



دفتر الشروط الفنية الخاصة

إعداد وجبات الطعام وتقديمها جاهزة للعاملين في مديرية غاز جنوب المنطقة الوسطى ونقلها إلى المحطات التابعة لها .

آ. الغاية من العقد :

قيام المتعهد بتأمين المواد وإعداد وتقديم وجبات الطعام جاهزة للعاملين ونقلها إلى المحطات وموقع العمل حاجة مديرية غاز جنوب المنطقة الوسطى وفق الشروط و الكميات والأ النوع المحددة في هذا الدفتر .

ب . التزامات العارض :

١. أن يكون من الأشخاص أو الشركات المتخصصة بإعداد و تقديم وجبات الطعام والخدمات المرافقة لها أو نفذت عقود سابقة مماثلة في هذا المجال وعليه تقدم ما يثبت ذلك مؤيداً بالوثائق الالزمة أو العقود الرسمية التي تم تنفيذها في هذا المجال الصادرة عن جهات عامة أو مختصة بهذا المجال .

٢. أن يتلزم بدفتر الشروط الخاص ولا يعتد بأي تحفظ أينما ورد .

٣. أن يقدم عرضه المالي مبيناً فيه ما يلي :

أ - الأسعار الإفرادية للوجبات الأربع المقدمة بشكل يومي (سعر وجبة الفطور + سعر وجبة الغداء + سعر وجبة العشاء

+ سعر الوجبة الليلية) ، موزعة وفق النسب التالية :

- قيمة وجبة الفطور ٥٢٥٪ من مجموع أسعار الوجبات الأربع المقدمة .

- قيمة وجبة الغداء ٣٧٪ من مجموع أسعار الوجبات الأربع المقدمة .

- قيمة وجبة العشاء ١٩,٥٪ من مجموع أسعار الوجبات الأربع المقدمة .

- قيمة وجبة الليلية ١٨٪ من مجموع أسعار الوجبات الأربع المقدمة .

ب- أن يقدم جداول تحليل إفرادية للمواد الداخلة في تكوين الوجبات .

ج- وأن تكون الأسعار شاملة ضمناً قيمة جميع المواد والخدمات المحددة في هذا الدفتر التي تقع على عاتق المتعهد بما فيها أجور

نقل وجبات الطعام من مطعم المديرية إلى المحطات والمواقع التابعة لها وأجور العمال .

ج - الشروط المطلوبة في كل من عمال المطعم :

١- أن يكون متعملاً بالجنسية العربية السورية منذ خمس سنوات على الأقل .

٢- أن يكون غير محكوم بجنائية أو جنحة شائنة أو مخلة بالثقة العامة .

٣- أن يكون لائقاً صحياً وحالياً من الأمراض السارية والعاهات التي تمنعه من مزاولة العمل .

٤- أن يكون ملقاً بالقراءة والكتابة بشكل جيد .

٥- لا يقل عمره عن ١٨ / عام ولا يزيد عن ٥٥ / عام بتاريخ الاستخدام ولديه مهارات التواصل السليم مع الآخرين .

د - التزامات المعهد :

- ١ يلتزم بعدم استخدام أي عامل أو الاستغناء عن خدماته إلا بموافقة الإدارة وللإدارة كامل الحق برفض أي عامل من عماله إذا وجدته وحسب تقديرها وحدها أنه مريض أو غير مناسب للعمل لأي سبب دون أن تتحمل الإدارة أي تكفة جراء ذلك وعليه استبدال أي منهم خلال ثلاثة أيام في حال طلبت منه الإدارة ذلك .
- ٢ يلتزم بتأمين النقل والطعام والطبابة ولباس العمل لجميع عماله وهو مسؤول وحده عن التأمين ضد مخاطر العمل وتطبيق أنظمة الأمان والصحة والسلامة المهنية فيما يتعلق بعماله وكافة الأضرار اللاحقة بهم جراء تنفيذ هذا التعهد لديه .
- ٣ يتحمل المسئولية الكاملة عن أي ضرر ناتج عنه أو عن عماله بشكل مباشر أو غير مباشر أو نتيجة الإهمال أو التقصير .
- ٤ المعهد وحده مسؤول عن التأمين على عماله ضد مخاطر العمل ومراقبة أصول وقواعد الأمن الصناعي والسلامة المهنية وتقع عليه وحده تبعية تحمل الأضرار الناجمة من جراء عدم مراعاة هذه القواعد .
- ٥ يلتزم بتأمين كافة مستلزمات العمل الالزمة لإنجاز الأعمال المطلوبة .
- ٦ يلتزم بتعليمات وتوجيهات الإدارة بما فيها احضار عامليه الى قاعة الاجتماعات لاعطائهم تعليمات وتوجيهات الأمان والصحة والسلامة المهنية .
- ٧ يلتزم بتأمين طاقم عمل مؤهل ومستقر وكافٍ طيلة فترة العقد و من مختلف الاختصاصات الالزمة والمطلوبة لإنجاز الأعمال الموكلة له ، ويتحقق للإدارة الطلب من المعهد زيادة هذه الأعداد حسب تقديرها وحجم الأعمال المطلوبة و يجب على العاملين ارتداء ملابس العمل الخاصة بالمطاعم لتنفيذ العمل والمحافظة على المظهر اللائق والنظافة الشخصية (كقص الأظافر والشعر .. الخ) بشكل دائم وأن لا يقل عدد العاملين لدى المعهد عن / ١٠ / عامل من مختلف الاختصاصات وطيلة أوقات العمل والمدة العقدية موزعين على النحو التالي :
- أ- / شيف مطبخ عدد / ١ / ب- مساعد طباخ عدد / ٢ / ج عامل مطبخ عدد / ٣ / د- عامل جلي
عدد / ٢ / ه- عامل صالة عدد / ١ / و- عامل للتنظيف عدد / ١ /
- ٨ يلتزم بتأمين جميع أصناف المواد الغذائية الالزمة لتنفيذ التعهد من أفضل الأنواع الموجودة بالأسواق وتحت مراقبة لجنة الإشراف على العقد وموافقتها .
- ٩ يلتزم بتأمين وتقديم المواد الغذائية والتموينية واللحوم مختلف أنواعها ووجبات الطعام للعاملين في الموقع بالأوقات المحددة وفق البرنامج المحدد من الإدارة للوجبات الأساسية .
- ١٠ يلتزم بتأمين وتقديم كل الإمكانيات الالزمة والمطلوبة لتنفيذ التعهد ليصبح الطعام جاهزاً للتناول بما فيها أدوات الطبخ وأدوات تناول الطعام وكافة الخدمات المرافقة الأخرى المطلوبة .
- ١١ يلتزم بتقديم مواد ناشفة بدلاً من الوجبات الجاهزة وذلك في حالات يعود تقاديرها للادارة وحدها .
- ١٢ يلتزم بجودة طهي الطعام وتقديم الوجبات للعاملين وفق الكميات والأنواع والأصناف المحددة في برنامج الطعام المعد من قبل الإدارة .
- ١٣ يلتزم بتأمين وتقديم كافة أنواع المواد واللحوم من الأصناف الجيدة الطازجة شريطة أن يكون (اللحم خاروف بلدي عواس حصراً) ولا يتجاوز وزن الحارف الواحد عن / ٣٠ / كغ ولا يقل عن / ٢٠ / كغ أما الفروج لا يتجاوز وزنه / ١٨٠٠ / غ ولا

يقل عن /١٢٠٠ غ أو لحم العجل مشفى فخذ أو فتيلة أو كتف فقط وبدون دهن مع تخزين أعظمي لمدة يومين بشروط التخزين الصحية والنظامية .

- ١٤ يلتزم بتأمين السيارات الناقلة للمواد التموينية واللحوم التي توفر فيها الشروط النظامية والصحية للنقل .

- ١٥ يلتزم المعهد بتأمين سيارة نقل مناسبة تقبلها الإدارة (مغلقة مكيفة من الخلف) مع سائق لنقل وجبات الطعام من مطعم المديرية إلى المطاعم والمواقع التابعة للمديرية (شمال الفيصل - أبو رياح - قمّم - صدد - شريفة - زملة المهر) ثلاث مرات بالأسبوع ومسافة تقديرية إجمالية /٤٥٠ كم (ذهاب وإياب) للرحلة الواحدة وفق برنامج تحدده الإدارة ، ويقع عليه نفقات السيارة من (وقود وصيانة وكل ما تحتاجه الخ)

- ١٦ يلتزم بتجهيز الطاولات بأغطية نايلون شفاف نوع ممتاز والقيام بتنظيفها بعد تناول كل وجبة وتوضع فوق كل طاولة المواد التالية : (زيت زيتون / نوع أول / كمية إجمالية يومية لا تقل عن ٦/٦ كغ - ملح - ماء - محارم من الأنواع الجيدة كمية إجمالية يومية لا تقل عن أربعة علب وزن ٤٠٠ / غ)

- ١٧ يلتزم بتأمين النظافة التامة للمطبخ وصالة الطعام وملحقاتها وأدوات الطبخ والطعام واستخدام وسائل ومواد التنظيف الجيدة والصابون السائل وورق التنظيف للمغاسل الملحق بالمطعم، ومكافحة الحشرات والقوارض والتخلص من البقايا والمخلفات الناجمة عن المطعم يومياً وبالطريقة الصحيحة وترحيلها خارج منطقة المديرية .

- ١٨ يلتزم بإصلاح وصيانة التجهيزات المسلمة له التي تحتاج إلى صيانة الناجمة عن سوء استخدامه أثناء تنفيذ العقد على نفقةه وسيتم استلام التجهيزات من المعهد بعد انتهاء مدة العقد من حيث الكمية والجاهزية وفق ما كانت عليه حالتها عند استلامها من قبله .

- ١٩ يلتزم بإصلاح وصيانة أعطال شبكات المياه والإنارة والتكييف وصرف الصحي الناجمة عن سوء استخدامه .

هـ - التزامات الإدارة :

- تقدم الإدارة مطبخ مجهز بفرن وبرادات وبعض المعدات الأخرى وصالة طعام مجهزة بطاولات وكراسي إضافة إلى الكهرباء والمياه ويتم استلامها من قبل المعهد بموجب محضر استلام أصولي معتمد من الإدارة وموقع من المعهد وسيتم استلام التجهيزات من المعهد بعد انتهاء مدة العقد من حيث الكمية والجاهزية وفق ما كانت عليه حالتها عند استلامها من قبله .

وـ - أوقات العمل :

١. يجري العمل على تأمين وتقليم المواد ووجبات الطعام المطلوبة ضمن المواعيد التي تحددها الإدارة وعلى مدار أيام الأسبوع بما فيها أيام (الجمعة والسبت ، الأعياد ، العطل الرسمية) وعلى مدار ٢٤ / ساعة وحسب ما تقتضيه مصلحة الإدارة .

٢. يتوجب على المعهد أو وكيله المعتمد من قبل الإدارة التواجد يومياً في موقع العمل طيلة أوقات الدوام لتلقي تعليمات الإدارة والجهات الإشرافية المكلفة من الإدارة والإشراف الفعلي على حسن تنفيذ الأعمال المطلوبة .

٣. على المعهد أو من وكيله المعتمد أصولاً أن يتواجد بشكل دائم في موقع العمل .

زـ - الكميات والإشراف والاستلام :

١. يقدم المعهد وجبات الطعام يومياً للأعداد التالية ويتم العمل بهذه الأعداد خلال فترة العقد مدة ٣٦٥ يوم :

• ١١٠ / وجبة للغطوز .

• ١١٠ / وجبة للغداء .

• ١١٠ / وجبة للعشاء .

٢. يلتزم المتعهد بتقديم وجبات إلى الحطبات (أبو راح - قمم - شمال الفيض - صدد - شريفة - زملة المهر) مواد ناشرة بدون طهي من ضمن أعداد الوجبات اليومية وتكون هذه المواد من نفس مواد (الوجبات المقدمة داخل مطعم المديرية) المخصصة للشخص الواحد في اليوم الواحد ومن نفس بنود العقد ومعباء كل مادة في أكياس وعبوات مناسبة باشتاء مادة اللحمة حيث يقدم للعاملين في الحطبات علبة معليات (سردين أو مرتدلا) بمعدل علبة واحدة للشخص الواحد بدلاً من كل وجبة لحمة وفق رأي الإدارة .

٣. يحق للإدارة زيادة أو إنفاص عدد كل وجبة من الوجبات اليومية (فطور - غداء - عشاء - ليلية) بمعدل ٢٥ / خمسة وعشرون وجبة لكل وجبة وفق الحاجة التي تحددها الإدارة بنفس الموصفات والأسعار العقدية .

٤. لا يحق للمتعهد التقدم بشكوى نقصان أو زيادة أعداد المستفيدين من الإطعام مهما بلغت أو المطالبة بأى تعويضات نتيجة ذلك و يتناهى المتعهد ثمن الوجبات المستلمة من قبل المستفيدين فقط .

٥. تكلف الإدارة لجنة إشرافية بموقع العمل مهمتها الإشراف على حسن تنفيذ التعهد والتحقق من مطابقة الأعمال المنفذة للموصفات والشروط الفنية العقدية وللجنة الإشراف الحق بالكشف على الخدمات المنجزة ومعاينة وفحص المواد المستخدمة بإيجاز الوجبات ورفض كل مادة مخالفة للموصفات ومراقبة الطهي والنظافة والجودة ويتبع على المتعهد الالتزام بكافة تعليمات هذه اللجنة وتفادي ملاحظاتها .

٦. يجب أن يتضمن جدول الاستلام وقائمة عملية الاستلام كاملاً بشكل يومي لوجبات الطعام من قبل المستفيدين ويحق للجنة رفض أي مادة أو وجبة مخالفة للموصفات المطلوبة في برنامج الطعام وعلى المتعهد أن يبادر فوراً إلى تقديم المادة أو الوجبة البديلة وفق النوعية المطلوبة .

٧. يتم تنظيم كشف شهري باستلام الوجبات يقع من قبل أعضاء لجنة الإشراف و المتعهد إشعاراً منه بقبول مضمون الكشف .

٨. يتم إعداد برنامج الطعام المتضمن الوجبات اليومية المقدمة داخل مطعم المديرية من قبل لجنة الإشراف بما يتفق مع التعليمات التالية :

وجبة الإفطار للشخص الواحد مؤلفة من :

- حليب طبيعي أو بودرة كأس كبير واحد لا تقل كمية الböدرة عن (٣٠) غرام للكأس الواحد يومياً .

- كأس كبير مع ظرف شاي عدد ٢ / يومياً

- سكر ٥٠ / غ يومياً

- بيض مسلوق بمعدل ٢ / بيضة يومياً للشخص الواحد .

- فول مدمس ٣٠٠ / غ مرة واحدة بالأسبوع .

- فتة حمص حب ٣٠٠ / غ مرة واحدة بالأسبوع .

- ثلاثة أصناف متباينة من المواد التالية تحدد من قبل الإدارة وفق برنامج أسبوعي

- زبدة غير مهدرجة منتجة من معامل الألبان المرخصة ٧٥ غ للشخص الواحد .

- جبن مطبوخ مصسوغ من الحليب قابل للدهن ١٠٠ غ .

- زيتون ١٠٠ غ - مربى ١٠٠ غ - زعتر ١٠٠ غ - لبنة ١٠٠ غ - حلاوة ١٠٠ غ
 - الخبز / ٢٥٠ غ / (سياحي) على أن يورد الخبز من النوع الطازج المنتج بنفس اليوم وتحصص المطحات الخارجية بكم واحد من مادة الخبز للشخص الواحد يومياً لكامل الوجبات .

وجبة الغداء يومياً للشخص الواحد مؤلفة من :

- شوربة متنوعة بمعدل ربع لتر للشخص الواحد كامل أيام الأسبوع .
- وجبة خضار مطبوخة متنوعة ٣٥٠ غ حسب الموسم كامل أيام الأسبوع .
- لحم حروف أو عجل بدون عظم مطبوخ / ١٠٠ غ يوم واحد بالأسبوع .
- فروج بدون عظامه مطبوخ / ٢٠٠ غ يوم واحد بالأسبوع .
- فروج بعظامه مطبوخ / ٤٥٠ غ يومان بالأسبوع .
- رز مطبوخ / ٤٠٠ غ أربعة أيام و يومان يقدم فيهما برغل مطبوخ / ٤٠٠ غ ويوم تقدم فيه فريكة مطبوخة / ٤٠٠ غ من

الأنواع الممتازة

- مرقة بطاطاً أربعة أيام بالأسبوع (١٥٠ غ بطاطاً) ومرقة فاصولياء حب بدبس البندورة ثلاثة أيام بالأسبوع (١٠٠ غ حب فاصولياء) بمعدل نصف لتر للشخص الواحد ،
- مقبلات متنوعة لاتقل عن صنفين يومياً (سلطة ١٥٠ غ + ١٠٠ غ حمص بالطحينة أو متبل) إضافة إلى / ٢٠٠ غ / (البصل + المخلل أو الفجل أو الفليفلة) كامل أيام الأسبوع
- اللبن / ٢٥٠ غ كامل أيام الأسبوع .
- حلويات نوع ممتاز / ١٠٠ غ للشخص الواحد ثلاثة أيام في الأسبوع إضافة إلى كامل عيدي الفطر والأضحى المباركين
- فواكه قطعة واحدة كبيرة نوع أول للشخص الواحد أو ٢٠٠ غ عنب أو كرز أو نوح أو دراق أو مشمش أو فريز أو بطيخ أو غيرها حسب الموسم أربعة أيام بالأسبوع على أن يتم التنوع وفق برنامج الإدارية .
- الخبز / ٢٥٠ غ / (سياحي) من النوعية الجيدة طازج ويورد يومياً و يقدم على طاولات الطعام .
- تقدم الوجبات التي تحتوي على اللحوم على مدار أربعة أيام في الأسبوع بالتناوب مع وجبات العشاء التي تحتوي على لحمة إضافة إلى وجبات خضار مطبوخة على مدار أيام الأسبوع و حسب قائمة الطعام المعتمدة من الادارة .

وجبة العشاء للشخص الواحد مؤلفة من :

١. فروج بدون عظامه مطبوخ / ٢٠٠ غ للشخص الواحد يوم واحد بالأسبوع .
 ٢. فروج بعظامه مطبوخ / ٤٥٠ غرام للشخص الواحد يوم واحد بالأسبوع .
 ٣. معلبات بمعدل علبة واحدة للشخص الواحد (سردين أو مرتديلاء من الأنواع الممتازة) مرة واحدة في الأسبوع
 ٤. وجبة خضار مطبوخة متنوعة حسب الموسم / ٣٥٠ غ للشخص الواحد خمسة أيام في الأسبوع .
- تقديم الوجبات التي تحتوي على اللحوم يومان في الأسبوع بالتناوب مع وجبات الغداء التي تحتوي على لحوم + يوم معلبات إضافة إلى المواد التالية وتقدم بشكل يومي :

شوربة متنوعة ربع لتر + بطاطا مقليه / ٢٥٠ غ + الخبز / ٢٥٠ غ / (سياحي) + الحمص بالطحينة أو المتبيل / ١٠٠ غ + سلطة

خضار / ٢٠٠ غ

وجبة الليلية يومياً للشخص الواحد وتقديم عند منتصف الليل تقريباً مؤلفة من :

١ - ثلاثة أصناف متجانسة يومياً من المواد التالية :

- جبن مطبوخ مصنوع من الحليب قابل للدهن ١٠٠ غ - زيتون ١٠٠ غ - مربى ١٠٠ غ - لبنة ١٠٠ غ

- حلاوة ١٠٠ غ

- بندورة أو خيار / ١٥٠ غ

- الشاي / كأس كبير مع ظرف شاي عدد ١١

- سكر / ٧٥ غ

- الخبز / ٢٥٠ غ / (سياحي) .

١٠ - يقدم المتعهد يومياً عبوات مياه مختومة للشرب سعة العبوة الواحدة ليتر ونصف من الشركات المرخصة أصولاً عدد ١١٥ / عبوة يتم توزيعها على العاملين وفق رأي الإدارة .

ح . غرامات التأخير والجزاءات :

١. إذا خالف المتعهد أي من الشروط العقدية أو بما ورد في هذا الدفتر من أحكام وشروط، أو عند مشاهدة أطعمة مطبوخة احتفظ بها المقاول وقدمها في اليوم التالي تفرض بحقه غرامة مقدارها / ٣٠٠٠٠ لـ س ثلاثة ألف ليرة سورية عن أي مخالفة كانت وتكون الغرامات معتمدة من الإدارة أصولاً .

٢. في حال عدم قيام المتعهد بنقل وجبات الطعام إلى أي من المطاعم تفرض بحقه غرامة مالية مقدارها / ٥٠٠٠٠ لـ س خمسة ألف ليرة سورية ، إضافةً إلى قيمة استئجار آلية بديلة .

٣. في حال عدم تقديم عبوات المياه يحق للإدارة التنفيذ الفوري على حسابه بأي من الطرق القانونية ومهما بلغت الأسعار دون الحاجة إلى إنذار أو تحسم نفقات وتكاليف التنفيذ من استحقاقاته لدى الإدارة أصولاً ، ويغرس بمبلغ قدره / ٢٠٠٠٠ فقط مئتان ألف ليرة سورية عن كل يوم كغرامة عدم تنفيذ .

٤. في حال عدم تواجد المتعهد أو وكيله في الموقع تفرض بحقه غرامة مقدارها / ١٥٠٠٠٠ مائة وخمسون ألف ليرة سورية عن كل يوم .

٥. 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 إنذار أو تحسم نفقات وتكاليف التنفيذ من استحقاقاته لدى الإدارة أصولاً ، ويغرس بمبلغ قدره / ١٠٠٠٠ فقط مليون ليرة سورية كغرامة عدم تنفيذ .

٦. تحسم كافة الغرامات المذكورة من الكشف الشهري .

ط - أحكام عامة :

- 1- المدة العقدية / ٣٦٥ يوم تبدأ من تاريخ تبليغ أمر المباشرة أو من تاريخ تسليمه موقع العمل (أيهما أبعد).
- 2- الطلبية غير قابلة للتجزئة.
- 3- تصرف استحقاقات المعهد عن قيمة الأعمال المنفذة بموجب كشوف استلام شهرية منظمة أصولاً موقعة من لجنة الإشراف ومعتمدة من الإدارة وعلى أن يكون كشف الاستلام مبنياً على القوائم اليومية للمطعمين المستفيدين التي تحمل توقيع العناصر المستفيدة من الوجبات بحيث تصرف قيمة الوجبات المدونة و الموقعة على استلامها في الجدول اليومي .
- 4- ستقوم الإدارة بتقسيم السعر الإجمالي المقدم للوجبات الأربع (فطور + غداء + عشاء + ليلية) المقدمة على الشكل التالي :
 - قيمة وجبة الفطور ٢٥,٥ % من مجموع أسعار الوجبات الأربع المقدم.
 - قيمة وجبة الغداء ٣٧ % من مجموع أسعار الوجبات الأربع المقدم.
 - قيمة وجبة العشاء ١٩,٥ % من مجموع أسعار الوجبات الأربع المقدم.
 - قيمة وجبة الليلية ١٨ % من مجموع أسعار الوجبات الأربع المقدم.و هو الأساس الذي سيتم احتساب مستحقات المعهد على أساسه عند إعداد الكشوف الشهرية .

رئيس اللجنة
محمد حسين محمد

عضو
سامر علوش

عضو
نادر خضور

عضو
زياد الأحباب

مدير غاز جنوب المنطقة الوسطى
المهندس فادي الابراهيم

يصدق

المدير العام

المهندس أمين الداغري