق برنامج طعام يوضع خلال شهر رمضان ومن خلال شروط العقد إضافة إلى مادة (العجوة) يومياً لوجبة (السحور و الإفطار) للصائمين بمعدل (١٠٠) غ للسحور و (٥٠) غ للفطور في كل وجبة للعامل يومياً ومن النوع الجيد ضمن المطعم فقط
بم مادة العصير (سكويز بودرة أو ما يعادله من أنواع أخرى نوع جيد) لوجبة الإفطار ولكل عامل صائم وبمعدل نصف ظرف شراب للشخص واحد .
إذ إضافة
كون وجبة السحور من : شاي - عجوة - خضار وثلاثة أصناف من وجبة الفطور الصباحية المادة الخبز
كون وجبة الإفطار من : شوربة - عجوة - شراب - لبن عيران إضافة لوجبة الغداء المقررة لبرنامج الطعام للمعتد
يتم تقديم مادة اللحوم أو الفروج بشكل يومي لوجبة الإفطار خلال شهر رمضان المبارك
تلقى الوجبة للمساعدة لاستحقاقها خلال شهر رمضان المبارك باستثناء مادتي السكر والشاي ويعتبر السحور عوضاً عنها .

- شروط أخرى خاصة بالتعهد :

- 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 . وان تكون
أسعار شاملة قيمة الخدمات ((تنظيف - غسيل ثياب وكبها - 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 ٢٤٠ يوم من تاريخ المباشرة وتسليم 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 وبحق للجنة الإشراف رفض أية مادة أو وجبة مخالفة للمواصفات المطلوبة في برنامج الطعام وعلى الملتمزم أن يبادر فوراً إلى تقديم المادة أو الوجبة البديلة وذلك ضمن البرنامج المختص وباختيار لجنة الإشراف .
- ٥- يوقع الكشوف اليومية و الشهرية من قبل الملتمزم إشعاراً منه بقبول مضمونه .
- ٦- لا يجوز صرف قيمة الأعمال المنفذة إلا بعد تنظيم الكشوف و محضر شهري نهائي واقرارها بموافقة الإدارة (عاقد النفقة) .

ملاحظات

الوجبة الليلية

وجبة المساء

الوجبة

<p>-تقدم مادة الشاي على الفطور بشكل يومي</p> <p>-تقدم على الفداء بشكل يومي : سلطة - حمص مطبوخ أو متبل أو عسل</p> <p>-تقدم مادة المامونية على الفطور صباحاً و تبدل بمادة اللبن صيفاً</p> <p>-تقدم مادة اللبليس مع طحينية على الفطور صباحاً و تبدل بمادة الحلاوة صيفاً</p> <p>- تقدم مادة البطيخ الأحمر والخبز الأصفر كمادة إضافية ٢٠٠ غ المنتص مرتان بالأسبوع لوجبة الفطور (في موسمها) من ١/٧/١٠ و لغاية ٩/١٥</p> <p>-تقدم مادة الشورية على وجبة المساء أربعة أيام بالأسبوع من أحد الأنواع وبالتناوب شورية عسل - حفصار - فطر وثقف صيفاً اعتباراً من ١/١٠/١٥ ولغاية ٩/١٥</p>	<p>مليات - خيار أو بندورة</p>	<p>بيض مع بندورة - بطاطا مقليه - حمص بالطحينية - عسل أو فليفلة - شورية</p>	<p>لبن ٤٠٠ غ - لبن ٢٥٠ غ - برغل - بصل أو فليفلة أو فجل</p>	<p>- لبن - لبن - زيتون - حليب</p>
<p>-تقدم مادة المامونية على الفطور صباحاً و تبدل بمادة اللبن صيفاً</p>	<p>مليات - خيار أو بندورة</p>	<p>كباب هندي لحمه ناصمة ١٥٠ غ - بطاطا مقليه - حمص بالطحينية - عسل أو فليفلة</p>	<p>حفصار مشكلة بدون لحم - لبن بالشمونية - لبن ٢٥٠ غ - بصل أو فليفلة أو فجل - فزازه</p>	<p>حبنة - زيت و زعفر - بيض مقلي</p>
<p>-تقدم مادة اللبليس مع طحينية على الفطور صباحاً و تبدل بمادة الحلاوة صيفاً</p>	<p>مليات - خيار أو بندورة</p>	<p>مقل - بيض مسلوقة ٢ - لبنة - زيتون - عسل - بندورة - عسل أو فليفلة</p>	<p>فاصولياء حفصارة أو باهيا مع لحمه عذوق كراش ٢٥٠ غ - لبن بالشمونية - بصل أو فليفلة أو فجل</p>	<p>قول عسل بطحينية ولبن - ديس مع طحينية تبدل بمادة الحلاوة صيفاً - زيتون - حليب</p>
<p>-تقدم مادة البطيخ الأحمر والخبز الأصفر كمادة إضافية ٢٠٠ غ المنتص مرتان بالأسبوع لوجبة الفطور (في موسمها) من ١/٧/١٠ و لغاية ٩/١٥</p>	<p>مليات - خيار أو بندورة</p>	<p>فصحاء فريخ مقليه أو مشوية ٢٠٠ غ مع بطاطا بالفرن - حمص بالطحينية - عسل أو فليفلة</p>	<p>شاكربة مع شيش قطع ١٥٠ غ - لبن - بصل أو فليفلة أو فجل</p>	<p>مولى - لبن - حبنة - حليب</p>
<p>-تقدم مادة الشورية على وجبة المساء أربعة أيام بالأسبوع من أحد الأنواع وبالتناوب شورية عسل - حفصار - فطر وثقف صيفاً اعتباراً من ١/١٠/١٥ ولغاية ٩/١٥</p>	<p>مليات - خيار أو بندورة</p>	<p>دجاج مكسكي ١٥٠ غ مع بطاطا مسلوقة مع الكزبرة - عسل أو فليفلة - مقل - شورية</p>	<p>مجدرة برطل - لبن ٢٥٠ غ - بصل أو فليفلة أو فجل - فزازه</p>	<p>قنة حمص - زيت و زعفر - بيض مسلوقة</p>
<p>-تقدم مادة الشورية على وجبة المساء أربعة أيام بالأسبوع من أحد الأنواع وبالتناوب شورية عسل - حفصار - فطر وثقف صيفاً اعتباراً من ١/١٠/١٥ ولغاية ٩/١٥</p>	<p>مليات - خيار أو بندورة</p>	<p>مقل متروحة - بندورة - عسل أو فليفلة - مقل - شورية</p>	<p>فريخ شيش قطع مع مرقة كاري وزن ١٥٠ غ - لبن - بصل أو فليفلة أو فجل</p>	<p>مامونية بالسمن تبدل بمادة اللبن صيفاً - حبنة - لبنة - حليب</p>
<p>-تقدم مادة الشورية على وجبة المساء أربعة أيام بالأسبوع من أحد الأنواع وبالتناوب شورية عسل - حفصار - فطر وثقف صيفاً اعتباراً من ١/١٠/١٥ ولغاية ٩/١٥</p>	<p>مليات - خيار أو بندورة</p>	<p>مقل متروحة - بندورة - عسل أو فليفلة - مقل - شورية</p>	<p>فاصولياء بيضاء حسب مع لحم ناصم ١٥٠ غ - لبن بالشمونية - بصل أو فليفلة أو فجل - فزازه</p>	<p>حلاوة - زيتون - بيض مسلوقة</p>

جدول يتضمن الكشف التقديري للقيمة الإجمالية لطلبية إطعام عناصر حفارة

أورال ماش ٣ مع عناصر الحماية لمدة ٢٤٠ يوم

الوجبة	السعر بالليرة السورية
وجبة الفطور للشخص الواحد بنسبة ٢٠ %	٣
وجبة الغداء للشخص الواحد بنسبة ٥٠ %	
وجبة العشاء للشخص الواحد بنسبة ٢٥ %	
الوجبة الليلية للشخص الواحد بنسبة ٥٥ %	
قيمة الوجبات باليوم	
قيمة الوجبات باليوم لعدد ٨٥ شخص	
إجمالي قيمة الوجبات خلال العقد لعدد ٨٥ شخص و لمدة ٢٤٠ يوم	
القيمة التقديرية لإجمالي العقد	