

شركة ارض المسل للسفر والسياحة مدير الادارة الاستاذ احمد العبيدي في ضيافة صحيفتنا قائلا : تقدم شركتنا خدمات سياحية باعلى المستويات

ارض المسل
massal land
TRAVEL & TOURISM



متابعة / العراق اليوم
تشكل السياحة والسفر رافدا اساسيا في دعم الاقتصاد الوطني وتعكس انطباعا ووجهة حضارية راقية للبلد ومن الشركات المتميزة في هذا السياق شركة ارض المسل للسفر والسياحة التي استطاعت ان يكون لها بصمتها الشاخصة في عالم السفر والسياحة لخدماتها وبرامجها المميزة التي حظيت بتناء واطراء المسافرين معها وللتعرف على نشاط الشركة وبرامجها وما هيته لهذا الصيغ من برامج سياحية والتموجات والافق المستقبلية كان تجربتنا زيارة الى مقر الشركة والالتقاء بمدير الادارة الاستاذ احمد العبيدي حيث كان لنا معه هذا الحوار :-
بدأ هل لك ان تعطي القاري الكريم نبذة عن تأسيس الشركة والنشاط الذي تقوم به ؟
تأسست شركة ارض المسل للسفر والسياحة نهاية عام ٢٠١٣ بخبرة طويلة تسبقها في هذا المجال وطبيعة عملنا نحن تعمل بمجال السفر والسياحة ويشمل قطع واصدار مباشر لتتأكد الطيران على كافة خطوط الطيران

ادارة وتسويق وسياحة كلاسح اختصاصه وحصلوا على شهادات من منظمة السياحة العالمية ولدينا مندوبين في كافة دول العالم .
ماذا عن برامجكم وماذا هيتهتم لموسم الصيف القادم ؟
نحن مستمرين في اعداد برامج سياحية لمجاميع سياحية لعوائلنا الكرام الى كل من لبنان - تركيا - دبي - مصر - ماليزيا - سنغافورا - روسيا - تايلاند - جزر المالديف هذه الرحلات تتضمن افضل البرامج السياحية التي تشمل زيارة الي اهم الاماكن السياحية والترفيهية والترفيهية مع اقامة بأفضل الفنادق اربع او خمس نجوم مع الفطور مع خدمة التوصيل من والى المطار وباسعار تنافسية وفي الصيف القادم هيينا رحلات الى البرازيل والارجنتين وبرامج مميزة والى اوروبا مثل التشيك واسبانيا ببرامج مميزة ايضا ونستعد ايضا باعداد رحلة الى تونس ولقد كان لنا مؤخرا زيارة اليها والالتقاء بشخصيات مهمة في مجال السفر والسياحة للتعرف على اوضاعهم ومع

وحجز فنادق وتقديم تسهيلات في استحصال فيز سياحية وتجارية واعداد مجاميع سياحية الى بلدان العالم المختلفة ببرامج مميزة وباسعار تنافسية وبخدمة ممتازة اضافة الى التأمين الصحي والتدريب وتطوير الموارد البشرية ولقد عملنا معسكرات تدريب للادوية الرياضية وشركتنا تقدم خدمات سياحية باعلى المستويات ويتم حجز الفنادق بمستوى اربع وخمس نجوم ونسعى بجهود حثيثة لالتقاء بتقديم افضل الخدمات السياحية للمواطنين الكرام فما يهمنا هو راحة المواطن والاستمتاع بوقته على افضل ما يكون .
ومقرنا في زوينة تقاطع جسر الربيعي بالقرب من مطعم ليالي اسطنبول وهو مقرنا الرئيسي ولا يوجد لدينا اي فرع اخر وكنا الشركة الوحيدة هنا في هذا الشارع والان اصبح اكثر من شركة سفر وسياحة موجودين ونحن مسرورون بذلك لانه سيكون هذا الشارع مركزا وسوق لشركات السفر والسياحة كما في مناطق اخرى

محافضة ذي قار

العقود الحكومية

E-mail: Gc.thiqar@yahoo.com

المناقصة : رقم (١) وفورات (اعادة اعلان)

الى / كافة المقاولين والشركات

م/ اعادة اعلان

الحاقا باعلاننا العدد : ١٦٧٠ في ٧ / ٤ / ٢٠١٥

العدد : ٢٢٢٧

التاريخ : ٢٠١٥ / ٥ / ٧

تعلم محافظة ذي قار (العقود الحكومية) عن اعادة اعلان مناقصة مشروع (انشاء شوارع رئيسية في منطق مختلفة في مدينة الناصرية) ضمن خطة تنمية الاقاليم لعام ٢٠١٥ واستنادا لتعليمات تنفيذ العقود الحكومية رقم (٢) لسنة ٢٠١٤ الصادرة من وزارة التخطيط وتراعي الشروط العلة للمقاولات الهندسية المدنية بقسمها الاول والثاني وللعمال الكهربائية والميكانيكية والكيميائية المعتمدة من قبل وزارة التخطيط في حل

تعليق اي فقرة من فقرات الكشف الفني بما مذكور اعلاه .
فعلى الراغبين من الشركات والمقاولين العراقيين المصنفين من الدرجة المذكورة على الاقل والشركات العربية والاجنبية من اصحاب الاختصاص مراجعة قسم حسابات المشاريع لمحافضة ذي قار لشراء نسخة من العطاء وتسعيه بالدينار العراقي علما ان سعر العطاء الواحد (وكما مؤشر اذاه) غير قابلة للرد على ان يتم تقديم هوية التصيف الاصلية عند شراء العطاء على ان يتضمن العطاء المستسكك التالية :

١- هوية تصنيف الشركة صادرة من وزارة التخطيط سارية المفعول ووثائق تأسيس الشركة بالنسبة للشركت العراقية ووثائق تسجيل الشركات العربية والاجنبية بالعراق بالنسبة للاخيرة .

٢- التاميلت الاولية تقدم على شكل صك مصدق او خطاب ضمان صادرة من احد المصارف العراقية في بغداد او المحافظات الجنوبية حصرا بالمبالغ المذكورة ادناه ولايقبل الصك الغير مصدق مطلقا على ان يقدم الصك او خطاب الضمان من قبل المقول او الشركة حصرا وبمدة نفذ العطاء ويجب على المناقص الفائز (الشركة او المقول) الذي رست عليه المناقصة مباشرة بعد اصدار كتاب الاحالة وقيل توقيع العقد تقديم صك مصدق او خطاب ضمان بحسن التنفيذ على ان يكون خطاب الضمان صادر من احد المصارف العراقية في بغداد او المحافظات الجنوبية حصرا نافذا الى ما بعد انتهاء فترة الصيانة وتصفية الحسابات النهائية

٣- استشهد من الهيئة العامة للضرائب بؤيد سلامته الضريبية وبراعة نمته نافذة (اصليه ومصورة) / قسم الشركات
٤- تقديم ما يوكد قدرة وخبرة الشركة في مجال المقولة المعنية مع ابراز ما ثبتت تنفيذ الشركة للاعمال المماثلة من جهة رسمية ان وجدت مويده من جهة التعاقد المعنية ورفعي جداول تتضمن نوع الاعمال وكلف ونسب انجازها

٥- تكون الاسعار المقدمة بالدينار العراقي حصرا رقما وكتابة وان يوقع على جميع مستندات العطاء وتكون الكتابة واضحة وخالية من الحك والشطب وتكون جميع الاوراق محتومة بختم المقول مع بيان مدة انجاز العمل والعنوان الكامل للشركة ورقم الهاتف والبريد الالكتروني ويلتزم المقول بصحته ويعتبر التبليغ من خلاله ملازما واصوليا وكما يقدم البطاقة الترمينية وما يويد حجبها وهوية الاحوال المدنية وبطاقة السكن

٦- الدائرة غير ملازمة بقبول اوطا العطاءات

٧- شخصية المقاول محل اعتبار ولايحق له احواله هذه المقولة او جزء منها المقاول ثالوي

٨- على الشركة ان تقوم بتقديم (C.V) يتضمن اسماء الكادر الفني (الاخصاصيين المتفرغين وغير المتفرغين) والاداري والليات التي تود للشركة معززة بوثائق رسمية

٩- تعتبر استمارة التعليمات لمقدمي العطاءات جزء من وثائق المناقصة

١٠- عدم لراج اي تحفظات او شروط غير مقبولة

١١- تقديم ما يوكد الكفاءة المالية للمقدمين على يكون كشفا للسنة الماضية معا من قبل محاسب قانوني ويصدق من قبل نقابة المحاسبين والمدققين المركز العلم

١٢- تقديم كشف حساب من المصرف يبين القدرة المالية وبالارقام

١٣- تقديم منهاج العمل المطلوب (جول تقدم العمل)

١٤- تتحمل الشركة التي يحل بعهدتها العمل كافة الضرائب والرسوم التي تفرض من قبل الدولة واجور الاعلان اي مصاريف اخرها تنص عليها التعليمات النافذة

١٥- العطاء نافذ لمدة تسعون يوما من تاريخ غلق المناقصة

١٦- المحافظة غير مسؤولة عن الية وصول مواد العمل الى الموقع

١٧- ارفاق وصل شراء العطاء عند التقديم (نسخة اصليه+ نسخة مصورة)

١٨- على الدائرة المستفيدة تنظيم مؤتمر في مقرها للاجبة على استفسارات المشاركين في المناقصة وقيل سبعة ايام من تاريخ غلق المناقصة على الاقل

١٩- ان هذه المحافظة سوف تستبعد المقاول او الشركة الغير كفوءة من خلال تجربتها معها في المقاولات السابقة التي نفذها ، وسيتم تقييم وتحليل العطاءات المقدمة وترجيحها بناءا على المعيارية المصادق عليها من قبل مجلس المحافظة الموقر بكتابهم ١٤٤٨٨ في ٨-١٠-٢٠١٣ والمرشع مع جول كميات (تندر) المناقصة

٢٠- بعد هذا الاعلان جزء من مستندات المقولة وجزء لايتجزأ من العقد وملازم للمقاول بكل فقراته بمجرد تقديم العطاء

٢١- تتحمل الدائرة المستفيدة مسؤولية الكشف الفني المدد من قبلها واعتدال اسعاره وكذلك تنفيذ العمل باعتبارها ممثلا لرب العمل بعدد المقولة

٢٢- تلتزم الشركات المقولة والمقاولين والمجهزين المتقدمين على العطاءات بتقديم ايميل ويكون هذا الايميل الزاميا والتبليغ عن طريقه يعتبر رسميا

٢٣- تلتزم الشركات المقولة والمقاولين والمجهزين المتقدمين على العطاءات باستكمال النواقص التي تسمح بها التعليمات خلال مدة خمسة ايام من تاريخ فتح العطاءات وبخلافه لايمكن استقبالها

٢٤- يقدم العطاء في ثالث ظروف محتومة الاول للعرض الفني والاخر بقائمة الاسعار والثالث بالمستمسكات اعلاه وان اخر يوم لتقديم العطاءات نهاية الساعة (١١) ظهرا من يوم الخميس المصادف ٢٠١٥ / ٥ / ٢١ الى لجنة فتح العطاءات وعند توافق الموعد يوم عطلة رسمية يكون الموعد الذي يلي العطلة ويكون تسليم العطاءات الى قسم العقود الحكومية في مقره الكائن في الناصرية - الادارة المحلية - قرب مصرف الرشيد / ذي قار ٥٣٥ (مبنى هيئة الاعمار سابقا)

٢٥- على مقدمي العطاءات ان من يمثلهم الحضور في مقر لجنة فتح العطاءات (مبنى المحافظة القديم) بالوقت والمكان المحددين اعلاه عند فتح العطاءات

٢٦- تسدد المحافظة مبالغ المشاريع المذكورة ادناه ضمن تخصصات الاعوام (٢٠١٦-٢٠١٧)

يحيى محمد باقر الناصري

محافظا ذي قار

ت	سعر الكشف المصادق	اسم المشروع	الدائرة المستفيدة	الموقع	التأمينات المطلوبة/ بالدينار	التصنيف	سعر العطاء بالدينار
١	11.062.508.450	انشاء شوارع رئيسية في مناطق مختلفة في مدينة الناصرية	بلدية الناصرية	الناصرية	١٪ من كلفة العطاء	انشائية اولي	1.000.000

مديرية جنسية البصرة

اعلان

بناء على الطلب المقدم من السيد (غايب طالب سبتي) الذي يطلب تبديل لقبه من (الحلفي) الى (العلوي) ، فتم لديه اعتراض مراجعة هذه المديرية خلال مدة اقصاها عشرة ايام ويعكسه سوف تنظر هذه المديرية في الطلب وفق احكام المادة ٢١ من قانون الاحوال المدنية رقم ٦٥ لسنة ١٩٧٢ المعدل.

النواء تحسين عبد الرزاق فليح

مدير الجنسية العامة / وكالة

جمهورية العراق / مجلس القضاء الاعلى

رئاسة محكمة استئناف بغداد/ الكرخ الاتحادية

محكمة بداعة البياع

العدد ١٠٢٨ / ب / ٢٠١٥

التاريخ ٢٠١٥ / ٥ / ٥

الى المدعي عليه/ نجم عيود محمد حمد / مجهول محل الإقامة حاليا
اقام المدعي جواد عبد الكاظم الدعوى المرقمة اعلاه لدى هذه المحكمة بطالبك فيها الحكم بتمليك العقار المرقم ٤٣ / ٤٣ / ٤٣ الخر استنادا لاحكام قرار مجلس قيادة الثورة المرقم ١١٩٨ لسنة ١٩٧٧ افق

١/ اب ومجهولية محل اقامتك حسب شرح القائم بالتبليغ وتأييد المجلس البلدي انتقالك الى جهة مجهولة
قرر تبليغك بصحيفتين محليتين يومين بموعد المرافعة يوم ١٧ / ٥ / ٢٠١٥ الساعة التاسعة وفي حالة عدم حضورك او من ينوب عنك قانونا ستجري المرافعة بحك غيبا وعلنا وفق القانون

القاضي

جمهورية العراق / مجلس القضاء الاعلى

رئاسة محكمة استئناف بغداد/ الكرخ الاتحادية

محكمة الاحوال الشخصية في ذات السلاسل

العدد ١٧٨٣ / ش / ٢٠١٥

التاريخ ٢٠١٥ / ٥ / ١٠

المدعية :- فاطمة عبد العالي محسن

المدعي عليه :- رياض عمران عيود

اصدرت محكمة الاحوال الشخصية في ذات السلاسل حكما غيبا بتاريخ ٣٠ / ٤ / ٢٠١٥ يقضي بفقرته الحكيمة قررت المحكمة الحكم بتصديق الطلاق الواقع بين المدعية فاطمة عبد العالي محسن والمدعي عليه رياض عمران عيود خارج المحكمة بتاريخ ١٤ / ٤ / ٢٠١٤ واعتباره طلاقا حيا واقعا للمرة الاولى بعد الدخول منقلب الي بيان بينونة صغرى وذلك لانقضاء عدة المدعية الشرعية بحيث لايقع للمدعي عليه ارجاع المدعية الا بعد مهر جديد ولا عدة شرعية على المدعية وذلك لانقضاء عدتها شرعا لايقع لها الاقتران برجل آخر الا بعد اكتساب القرار الدرجة القطعية ولمجهولية محل سكن المدعي عليه رياض عمران عيود وتأييد الجهة المسؤولة بقرار تبليغك بصحيفتين محليتين وعند تبليغك وعدم اعتراضك بالمدة القانونية المحددة سيكتسب القرار الدرجة القطعية وفق الاصول القاضي

الفلفل المحشي



المقادير:
الفلفل الأخضر: ٦ حبات أو ملون مفرغ،
ومزوع الرأس، مع الاحتفاظ بهم
البصل: ١ حبة (متوسطة، ومفرومة)
الثوم: فصان (مفروم)
بابريكا: ملعقة صغيرة

٣- في مقلاة شوحى اللحمه في قليل من زيت الزيتون حتى تحمر.

٤- امزجي اللحمه المحمرة مع البندورة ، ومعجون البندورة معا واضيفي الارز المطبوخ ثم امزجي الخليط جيدا وتبليه بالملح والفلفل الأسود.

٥- عيني حبات الفلفل الأزرق واللحم وغطى كل فلفلة بغطائها المنزوع من قبل.

٦- ضعي الفلفل المحشي في صنية خبز ورشي قليلا من زيت الزيتون والخليه الفرن على درجة حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة نصف ساعة حتى يحمر الفلفل وقله ساخنا.

١- شوحى البصل في قدر على النار حتى يبذل واضيفي الثوم، والكومون والبابريكا وقله بهم قليلا.
٢- اضيفي الارز ثم تصاف مرق الدجاج وغطى