

تعزية

بسم الله الرحمن الرحيم

((إن وعد الله حق))

انتقلت إلى رحمة الله تعالى

كريمة المرحوم شعوبي إبراهيم (أم بكر)

إن مرض عضال وهي شقيقة كل من د. هيثم، مازن، مؤيد، أحمد، حيدر وستقام الفاتحة على روحها الطاهرة في دار والدها في منطقة الصليخ من الساعة السابعة - إلى التاسعة مساء اعتباراً من يوم الجمعة ٢٠١١/٨/١٩. (إننا لله وإنا إليه راجعون).

عمار صباح إبراهيم

فقدان

فقدت مني هوية الأحوال المدنية الصادرة من دائرة الأحوال المدنية / واسط/ بدرة ناحية الذهب باسم (صباح شاه حسين عبد حسين). وأخرى هوية صادرة من وزارة حقوق الإنسان دائرة الشؤون الإنسانية المرقمة (١٠٠٠٤٠٥٩) وبنفس الاسم المذكور يرجى من يعثر عليهما تسليمهما إلى جهة الإصدار أو الاتصال على الرقم (٠٧٧٠٥٣٨٨٧١٦).

فقدان

فقدت مني سنوية السيارة ٧٠٤٩٠ اوبل اوميكا ذهبي بأسم المالك زهير عبد الجبار عبد الحميد والحائز ياسين حميد خليل والصادرة من مديرية المرور العامة في بغداد الرجاء من يعثر عليها تسليمها للمصدر او الاتصال بالرقم التالي ٠٧٨٠١٨٥٨١٦٠

المديرية العامة لتربية بغداد الكرخ الثانية / مكتب المدير العام / شعبة العقود

الملاحظات:

- ١- تدون الأسعار بالمداد رقما وكتابة ويفرض العطاء إذا كان خلاف ذلك، وان تكون الكتابة واضحة وخالية من الحك والشطب وأي تصحيح يجب أن يقترن بتوقيع مقدم العطاء وختم الشركة.
- ٢- الدائرة غير ملزمة بقبول أوطأ العطاءات.
- ٣- يتحمل من ترسو عليه المناقصة أجور نشر الإعلان.
- ٤- يحق للشركة طلب سلفة تشغيلية.
- ٥- سيعقد مؤتمر فني للإجابة على استفسارات الشركات يوم الاحد المصادف ٢٠١١/٨/٢٨ الساعة العاشرة صباحا في المديرية العامة لتربية الكرخ الثانية.
- ٦- تفتح العطاءات في يوم الغلق الثلاثاء المصادف ٢٠١١/٩/٦ أو اليوم الذي يليه وبحضور من يرغب من المناقصين.
- ٧- مدة نفاذ العطاء المقدم (١٠) يوما تبدأ من تاريخ فتح العطاءات.
- ٨- للدائرة الحق في الغاء المناقصة دون تعويض الشركة ولها الحق فقط في استعادة مبلغ وصل الشراء.
- ٩- تعتبر الشروط العامة لمقاولات أعمال الهندسة المدنية والكهربائية والميكانيكية بقسميها الأول والثاني والصادرة من وزارة التخطيط/ الدائرة القانونية مكملة لمستندات المقاول.
- ١٠- المقاول هو المسؤول عن أوراق العطاء المقدم ولا يجوز لمقدم العطاء شطب أي بند من بنود المناقصة.
- ١١- يتم ختم كافة صفحات العطاء من قبل الشركة أو المكتب مع توقيع المدير المفوض.
- ١٢- يكون آخر موعد لشراء المناقصة لغاية نهاية الدوام الرسمي لليوم الذي يسبق يوم فتحها.
- ١٣- يرفض العطاء غير المستوفي لشروط المناقصة.

www.moedu.gov موقع الوزارة الالكتروني

www.mediaofficeeducation.com عنوان الصحيفة الالكترونية

education1_karkh2@yahoo.com العنوان البريدي للمديرية

اسماء المدارس المعلنة للترميم لعام ٢٠١١

تربية/ الكرخ الثانية

رقم المناقصة	اسم المناقصة	الموقع التفصيلي
مناقصة رقم ١١/ع/٢/٢٠١١	ترميم مدرسة كنانة الابتدائية	اللطيفية/ كيلو ١٤
مناقصة رقم ٢/ع/٢/٢٠١١	ترميم مدرسة الرضوانية الابتدائية	الرضوانية الشرقية/ المكطيمات
مناقصة رقم ١٣/ع/٢/٢٠١١	ترميم مدرسة ثغر العراق ترميم اعدادية حماة للبنات	اليوسفية/ قرية قراغول اليوسفية/ ناحية الرشيد المركز

تعلن المديرية العامة لتربية بغداد الكرخ الثانية/ مكتب المدير العام/ شعبة العقود عن إعلان عدد من المناقصات الخاصة بترميم المدارس والمؤسسات التربوية ضمن مشاريع الموازنة الجارية للمديرية العامة لتربية الكرخ الثانية.

فعلى الراغبين بالاشتراك فيها من أصحاب الشركات والمكاتب الإنشائية من الدرجة العاشرة والصادرة من وزارة التخطيط مراجعة المديرية العامة لتربية الكرخ الثانية الواقعة في البياع/ شارع ١٥ قرب اعدادية الفارابي للبنين لغرض شراء مستندات المناقصة لقاء مبلغ (٥٠.٠٠٠) دينار غير قابل للرد وتقديم التأمينات الأولية بنسبة (١٪) من مبلغ العطاء بشكل صك مصدق أو خطاب ضمان نافذ لمدة (٩٠) يوماً بحيث تحفظ المستندات والمستمسكات الخاصة بالمناقصة على شكل عرض فني وآخر جاري داخل غلاف مغلق ومختوم يكتب عليه اسم ورقم المناقصة واسم الشركة الراغب بالاشتراك بشكل واضح وتوضع في صندوق العطاءات لدى سكرتارية لجنة فتح المناقصة في شعبة العقود وآخر موعد لتقديم العطاء في الحادية عشرة صباحاً (ولا يقبل أي عذر بشأن التأخير) من يوم الثلاثاء المصادف ٢٠١١/٩/٦ المستمسكات المطلوبة

- ١- شهادة تأسيس الشركة عند تقديم العطاء.
- ٢- هوية تصنيف المقاولين الإنشائية من الدرجة العاشرة على الاقل والصادرة من وزارة التخطيط عند تقديم العطاء حتما (الهوية الاصلية مع نسخة مصورة) يتم اعادتها بعد فتح العطاء.
- ٣- المستمسكات الثبوتية للمدير المفوض للشركة (هوية الأحوال المدنية، شهادة الجنسية، بطاقة السكن).
- ٤- قائمة بالاعمال المماثلة ويعتمد في ذلك على الكتب الرسمية الصادرة عن الجهات الحكومية التي تؤيد القيام بالاعمال الحالية أو المنجزة كل حسب حالته.
- ٥- كتاب براءة ذمة من الهيئة العامة للضرائب/ قسم الشركات نافذة.
- ٦- التأمينات الأولية بمبلغ (١٪) من مبلغ العطاء معونة إلى المديرية.
- ٧- الكفاءة المالية من خلال تقديم الحسابات الختامية لآخر سنة مصادقة حسب الأصول.
- ٨- الحسابات الختامية التي تظهر تحقق الارباح للسنة الأخيرة موقعة من قبل محاسب قانوني ومصادق عليها من قبل نقابة المحاسبين والمدققين حتما.
- ٩- حجم الالتزام المالي من خلال تقديم قائمة مفصلة بالاعمال التي يقوم بتنفيذها حالياً عند تقديم العطاء والجهة التي تقوم بالعمل لحسابها خلال السنة.
- ١٠- تقديم ما يؤيد الكفاءة بالتنفيذ مع بيان مؤهلات الجهاز الفني
- ١١- طريقة ومنهج تقدم العمل والتفاصيل ونوع المعدات ونوع التفاصيل التي سيستعملها المقاول في التنفيذ.
- ١٢- وصل الشراء (النسخة الأصلية).

المدير العام



وزارة الصحة دائرة صحة بغداد / الرصافة



الوصاية الخمس لضمان مأمونية الغذاء

- ١- **حافظ على نظافتك** : لانه توجد جراثيم خطيرة تنتشر على نطاق واسع في التربة والماء والحيوانات والانسان وتكون هذه الجراثيم محمولة على الايدي والاواني وخصوصا اواح تقطيع الطعام ويمكن ان يؤدي اقل تماس الى نقل هذه الجراثيم الى الطعام واصابة الانسان بالامراض المنقولة بالغذاء
- ٢- **افصل بين الطعام النيئ والطعام المطبوخ** : لان الاطعمة النيئة لاسيما اللحوم والدواجن والاطعمة البحرية وعصاراتها قد تكون محتوية على جراثيم خطيرة يمكن نقلها الى الاطعمة الاخرى اثناء اعداد الطعام وتخزينه
- ٣- **اطبخ الطعام طبخاً جيداً** : لان الطبخ الجيد يقتل جميع الجراثيم الخطيرة وقد اتضح من الدراسات ان طهو الطعام حتى درجة ٧٠ مئوية يمكن ان يساعد على ضمان مأمونية تناوله وتشمل قائمة الاطعمة التي تتطلب اهتماما خاصا اللحم المفروم والمشويات وقطع اللحم الكبيرة والدواجن التي تطهى كاملة
- ٤- **حافظ على ابقاء الطعام في درجة حرارة مأمونة** : لان الجراثيم تستطيع ان تتكاثر بسرعة فائقة في حالة تخزين الطعام في درجة حرارة الغرفة وبإبقاء درجة حرارة الطعام تحت ٥ مئوية او فوق درجة ٦٠ مئوية تؤدي الى تباطؤ نمو الجراثيم او يتوقف تماما ومع ذلك فان بعض الجراثيم الخطيرة قد تنمو تحت ٥ مئوية
- ٥- **استعمل المياه المأمونة والمواد الطازجة المأمونة** : لان المواد الخام بما فيها الماء والجليد قد تكون ملوثة بجراثيم وكيميائيات خطيرة وقد تتكون الكيمياء السامة في الاطعمة التالفة والمتعفنة ويجب الحرص في اختيار الفواكه والخضار كما ان التدابير البسيطة مثل الغسل والتشهير قد تقلل من احتمالات التعرض للخطر