

مكتب نائب الرئيس للشوؤن الإدارية والمالية Office of Vice President for Administrative and Financial Affairs وحدة المشتريات واللوازم Procurement & Supplies Unit

> السادة الكرام، تحبه طبیه و بعد،

وجبات طعام 2025/740

يرجى التكرم بتقديم عروض أسعار بخصوص الموضوع أعلاه، وذلك وفقاً للتفاصيل الواردة في الملف المرفق، مع الالتزام بالشروط العامة والخاصة أدناه:

أولاً: الشروط العامة

- 1. الأسعار بالدولار وغير شاملة قيمة الضربية المضافة.
- للجامعة الحق في تجزئة العطاء بين أكثر من مورد أو الغائه دون أي مسائلة قانونية.
 - الجامعة غير ملزمة بقبول أقل الأسعار ودون إبداء الأسباب. .3
 - يكون عرض الأسعار المقدم سارى المفعول لمدة عام كامل.
- تقدم عروض الأسعار في مغلف مغلق ومختوم يكتب عليه: اسم المشترك وعنوانه، واسم ورقم العطاء.
- 6. آخر موعد لتسليم عروض الأسعار يوم الأربعاء الموافق 19/11/2025 الساعة الثانية عشرة ظهراً، وذلك حصراً من بمكتب نائب الرئيس للشؤون الإدارية والمالية/ مبنى د. جابى برامكى، مبنى الإدارة غرفة 315.
 - أن يكون المورد حاصلاً على التراخيص اللازمة (سجل تجاري) سارية المفعول من الجهات المختصة.
 - أن يكون من ذوى الخبرة والاختصاص في مجال المواد أو الخدمات موضوع العطاء.
 - 9. أن يمتلك المورد حساباً بنكياً باسم الشركة، ويقبل بالدفع عبر التحويلات البنكية.
 - 10. أن يكون المورد مسجلاً لدى الدوائر الضريبية ولديه صفة "مشتغل مرخص"، وقادر على إصدار الفواتير الضريبية والفواتير المعفاة من الضريبة، ويلتزم بعدم الاعتراض في حال طلب إعفاء ضريبي.
- 11. أن يكون المورد قادراً على إصدار شهادة خصم عند الدفع. 12. يتم صرف المستحقات للمورد بموجب تحويل بنكي بعملة الفاتورة، وتستحق بعد (60) يوماً من تاريخ التسليم، وذلك بعد تقديم المطالبة المالية والأوراق الثبوتية اللازمة.
- 13. يمنع على أي من موظفي الجامعة (متفر غين أو غير متفر غين) الاشتراك أو المشاركة في العطاءات المقدمة للجامعة، كما يمنع شراء لوازم أو تنفيذ أشغال للجامعة من قبلهم.
- 14. يمنع علَّى أقارب الدرَّجة الأولى من موظفي وحدة المشتريات واللوازم الاشتراك أو المشاركة في عطاءات الجامعة.
 - 15. للمراجعة والاستفسار، يرجى التواصل مع السيد/ عادل غيث على هاتف رقم. 2982136: 02-298:
 - 16. إن يُنظر في أي عرض غير مستوف لهذه الشروط وللشروط الخاصة بدعوة العطاء.

ثانياً: الشروط الخاصة بالعقد أو طلبات الشراء

- في حال استنكف المتعهد الذي أحيل عليه العطاء عن استلام قرار الإحالة أو التوقيع على النموذج أو العقد خلال المدة المُحددة، تصادر التأمينات المُقدمة (إن وُجدت) وتُقيد إيراداً لحساب الجامعة، ويتم إحالة العطاء إلى الخيار الثاني من لائحة العروض.
 - 2. في حال تخلّف المتعهد عن التنفيذ أو تأخر في التوريد أو خالف شروط العطاء أو المواصفات الفنية، يحق للجامعة شراء اللوازم أو تنفيذ الأشغال من الأسواق المحلية أو الخارجية بالأسعار السائدة، وتحميل المتعهد فرق السعر وأي تكاليف إضافية.



Office of Vice President for Administrative and Financial Affairs مكتب نائب الرئيس للشوؤن الإدارية والمالية

Procurement & Supplies Unit وحدة المستريات واللوازم

- 3. إضافةً إلى ما سبق، يرفع ملف المتعهد المخالف إلى لجنة العطاءات المركزية لاتخاذ العقوبة المناسبة، ومنها: أ. منعه من المشاركة في عطاءات الجامعة لمدة عام. ب. منعه من المشاركة نهائياً في عطاءات الجامعة وإدراج اسمه في اللائحة السوداء، ولا يُرفع اسمه إلا بقرار من رئيس الجامعة.
- 4. يُبلغ مدير وحدة المشتريات واللوازم المشترك أو المتعهد بقرار لجنة العطاءات المركزية خلال عشرة أيام عمل من تاريخ صدور القرار.

عادل غيث وحدة المشتريات واللوازم جامعة بيرزيت

التاريخ	12/2025-12/2026
المكان	جامعة بيرزيت
العدد المتوقع للحضور	60-50 شخص
التوقيت	1:15 ظهرا حتى 2:30
الطعام	خدمات الطعام المطلوبة معجنات مشكل ورق دوالي كية مسخن رول
عدد الوجبات المتوقعة خلال العام	معكرونة باردة بلبن ولحمة) نوعين سلطة صفحيه 1000
'	

 القيمة المضافة	ِشامل ضريبة	س الواحد غير	ر الوجبة للشخص	خيار اول: سع
 القيمة المضافة	شامل ضربية	، الواحد غير	الوجبة للشخص	خىار ثانى: سعر

معايير تقييم الأسعار

ثانيا: المعايير الفنية للمطعم (50 درجة)

- 1. جودة الطعام والمشروبات (10درجات)
- تنوع قائمة الطعام وتلبيتها للأذواق والأنظمة الغذائية المختلفة (نباتي، صحى، خالٍ من الغلوتين...).
 - الطزاجة وجودة المواد الأولية.



مكتب نائب الرئيس للشوؤن الإدارية والمالية Office of Vice President for Administrative and Financial Affairs

وحدة المشتريات واللوازم Procurement & Supplies Unit

- الطهى بطريقة آمنة وصحية (مراعاة معايير الصحة والسلامة الغذائية).
 - 2. الخدمات اللوجستية والتنظيم (10درجات)
 - الالتزام بالمواعيد (وقت تجهيز وتقديم الطعام).
- إمكانية تقديم الخدمة داخل الجامعة أو في أماكن خارجية حسب الحاجة.
 - 3. معايير الصحة والسلامة (10درجات)
 - شهادات صحية وترخيص مزاولة المهنة.
 - اتباع تعليمات وزارة الصحة (التخزين، النقل المبرد، النظافة).
 - 4. المرونة والقدرة على التخصيص (10درجات)
 - الاستجابة للطلبات الخاصة والمفاجئة.
 - القدرة على تعديل القائمة أو إضافة أطباق عند الحاجة.
- توفير خيارات متعددة للحصص (أفراد، مجموعات صغيرة، حفلات كبيرة).
 - 5. التجربة السابقة والسمعة (10درجات)
 - قائمة عملاء سابقين وتوصياتهم.
 مدى الالتزام بالعقود السابقة.

ثانيًا: المعايير المالية للمطعم (50 درجة)

- 1. الأسعار (20 درجة)
- تنافسية الأسعار مقارنة بالسوق.
- وضوح تفاصيل العرض (سعر الفرد/الوجبة سعر كل صنف- الخدمات الإضافية).
 - 2. توفر المستندات الرسمية المالية (20 درجة)
 - مشتغل مرخص، فاتورة ضريبية، خصم مصدر، اعفاء ضريبي.
 - شروط الدفع (مقدم/آجل).
 - 3. القيمة مقابل المال (10 درجة)
 - و جودة الخدمة والطّعام مقارنة بالسعر.
 - شمولية العرض (هل يشمل التوصيل، التنظيف بعد الفعالية، الضيافة...).