

دفتر الشروط الفنية الخاصة لتقديم وجبات الطعام للعاملين في مديرية حقول المنطقة الوسطى / مركز المديرية في الفرقلس / +  
المستفيدين في مركز التدريب الوطني التابع للشركة السورية للغاز.

#### آ . الغاية من العقد :

قيام المتعهد بتأمين المواد وإعداد وتقديم وجبات الطعام الجاهزة للعاملين في مديرية حقول المنطقة الوسطى و المتدربين في مركز التدريب الوطني وفق الشروط و الكميات و الأنواع المحددة في هذا الدفتر .

#### ب . التزامات العارض :

- ١ . أن يكون من الأشخاص أو الشركات المتخصصة بإعداد و تقديم وجبات الطعام الجاهزة والخدمات المرافقة لها أو نفذت عقود سابقة بكفاءة في هذا المجال وعليه تقدم ما يثبت ذلك مؤيداً بالوثائق و التراخيص اللازمة أو العقود الرسمية التي تم تنفيذها في هذا المجال الصادرة عن جهات مختصة، وأن تقدم هذه الوثائق في مغلف الأوراق الشكلية تحت طائلة رفض العرض المخالف.
- ٢ . أن يقوم بزيارة موقع العمل (حمص - غرب الفرقلس - المركز الوطني للتدريب ) للإطلاع على تجهيزات المطعم والمطبخ وصالات الطعام المتوفرة .
- ٣ . أن يلتزم بدفتر الشروط الخاص ولا يعتد بأي تحفظ أيما ورد .
- ٤ . أن يقدم عرضه المالي مبيئاً فيه مجموع أسعار الوجبات اليومية بقيمة إجمالية تتضمن مجموع أسعار الوجبات الثلاثة المقدمة (سعر وجبة الفطور + سعر وجبة الغداء + سعر وجبة العشاء ) تحت طائلة رفض العرض المخالف ، وأن تكون الأسعار شاملة ضمناً قيمة جميع المواد والخدمات المحددة في هذا الدفتر التي تقع على عاتق المتعهد .

#### ج - التزامات المتعهد :

- ١ - يلتزم بعدم استخدام أي عامل أو الاستغناء عن خدماته إلا بموافقة الإدارة ولإدارة كامل الحق برفض أي عامل من عماله إذا وجدته وحسب تقديرها وحدها أنه مريض أو غير مناسب للعمل لأي سبب دون أن تتحمل الإدارة أي تكلفة جراء ذلك وعليه استبدال أي منهم خلال ثلاثة أيام في حال طلبت منه الإدارة ذلك .
- ٢ - يلتزم بتأمين النقل والطعام والطبابة ولباس العمل لجميع العاملين وهو مسؤول وحده عن التأمين ضد مخاطر العمل و تطبيق أنظمة الأمن و الصحة و السلامة المهنية فيما يتعلق بعماله وكافة الأضرار اللاحقة بهم جراء تنفيذ هذا التعاقد لديه .
- ٣ - يتحمل المسؤولية الكاملة عن أي ضرر ناتج عنه بشكل مباشر أو غير مباشر أو نتيجة الإهمال أو التقصير .
- ٤ - يلتزم بتسجيل عماله أصولاً لدى مؤسسة التأمينات الاجتماعية وتقديم ما يثبت ذلك .
- ٥ - يلتزم بتأمين كافة مستلزمات العمل اللازمة لإنجاز الأعمال المطلوبة .
- ٦ - يلتزم بتعليمات وتوجيهات الإدارة بما فيها احضار عامليه الى قاعة الاجتماعات لاعطائهم تعليمات وتوجيهات الأمن والصحة والسلامة المهنية وفق مواعيد يتم الاتفاق عليها مع الإدارة .

- ٧- يلتزم بتأمين طاقم عمل مؤهل ومستقر وكاف طيلة فترة العقد و من مختلف الاختصاصات اللازمة والمطلوبة لإنجاز الأعمال المؤكدة له و أن يقدم وثائق تأهيل العناصر الرئيسية لديه ويحق للإدارة الطلب من المتعهد زيادة هذه الأعداد حسب تقديرها وحجم الأعمال المطلوبة و يجب على العاملين ارتداء ملابس العمل الخاصة بالمطاعم لتنفيذ العمل والمحافظة على المظهر اللائق والنظافة الشخصية (كقص الأظافر والشعر .. الخ ) بشكل دائم وأن لا يقل عدد العاملين لدى المتعهد عن /١٤/ عامل من مختلف الاختصاصات وطيلة أوقات العمل والمدة العقدية موزعين على النحو التالي :
- أ- مشرف عام عدد /١/      ب- / شيف مطبخ عدد /١/      ج - مساعد طبخ عدد/٢/  
د- شيف مقبلات عدد /١/      هـ- عامل مطبخ عدد/ ٢ /      و- عامل جلي عدد /٣/  
ز- عامل صالة عدد /٢/      ح - المخزن : أمين مخزن عدد/١/      ط - عامل تنظيف حول المطعم عدد/١/
- ٨- يلتزم بتأمين جميع أصناف المواد الغذائية اللازمة لتنفيذ التعهد من أفضل الأنواع الموجودة بالأسواق وتحت مراقبة لجنة الإشراف على العقد وموافقتها .
- ٩- يلتزم بتأمين وتقديم المواد الغذائية والتموينية واللحوم بمختلف أنواعها ووجبات الطعام للعاملين في المواقع بالأوقات المحددة وفق البرنامج المحدد من الإدارة للوجبات الأساسية .
- ١٠- يلتزم بتأمين و تقديم كل الإمكانيات اللازمة و المطلوبة لتنفيذ التعهد ليصبح الطعام جاهزاً للتناول وكافة الخدمات المرافقة الأخرى المطلوبة وفق البرنامج المقدم من الإدارة ويحق للإدارة الطلب من المتعهد تقديم مواد ناشفة بدلاً من الوجبات الجاهزة وذلك في حالات يعود تقديرها للإدارة وحدها .
- ١١- يلتزم بمجودة طهي الطعام وتقديم الوجبات للعاملين وفق الكميات و الأنواع والأصناف المحددة في برنامج الطعام .
- ١٢- يلتزم بتأمين وتقديم كافة أنواع المواد واللحوم من الأصناف الجيدة الطازجة شريطة أن يكون ( اللحم خاروف بلدي عواس حصراً ) ولا يتجاوز وزن الخاروف الواحد عن /٣٠/ كغ ولا يقل عن /٢٠/ كغ أما الفروج لايتجاوز وزنه /١٨٠٠/ غ ولا يقل عن/١٢٠٠/ غ و لحم العجل مشفى فخذ أو فتيلة أوكتف فقط وبدون دهن مع تخزين أعظمي لمدة يومين بشروط التخزين الصحية والنظامية .
- ١٣- يلتزم بتأمين السيارات الناقلة للمواد التموينية و اللحوم التي تتوفر فيها الشروط النظامية و الصحية للنقل .
- ١٤- يلتزم بتجهيز الطاولات بأغطية قماشية (قماش مخمل نوع ممتاز يغطى بنايلون شفاف نوع ممتاز والقيام بتنظيفها بعد تناول الوجبات وتوضع فوق كل طاولة المواد التالية : ( كتنشب - زيت زيتون - ملح - بهار - ماء - محارم ) .
- ١٥- يلتزم بتأمين النظافة التامة للمطبخ وصالة الطعام وملحقاتها واستخدام وسائل ومواد التنظيف الجيدة و الصابون السائل للمغاسل الملحقة بالمطعم، والتخلص من البقايا والمخلفات الناتجة عن المطعم يومياً وبالطريقة الصحيحة
- ١٦- يلتزم بإصلاح وصيانة التجهيزات التي تحتاج إلى صيانة أثناء تنفيذ العقد على نفقته بما فيها شبكات المياه والإنارة والتكييف و الصرف الصحي، وسيتم استلام التجهيزات من المتعهد بعد انتهاء مدة العقد من حيث الكمية والجاهزية وفق ما كانت عليه حالتها عند استلامها من قبله.

#### هـ - التزامات الإدارة :

- تقدم الإدارة مطبخ مجهز بالأفران والبرادات و بعض المعدات الأخرى وصالة الطعام مجهزة بالطاولات والكراسي إضافة إلى الكهرباء والمياه ويتم استلامها من قبل المتعهد بموجب محضر استلام أصولي معتمد من الإدارة وموقع من المتعهد ويقدم المتعهد أدوات الطبخ وأدوات الطعام ويلتزم المتعهد بإصلاح وصيانة التجهيزات التي تحتاج إلى صيانة أثناء تنفيذ العقد على نفقته بما فيها شبكات المياه

والإنارة والتكييف و الصرف الصحي، وسيتم استلام التجهيزات من المعهد بعد انتهاء مدة العقد من حيث الكمية والجاهزية وفق ما كانت عليه حالتها عند استلامها من قبله.

## و. أوقات العمل :

١. يجري العمل على تأمين و تقديم المواد ووجبات الطعام المطلوبة ضمن المواعيد التي تحددها الإدارة وعلى مدار أيام الأسبوع بما فيها أيام العطل و الأعياد الرسمية بنفس الشروط و الأسعار و ذلك للعناصر الموجودة في مديرية حقول المنطقة الوسطى أما بالنسبة لمركز التدريب الوطني تقل نسبة المستفيدين داخل مطعم المركز أيام الجمعة والسبت بنسبة من ( ٣٠% إلى ٥٠% ) تقريباً من عدد المستفيدين أيام الدوام الرسمي ..
٢. يتوجب على المعهد أو وكيله المعتمد من قبل الإدارة التواجد يومياً في موقع العمل طيلة أوقات الدوام لتلقي تعليمات الإدارة والجهات الإشرافية المكلفة من الإدارة و الإشراف الفعلي على حسن تنفيذ الأعمال المطلوبة .
٣. على المشرف العام أو من ينوب عنه أصولاً أن يتواجد بشكل دائم في موقع العمل .

## ز. الكميات و الإشراف و الاستلام :

١. يقدم المعهد وجبات الطعام يومياً بالأعداد التالية ويتم العمل بهذه الأعداد لمدة ستة أشهر خلال فترة العقد :
  - أ - بالنسبة للعاملين بمديرية حقول المنطقة الوسطى وفق ما يلي :
    - /٢٠٠/ وجبة للفطور . /٢٠٠/ وجبة للغداء . /٢٠٠/ وجبة للعشاء .
  - ب - بالنسبة للمستفيدين في مركز التدريب الوطني وفق ما يلي :
    - /١٦٥/ وجبة للفطور . /١٦٥/ وجبة للغداء . /١٦٥/ وجبة للعشاء .
- يجب مراعاة أن كل دورة من الدورات تحظى بعطلة نهاية كل مرحلة، كل عطلة منها مدتها أسبوع ، مع الأخذ بعين الاعتبار أن عطلات المراحل المذكورة ليس من الضرورة أن تكون بنفس الوقت ، و سوف يتم إعلام المعهد ببرنامج التدريب و مواعيد عطل نهاية المرحلة لكل دورة من الدورات من قبل إدارة المركز أو لجنة الإشراف .
- تقسم الوجبات المطلوب من المعهد تقديمها يومياً لمركز التدريب إلى قسمين :
  - أ - /٤٠/ وجبة ( فطور + غداء + عشاء ) يتم تقديمها داخل مطعم المركز من ضمن الأعداد المحددة أعلاه .
  - ب - /١٢٥/ وجبة ( فطور + غداء + عشاء ) خارجية ( سفاري ) من ضمن الأعداد المحددة أعلاه معبأة في عبوات خاصة مكونة من الكرتون المقسى ومغلقة بورق الألومنيوم أو السولفان المعتمد صحياً ، على أن تكون قيمة الوجبة الواحدة ( فطور + غداء + عشاء ) /٦٠% من قيمة الوجبة المقدمة داخل مطعم المركز ( فطور + غداء + عشاء )
٢. يحق للإدارة زيادة أو إنقاص عدد كل وجبة من الوجبات اليومية بمعدل /٢٥% / و فق الحاجة التي تحددها الإدارة بنفس المواصفات و الأسعار العقدية .
٣. لا يحق للمعهد التقدم بشكوى نقصان أو زيادة أعداد المستفيدين من الإطعام مهما بلغت أو المطالبة بأي تعويضات نتيجة ذلك و يتقاضى المعهد ثمن الوجبات المستلمة من قبل المستفيدين فقط .
٤. تكلف الإدارة لجنة إشرافية مشتركة من حقول الوسطى و مركز التدريب مهمتها الإشراف على حُسن تنفيذ العهد و التحقق من مطابقة الأعمال المنفذة للمواصفات و الشروط الفنية العقدية وللجنة الإشراف الحق بالكشف على الخدمات المنجزة ومعاينة

وفحص المواد المستخدمة بإبجاز الوجبات ورفض كل مادة مخالفة للمواصفات ومراقبة الطهي والنظافة والجودة ويتعين على المتعهد الالتزام بكافة تعليمات هذه اللجنة وتفادي ملاحظاتها.

٥. يعتبر تاريخ تسليم موقع العمل هو تاريخ المباشرة للعقد و ينظم ضبط أصولي بذلك .
٦. يجب أن يتضمن كشف الاستلام الشهري وقائع عملية الاستلام كاملة بشكل يومي لوجبات الطعام من قبل المستفيدين على أن تعتمد الإدارة أصولاً ، وبحق للجنة رفض أي مادة أو وجبة مخالفة للمواصفات المطلوبة في برنامج الطعام وعلى المتعهد أن يبادر فوراً إلى تقديم المادة أو الوجبة البديلة وفق النوعية المطلوبة .
٧. يوقع كشف الاستلام الشهري من قبل أعضاء لجنة الإشراف و المتعهد إشعاراً منه بقبول مضمون الكشف .
٨. تعتبر تاريخ مباشرة العمل بالعقد اعتباراً من تاريخ تسليم موقع العمل و تنظيم ضبط أصولي بذلك .
٩. يتم إعداد برنامج الطعام المتضمن الوجبات اليومية داخل المطعم بما يتفق مع التعليمات التالية :

#### وجبة الإفطار للشخص الواحد مؤلفة من :

- حليب طبيعي أو بودرة كأس كبير واحد لا تقل كمية البودرة عن ( ٢٠ ) غرام للكأس الواحد يومياً .
  - شاي حسب الطلب . - زبدة نباتية ٥٠ غ للشخص الواحد .
  - جينة مثلثات بمعدل / ٢ / قطعة للشخص الواحد .
  - حلاوة ١٠٠ غ - زيتون ١٠٠ غ - مرعي ١٠٠ غ - زيت وزعتر ١٠٠ غ - لبنه ١٠٠ غ
  - بيض بمعدل / ٢ / بيضة يومياً للشخص الواحد .
  - فول مدمس صحن واحد مرة واحدة بالأسبوع .
  - حمص ناعم بالطحينة أو فته حمص حب صحن واحد مرة واحدة بالأسبوع .
- على أن تتكون وجبة الإفطار من صنفين متحانسين من المواد المذكورة أعلاه تحدد من الإدارة وفق برنامج أسبوعي إضافة إلى الحليب والبيض والشاي والخبز و على أن يورد الخبز من النوع التمويبي الطازج المنتج بنفس اليوم .

#### وجبة الغداء للشخص الواحد مؤلفة من :

- وجبة خضار مطبوخة متنوعة ٢٠٠ غ للشخص حسب الموسم .
- لحم خروف بدون عظم / ١٠٠ / غ للشخص الواحد .
- رز مطبوخ / ١٥٠ / غ للشخص الواحد ماعدا يومان يقدم فيهما البرغل أو الفريكة من الأنواع الممتازة .
- فروج بدون عظمه / ٢٠٠ / غ للشخص الواحد .
- فخاد فروج بعظمه / ٤٠٠ / غ للشخص الواحد .
- مقبلات متنوعة لاتقل عن صنفين يومياً إضافة إلى الخضار الموسمية ( البصل - الفليفلة - الفجل - الجزر - الليمون ) المخلل واللبن حسب الوجبة المقدمة وفق البرنامج .
- فواكه قطعة واحدة كبيرة نوع أول للشخص الواحد أو ٢٥٠ غ عنب أو كررز أو خوخ أو دراق أو مشمش أو فريز أو بطيخ أو غيرها حسب الموسم على أن يتم التنوع خلال ثلاث أيام في الأسبوع وفق برنامج الإدارة .
- تقدم الوجبات التي تحتوي على اللحوم على مدار أربعة أيام في الأسبوع بالتناوب مع وجبات خضار مطبوخة و حسب برنامج الطعام المعتمد من الإدارة .

تتكون وجبة الغداء للشخص الواحد يومياً من :

١. وجبة خضار مطبوخة مع اللحمة أو الفروج حسب الكميات المحددة سابقاً ، أربعة أيام في الأسبوع و باقي الأيام وجبة خضار مطبوخة متنوعة /٢٠٠/ غ .
٢. رز أو برغل أو فريكة ١٥٠ غ مطبوخ .
٣. المقبلات و السلطة متنوعة صنفين بالإضافة إلى الخضروات واللبن وفق برنامج الطعام.
٤. الفواكه ثلاثة أيام بالأسبوع .
٥. الخبز من النوعية الجيدة طازج ويورد يومياً و يقدم على طاولات الطعام حسب الحاجة لكامل الوجبات .

#### وجبة العشاء للشخص الواحد مؤلفة من :

١. / ١٠٠ / غرام كباب أو شرحات أو شقف / للشخص الواحد .
  ٢. وجبة باردة معلبات بمعدل علبة صغيرة واحدة للشخص الواحد من ( طون أو سردين أو مرتديلا من الأنواع الممتازة )
  ٣. فروج مشوي بالفرن ٢٥٠ غرام للشخص الواحد .
  ٤. معكرونة ١٥٠ غرام مع لحمة خاروف ١٠٠ غرام للشخص الواحد .
  ٥. وجبة خضار مطبوخة متنوعة /٢٠٠/ غ للشخص الواحد .
- تقدم الوجبات التي تحتوي على اللحوم من المواد المذكورة أعلاه على العشاء ثلاثة أيام في الأسبوع و المعلبات يوم واحد في الأسبوع وفي باقي الأيام تقدم وجبات خضار متنوعة مطبوخة أو مواد ناشفة إضافة إلى :
- شورية + بطاطا مقلية + الخبز + المخللات + الحمص بالطحينة أو المتبل + خيار و بندورة + الشاي .

١٠. يتم إعداد برنامج الطعام المتضمن الوجبات الجاهزة اليومية الخارجية ( سفاري ) من قبل لجنة الإشراف بما يتفق مع التعليمات التالية :

#### وجبة الإفطار للشخص الواحد مؤلفة من :

- شاي /٢٠/ غ - سكر /٥٠/ غ - زيت زيتون نوع أول /٥٠/ غ .
  - حلوة ١٠٠ غ - زيتون ١٠٠ غ - مربي ١٠٠ غ - لبنه ١٠٠ غ
  - بيض بمعدل / ٢ / بيضة يومياً للشخص الواحد .
- على أن تتكون وجبة الإفطار من صنفين متجانسين من المواد المذكورة أعلاه تحدد من الإدارة وفق برنامج أسبوعي إضافة إلى البيض والشاي والسكر وزيت الزيتون والخبز وعلى أن يورد الخبز من النوع التموييني الطازج المنتج بنفس اليوم .

#### وجبة الغداء للشخص الواحد مؤلفة من :

- ١- وجبة خضار مطبوخة متنوعة حسب الموسم /٢٠٠/ غ خمسة أيام بالأسبوع .
  - ٢- وجبة لحمة / فروج بعظمه / ٣٥٠ / غ يومان بالأسبوع .
  - ٣- رز ١٥٠ غ مطبوخ على مدار الأسبوع ماعدا يومان يقدم فيهما برغل /١٥٠/ غ مطبوخ .
- إضافة إلى اللبن المنتج في معامل الألبان المرخصة ومرقة البطاطا أو الفاصولياء و الخبز وعلى أن يورد الخبز من النوع التموييني الطازج المنتج بنفس اليوم .

## وجبة العشاء للشخص الواحد مؤلفة يومياً من :

- ١- شوربة بمعدل ربع لتر .
  - ٢- وجبة خضار مطبوخة متنوعة حسب الموسم /٢٠٠/ غ للشخص الواحد خمسة أيام بالأسبوع
  - ٣- وجبة معلبات / سردين أو طون أو مرتديلا / بمعدل علبة واحدة للشخص الواحد يومان بالأسبوع ( على أن يتم توزيع وجبات الخضار المطبوخة والمعلبات على أيام الأسبوع بالتناوب ) .
  - ٣- بطاطا مسلوقة أو مقلية بالتناوب /١٠٠/ غ .
  - ٤- بندورة أو خيار /١٥٠/ غ .
- إضافة للخبز وعلى أن يورد الخبز من النوع التمويني الطازج المنتج بنفس اليوم .

## الوجبات خلال شهر رمضان المبارك :

- على المتعهد تقديم الوجبات التالية خلال شهر رمضان المبارك :
- وجبات ( الفطور - الغداء - العشاء ) لغير الصائمين
  - وجبة السحور للصائمين - وجبة الإفطار للصائمين
- وفق برنامج طعام يوضع خلال شهر رمضان ومن خلال شروط العقد إضافة إلى مادة ( العجوة ) يومياً لوجبي (السحور و الإفطار) للصائمين بمعدل (١٠٠) غ للسحور و (٥٠) غ للفطور في كل وجبة للعامل يومياً ومن النوع الجيد ضمن المطعم فقط يقدم مادة العصير لوجبة الإفطار
- تتكون وجبة السحور من : شاي - عجوة - خضار وثلاثة أصناف من وجبة الفطور الصباحية بالإضافة لمادة الخبز
- تتكون وجبة الإفطار من : شوربة - عجوة - شراب - لبن عيران إضافة لوجبة الغداء المقررة ببرنامج الطعام المعتمد
- يتم تقديم مادة اللحوم أو الفروج بشكل يومي لوجبة الإفطار خلال شهر رمضان المبارك

## ح . غرامات التأخير والجزاءات :

١. إذا خالف المتعهد أي من الشروط العقدية أو بما ورد في هذا الدفتر من أحكام وشروط، أو عند مشاهدة أطعمة مطبوخة احتفظ بها المقاول و قدمها في اليوم التالي تفرض بحقه غرامة مقدارها /١٠٠٠٠/ ل س عشرة آلاف ليرة سورية عن أي مخالفة كانت وتكون الغرامات معتمدة من الإدارة أصولاً.
٢. في حال عدم تواجد المتعهد أو وكيله في الموقع تفرض بحقه غرامة مقدارها /٢٠٠٠/ ألفي ليرة سورية عن كل يوم .
٣. في حال تخلف المتعهد عن تقديم أي وجبة من وجبات الطعام في المواعيد المحددة بحق للإدارة التنفيذ الفوري على حسابه بأي من الطرق القانونية ومهما بلغت الأسعار دون الحاجة إلى إعدار أو إنذار و تحسم نفقات وتكاليف التنفيذ من استحقاقاته لدى الإدارة أصولاً ، ويغرم بمبلغ قدره /٣٠٠٠٠/ فقط ثلاثون ألف ليرة سورية كغرامة عدم تنفيذ .

## ط - أحكام عامة :

- ١- المدة العقدية ستة أشهر تبدأ من التاريخ المحدد بأمر المباشرة بعد تبليغه أصولاً."
- ٢- لا يحق للمتعهد أن يتنازل عن العقد كله أو بعضه إلى مقاول ثانوي آخر أو يدخل شركاء معه في هذا العقد قبل الحصول على موافقة الإدارة الخطية المسبقة .

- 3- يمكن تحديد العقد بنفس الشروط الفنية و المالية باتفاق الطرفين .
- 4- تصرف استحقاقات المتعهد عن قيمة الأعمال المنفذة بموجب كشوف استلام شهرية منظمة أصولاً موقعة من لجنة الإشراف ومعتمدة من الإدارة وعلى أن يكون كشف الاستلام مبنياً على القوائم اليومية للمطعمين المستفيدين التي تحمل توقييع العناصر المستفيدة من الوجبات بحيث تصرف قيمة الوجبات المدونة و الموقع على استلامها في الجدول اليومي .
- 5- يتم حسم قيمة المخالفات الواردة بالفقرة ح من استحقاقات المتعهد و المذكورة بالكشوف الشهرية و على مسؤولية لجنة الإشراف .
- 6- ستقوم الإدارة بتقسيم السعر الإجمالي المقدم للوجبات الثلاثة على الشكل التالي:
- قيمة وجبة الفطور 20 % من مجموع أسعار الوجبات الثلاث المقدمة .
  - قيمة وجبة الغداء 45 % من مجموع أسعار الوجبات الثلاث المقدمة.
  - قيمة وجبة العشاء 35 % من مجموع أسعار الوجبات الثلاث المقدمة ، وهو الأساس الذي سيتم احتساب مستحقات المتعهد على أساسه عند إعداد الكشوف الشهرية ، و هو الأساس لاحتساب القيمة الإجمالية للعقد .
- يتم احتساب قيمة الوجبات خلال شهر رمضان المبارك وفق التالي:
- قيمة وجبة السحور تساوي 35% من القيمة الإجمالية للوجبات اليومية
  - قيمة وجبة الإفطار تساوي 65% من القيمة الإجمالية للوجبات اليومية .

برنامج الطعام الأسبوعي الخاص بنظمة مركز المديرية بالفرقة 1

ملاحظات	وجبة العشاء	وجبة الغذاء	وجبة الفطور	أيام الأسبوع
يتم على العشاء بشكل يومي : سلطة - مسحة أو مثل أو عسر	ملوكة بطاطا - شوربة	فخار فروج مشوي أو مثل ووزن 400 غ - لبن 250 غ - رد مع الخضرة - بصل أو فليفلة أو فجل	زبد - مرق - لبنة	الأحد
يتم على العشاء بشكل يومي : مثل أو مسحة - شوربة أو حيار - فستق	كبة بالصنية مع خسة 100 غ - شوربة - بطاطا مقلية	عصارة مشككة بدون خم - برغل بالشعيرية - بصل أو فليفلة أو فجل - فواكه	حب - زيت و زعفران - بصل	الاثنين
	قن حمص - بطاطا مع كبررة - شوربة	فاصولياء حصره أو بامياء مع خسة 100 غ - رز بالشعيرية - بصل أو فليفلة أو فجل	بصل - حلاوة - زبون	الثلاثاء
أو عسل	مكرونة أو مسفة بالذعان - شوربة	شاكربة مع خم فروج (200 غ) - رز بالشعيرية - بصل أو فليفلة أو فجل	لبنة - زيت و زعفران - بصل	الأربعاء
	حواض فروج مقلية أو مشوية 250 غ - بطاطا بالفرن - شوربة	رز مع حمص أو بازلاء أو فول - لبن 250 غ - بصل أو فليفلة أو فجل - فواكه	مامونية - زبون - بصل	الخميس
	كفتا أو دجيجي لبنة 100 غ - شوربة	معددة برغل - لبن 250 غ - بصل أو فليفلة أو فجل - فواكه	مرق - حب - فول مدمس	الجمعة
	نواشف حوصر - شوربة	فاصولياء بضاء حب مع خم ناعم 100 غ - بالشعيرية - بصل أو فليفلة أو فجل	حلاوة - زبون - لبنة	السبت