

التاريخ: 11/05/2026

Q164.2026

رقم الاستدراج:

الشركة:

تلفون:

إيميل:

BR2526-655

استدراج عروض أسعار: الرجاء تزويدنا بأسعار اللوازم التالية شاملة لضريبة القيمة المضافة:

اسم الصنف	الوحدة	الكمية	السعر	اجمالي تكلفة البند	مدة التوريد
تقديم خدمات ضيافة Buffet - Catering مرفق ملحق التفاصيل الفنية	عدد	1			
المجموع الكلي (ش.ض)			شيقل		

تعليمات الاستدراج	ختم وتوقيع المورد:
** آخر موعد لتسليم العروض هو يوم:	الخميس
** الموافق:	14/05/2026
** طبيعة البنود المطلوبة:	ضيافة - بوفيه
** بعملة:	شيقل
** الأسعار تشمل التوصيل ل:	الحرم الرئيسي - جنين
** نوع التوريد:	توريد كامل
** يرجى إرسال العرض ب:	بالظرف المغلق

شروط الاستدراج:
** ضرورة تحديد مدة الكفالة إن وجدت
** ضرورة تحديد مدة التوريد من تاريخ استلام امر الشراء، وفي حال عدم الالتزام يتم فرض غرامة تأخير .
** ختم وتوقيع المورد المعتمد على هذا النموذج، وكتابة رقم الاستدراج واسم الشركة كما هو مسجل لدى الضريبة على الظرف.
** للمراجعة والاستفسار بخصوص المواصفات يرجى الاتصال على هاتف 042418888 رقم داخلي 1444 - عمر أبو الرب.
** للمراجعة والاستفسار بخصوص المواصفات عن طريق فاكس 042510972 أو بريد الكتروني omar.aburrob@aaup.edu
** لمشاهدة العطاءات والاستدراجات، يرجى الدخول الى الرابط http://www.aaup.edu/tenders

مدير دائرة اللوازم والمشتريات
دائرة اللوازم والمشتريات
PURCHASING
DEPARTMENT
حسن ربيعة
11/5/2026

- (1) طبيعة الحدث: مؤتمر
- (2) مكان الحدث: مقر الجامعة العربية الأمريكية – جنين
- (3) عدد الأيام: 2 (20-2026/5/21)
- (4) عدد المشاركين في المؤتمر: 1000 (700 في اليوم الأول و300 في اليوم الثاني) – العدد تقديري
- (5) وقت الخدمة: يبدأ من الساعة (8:00 صباحاً) أي قبل بدء المؤتمر بساعة، لاستقبال الضيوف، ويستمر حتى نهاية الفعاليات.
- (6) نوع الخدمة ومتطلباتها:

- بوفيه 3 أقسام: حسب الجدول أدناه
- شيف تقديم عدد 3
- موظفي خدمة (Service Staff) عدد 6 للمهام التالية:
 - خدمة الضيوف بشكل مستمر
 - تجديد المشروبات والمياه
 - تبديل المستهلكات (أكواب، مناديل، إلخ)
 - الحفاظ على نظافة وترتيب منطقة الضيافة بشكل دائم

(7) متطلبات عامة

- الالتزام بتوفير مستوى ضيافة متميز يعكس الصورة الأكاديمية والمؤسسية للجامعة، وبما يتناسب مع طبيعة الحدث الرسمي وحضور الأطباء والضيوف والشركات الراحية
- الالتزام بأعلى معايير الجودة والسلامة الغذائية .
- استخدام مواد وأدوات تقديم ذات جودة عالية ومظهر لائق .
- الالتزام بالمواعيد المحددة للتجهيز والتقديم .
- الحفاظ على النظافة العامة وإدارة المخلفات بشكل مستمر خلال فترة المؤتمر.
- عدم توريد أو تقديم أي منتجات ذات منشأ إسرائيلي، أو تحتوي على كتابة باللغة العبرية.
- الكميات تتناسب مع عدد الحضور والذي هو في اليوم الأول اعلى منه في اليوم الثاني
- يلتزم المورد الذي يرسو عليه العطاء بتقديم عينة تجريبية (Tasting) من أصناف الضيافة المقترحة، وذلك قبل تنفيذ الخدمة، للتأكد من مستوى الجودة والطعم وطريقة العرض، وبما يتوافق مع متطلبات الجامعة.

Buffet Sections

الحلويات	Snacks	المشروبات	المشروبات الساخنة:
Mini Cheesecake كراميل ميني تارت شوكولاتة او فراولة Mini Brownies Mini Mini Donuts Cupcakes تمر محشي او مغطى شوكلاته تجهيز ركن خاص للحلويات (Sweet Bar)	<ul style="list-style-type: none"> • بوريكس: 800 قطعة (قطعة صغيرة محشو بالجبنه) • بيتفور: 500 قطعة (قطع صغيرة) • كوكيز: 500 قطعة (قطع صغيرة) • English Cake: 500 قطعة صغيرة (شوكلاته + فانيلا + فواكه) • مكسرات إكسترا: 50 كيلو (فستق حلبي + كاجو + لوز) • بوفيه فواكه طازجة (بطيخ / شمام / تفاح / عنب) 	المشروبات الباردة: 3 أنواع من العصائر: ليمون ونعنع / مانجا / برتقال تقديم العصائر الباردة بكاسات بلاستيكية كريستال عالية الجودة، مع إضافة ملصق (Label) يحمل اسم الجامعة. يكون نظام تقديم المشروبات والعصائر مفتوحاً طوال فترة المؤتمر حتى انتهائه	المشروبات الساخنة: قهوة سادة / قهوة أمريكي / شاي/ نسكافيه / كابتشينو / لاتييه باستخدام كاسات كرتونية عالية الجودة (Double Jacket) مع تقديم قطعة شوكولاتة مرافقة لكل مشروب.