

Quotation for supplying Hot Meals

Project Title: Emergency Humanitarian Response in Gaza

Implemented by: UPA in partnership with PARC

Targeted areas: South Wadi Gaza

#	Ingredients of a Hot Meals/ HH (Hot Meals)					Total cost / Parcel (\$)
	البند	Item	Unit	Quantity	Unit Price/ (\$)	
1	وجبة أرز ساخنة	<p>توريد وجبات ارز ساخن وفقا للشروط والمواصفات التالية: مكونات الوجبة: - ان لا يقل وزن الوجبة عن 1.8 كغم بعد الطبخ - الوجبات المقترحة: الأرز المطبوخ المهر، ارز اصفر، ارز مجدرة، ارز بخضار معلبات مع ثوم وحمص مطبوخ مع الالتزام باستخدام الارز (طويل الحبة او متوسط الحبة نوع بسمتي) - على ان تكون تغلفة الوجبة في وجبتين بحيث تكون كل 900 جرام مغلفة بسلفان (ان تكون كل وجبة 1.8 كجم موضوعة في كيس نايلون صبي عدا اللون الاسود). - يشمل السعر التوصيل والتغليف. متطلبات التغليف: سيتم استخدام ورق السلفان في عملية التعبئة.</p>	وجبة	32000		

شروط طلب العروض:

بالنسبة للموردين الذين يتم اختيارهم، ستكون آلية الدفع كالتالي:

1. توقيع اتفاقية مع المورد تتضمن الشروط الفنية والإدارية والمالية، وتقديم حساب بنكي ليتم تحويل مستحقات المورد إليه، بناءً على استلام كشوفات موقعة أصوليًا، ويتم تحويل المستحقات بحسب نسب الإنجاز.
2. يجب الانتهاء من التوزيع على الفئات المستهدفة خلال مدة لا تتجاوز 30 يومًا من تاريخ توقيع الاتفاقية.
3. يتحمل المورد المسؤولية الكاملة في اتخاذ أقصى درجات الحيطة للحفاظ على سلامته وسلامة عماله، وضمان تنفيذ العمل في أوقات غير خطيرة.
4. طباعة لافتة جلدية ملونة، عدد (2)، بمقاس (العرض 2 متر x الارتفاع 1 متر)، تحتوي على بيانات المشروع، مع وجود حلقات جانبية لتثبيتها.
5. يتحمل المورد مسؤولية جودة الطعام ويتحمل المسؤولية في اي خلل ناتج عن الطبخ ويوافق على اي اجراءات جزائية تتعلق باي خلل من طرف المورد .



6. لا يحق للمورد اجراء اي تعديلات على مكونات الوجبات او الية التنفيذ الا بالموافقة الخطة من طرف ممثل المؤسسة المنفذه
7. يحق للمؤسسات المنفذه (الاغاثة الزراعية ، النداء الفلسطيني الموحد) باحتساب اوزان الطناجر التي يتم الطبخ بها ومقارنتها مع عدد الوجبات المنجزة كوسيلة اضافية للتحقق من الكميات المنجزة
8. للتأكد من قدرة وتوفر الامكانيات لدى المورد ، يقوم المورد بارفاق قائمة بالمواد المتوفرة لديه والتي تؤكد توفر المواد اللازمة لاعداد الوجبات
9. يتم الطهي باستخدام الغاز او الجفت او الحطب مع المنصب الهوائي الخاص به
- 10 . توفير سيارات مغلقة لنقل الوجبات الى الأماكن المطلوبة
11. الالتزام الكامل بلائحة الاشتراطات الصحية الواجب توافرها داخل المطبخ
12. الكمية الاجمالية قابلة للزيادة حسب الحاجة
13. تحتفظ المؤسسة بحق اجراء فحوصات عشوائية على الوجبات للتأكد من مطابقتها للمواصفات

اسم الشركة:

هل توجد فاتورة ضريبية؟

هل يوجد حساب بنكي لتحويل المستحقات إليه؟

اسم ممثل الشركة:

