

دفر 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.

#### أ . 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 :

1. يجب أن يكون — من الأشخاص و الشركات المتخصصة بإعداد و تقديم وجبات الطعام الجاهزة و الخدمات المرافقة لها و نفذت عقود سابقة بكفاءة في هذا المجال و عليه تقدم ما يثبت ذلك مؤيداً بالوثائق و التراخيص اللازمة .  
— وأن تقدم هذه الوثائق في مغلف الأوراق الشكلية تحت طائلة رفض العرض المخالف .
2. أن يقوم بزيارة موقع العمل (حمص — غرب الفرقلس — المركز الوطني للتدريب ) للإطلاع على تجهيزات المطبخ وصالات الطعام المتوفرة .
3. أن يلتزم بدفتر الشروط الخاص ولا يعتد بأي تحفظ أينما ورد .
4. أن يقدم عرضه المالي مبيناً 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 ضمن قيمة جميع المواد والخدمات المحددة في هذا الدفتر التي تقع على عاتق المتعهد .

#### ج - التزامات المتعهد :

- 1- يلتزم بعدم استخدام أي عامل أو الاستغناء عن خدماته إلا بموافقة الإدارة وللإدارة 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 و عليه استبدال أي منهم خلال ثلاثة أيام في حال طلبت منه الإدارة ذلك .
- 2- يلتزم بتأمين النقل و الطعام و الطبابة و لباس 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 .
- 3- يتحمل المسؤولية الكاملة عن أي ضرر ناتج عنه أو من أحد عماله بشكل مباشر أو غير مباشر أو نتيجة الإهمال أو التقصير .
- 4- يلتزم بتسجيل عماله أصولاً لدى مؤسسة التأمينات الاجتماعية وتقديم ما يثبت ذلك .
- 5- يلتزم بتأمين كافة مستلزمات العمل اللازمة لإنجاز الأعمال المطلوبة .
- 6- 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 . من مختلف الاختصاصات اللازمة والمطلوبة لإنجاز الأعمال الموكنة له و أن يقدم وثائق تاهيل 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 والحفاظة 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 التعاقد 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 التعاقد 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 بجودة 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 حاروف بلدي عواس حصراً ) ولا يتجاوز وزن الحاروف 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 محمل نوع ممتاز يغطي بنايلون شفاف نوع ممتاز والقيام بتنظيفها بعد تناول الوجبات وتوضع فوق كل طاولة المواد التالية : ( كتشب - 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

والإدارة والتكليف و الصرف الصحي، وسيتم استلام المجهيزات من المتعهد 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 تقاسم 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 المتعهد أو وكيله المعتمد من قبل الإدارة التواجد يومياً في موقع العمل طيلة أوقات الدوام لتلقي تعليمات الإدارة وواجبات الإشرافية المكلفة من الإدارة و الإشراف الفعلي على حسن تنفيذ الأعمال المطلوبة .

٣. على لمشرف العام أو من ينوب عنه أصولاً أن يتواجد بشكل دائم في موقع العمل .

#### ز. الكميات و الإشراف و الاستلام :

١. يقدم المتعهد وجبات الطعام يومياً بالأعداد التالية ويتم العمل بهذه الأعداد لمدة ثمانية أشهر خلال فترة العقد :

أ - بالنسبة للعاملين بمديرية حقول المنطقة الوسطى منهم عناصر الحماية للموقع بعدد ( ١٠ - ١٥ ) عنصر حسب درجة الحماية المطلوبة ، وفق ما يلي :

• ٢٢٥/ وجبة للفقير . ٢٢٥/ وجبة للغداء . ٢٢٥/ وجبة للعشاء .

ب - بالنسبة للمستفيدين في مركز التدريب الوطني وفق ما يلي :

• ١٦٥/ وجبة للفقير . 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 المتعهد ببرنامج التدريب و مواعيد عطل نهاية المرحلة لكل دورة من الدورات من قبل إدارة المركز أو لجنة الإشراف .

• تقسم الوجبات المطلوب من المتعهد 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 للمتعهد التقدم بشكوى نقصان أو زيادة أعداد المستفيدين من الإطعام مهما بلغت أو للطالبة بأي تعويضات نتيجة ذلك و يتقاضى المتعهد ثمن الوجبات المستلمة من قبل المستفيدين فقط .

٤. تكلف الإدارة لجنة إشرافية مشتركة من حقول الوسطى و مركز التدريب مهمتها الإشراف على حسن تنفيذ التعهد و التحقق من مطابقة الأعمال المنفذة للمواصفات و الشروط الفنية العقدية ولجنة الإشراف الحق بالكشف على الخدمات المنجزة ومعاينة

ويفحص المواد المستخدمة بإبحاز الوجبات ورفض كل مادة مخالفة للمواصفات ومرافقة الطهي والنظافة والحدود ويتبعن على المتعينا  
الالتزام بكافة تعليمات هيئة اللجنة ونفاذي ملاحظاتها.

٥. يعتبر تاريخ تسليم موقع العمل هو تاريخ المباشرة للعقد و ينظم ضبط اصولي بذلك .
٦. يجب أن يتضمن كشف الاستلام الشهري وقائع عملية الاستلام كاملة بشكل يومي لوجبات الطعام من قبل المستفيدين على أن  
تعتمدها الإدارة أصولاً ، وحق للجنة رفض أي مادة أو وحدة 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 اصولي 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 وفق البرنامج .
  - شاي حسب الطلب . - زيادة نباتية ٥٠ غ للشخص الواحد .
  - جينة مثلثات بمعدل / ٢ / قطعة للشخص الواحد .
  - حلالة ١٠٠ غ - زيتون ١٠٠ غ - مربي ١٠٠ غ - زيت وزعتر ١٠٠ غ - لبننة ١٠٠ غ
  - بيض بمعدل / ٢ / بيضة للشخص الواحد .
  - فول مدمس - مسيحة حمص - فتة حمص حب صحن واحد .
  - مامونية صحن واحد تقدم شتاءً و تبدل بمادة الجبس أو البطيخ صيفاً
- على أن تتكون وجبة الإفطار من ثلاثة أصناف من المواد المذكورة أعلاه تحدد من الإدارة وفق برنامج أسبوعي إضافة إلى الشاي  
والخبز و على أن يورد الخبز من النوع التمويني الطازج المنتج بنفس اليوم .

#### وجبة الغداء للشخص الواحد مؤلفة من :

- فخاذ فروج بعظمه مع صدر/٤٠٠/ غ للشخص الواحد
- وجبة خضار مطبوخة متنوعة ٢٥٠ غ للشخص حسب الموسم .
- لحم عجل قطع رأس عصفور /٢٠٠/ غ للشخص الواحد .
- لحم خروف بدون عظم ناعم/١٥٠/ غ للشخص الواحد .
- رز مطبوخ أو برغل مطبوخ / ١٥٠ / غ للشخص الواحد أربعة أيام رز و ثلاثة أيام برغل .
- 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 التنويع خلال يومان في الأسبوع وفق برنامج الإدارة .
- تقدم الوجبات التي تحتوي على اللحوم على مدار خمسة أيام في الأسبوع بالتناوب مع وجبات خضار مطبوخة و حسب برنامج  
الطعام المعتمد من الإدارة .

### وجبة العشاء للشخص الواحد مؤلفة من :

١. وجبة بندورة مع بيض مطبوخة .
  ٢. / ١٠٠ / غرام لحمه حروف ناعمة/ للشخص الواحد تجهر على شكل كبة بالصينية .
  ٣. جوانح فروج مشوي بالفرن أو مقلية ٢٥٠ غرام للشخص الواحد .
  ٤. كفتة لحمه حروف ناعمة ١٥٠ غ للشخص الواحد .
  ٥. ٥. دجاج مكسيكي ١٥٠ غ للشخص الواحد .
  ٦. وجبة باردة معلبات بمعدل علبة صغيرة واحدة للشخص الواحد من ( طون أو سردين أو مرتديلا من الأنواع الجيدة )
  ٧. معكرونة ١٥٠ غرام للشخص الواحد .
- تقدم الوجبات التي تحتوي على اللحوم من المواد المذكورة أعلاه على العشاء أربعة أيام في الأسبوع و المعلبات يوم واحد في الأسبوع وفي باقي الأيام وفق البرنامج المعتمد إضافة إلى :
- شورية + بطاطا مقلية + الخبز + المخفلات + 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 .
  - حلاوة ١٠٠ غ - زيتون ١٠٠ غ - مري ١٠٠ غ - لبنه ١٠٠ غ
  - بيض بمعدل / ٢ / بيضة يومياً للشخص الواحد .
- على أن تكون 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 التمويي الطازج المنتج بنفس اليوم .

### وجبة الغداء للشخص الواحد مؤلفة من :

- ١- وجبة خضار مطبوخة متنوعة حسب الموسم / ٢٠٠ / غ أربعة أيام بالأسبوع .
  - ٢ - وجبة لحمه / فروج بعظمه / ٣٥٠ / غ يومان بالأسبوع .
  - ٣ - رز ١٥٠ غ مطبوخ على مدار الأسبوع ماعدا يومان يقدم فيهما برغل / ١٥٠ / غ مطبوخ .
  - ٤- وجبة خضار مع لحمه قطع ٢٠٠ غ يوم واحد
- إضافة إلى اللبن المنتج في معاصر الألبان المرخصة ومرقة البطاطا أو الفاصولياء و الخبز وعلى أن يورد الخبز من النوع التمويي 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 أربعة أيام بالأسبوع
- ٣- جوانح فروج مقلية أو مشوية ٢٥٠ غ يوم واحد
- ٤ - 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 ) .

٥- بطاطا مسلوقة أو مقلية بالتناوب / ١٠٠ / غ.

٦- بندورة أو خيار / ١٥٠ / غ .

إضافة للخبز وعلى أن يورد الخبز من النوع التمويهي الطراح لمتج 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 لوجبتي (السحور و الإفطار)

للصائمين وتعادل (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 أسناب 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 أظعمة مطبوخة احتفظ

بها المتناول و قدمها في اليوم التالي تفرض بحقه غرامة مقدارها /١٥٠٠٠/ ل من خمسة عشرة ألف 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 /٥٠٠٠/ خمسة آلاف 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 ، ويفرم بمبلغ قدره /٣٠٠٠٠/ فقط ثلاثون ألف ليرة سورية كغرامة عدم تنفيذ .

### ط - أحكام عامة :

١- المدة العقدية ثمانية أشهر تبدأ من التاريخ المحدد بأمر المباشرة و تسليم موقع العمل 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 .

٣- يمكن تجديد العقد بنفس الشروط الفنية و المالية باتفاق الطرفين .

٤- 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 توابع العناصر

المستفيدة من الوجبات بحيث تصرف قيمة الوجبات المدونة و الموقع على استلامها في الجدول اليومي .

٥- يتم حسم قيمة المخالفات الواردة بالفقرة ح من استحقاقات الملتزم و المذكورة بالكشوف الشهرية و على مسؤولية لجنة الإشراف .

- ٦- ستقوم الإدارة بتقسيم السعر الإجمالي المقدم للوجبات الثلاثة على الشكل التالي:
- قيمة وجبة الفطور ٢٠% من مجموع أسعار الوجبات الثلاث المقدمة .
  - قيمة وجبة الغذاء ٤٥% من مجموع أسعار الوجبات الثلاث المقدمة.
  - قيمة وجبة العشاء ٣٥% 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 الـرجبات خلال شهر رمضان المبارك وفق التالي:
    - قيمة وجبة السحور تساوي ٣٥% من القيمة الإجمالية للوجبات اليومية
    - قيمة وجبة الإفطار تساوي ٦٥% من القيمة الإجمالية للوجبات اليومية .

برامج الطعام الأسبوعي الخاص بطلعة مركز المديرية بالفرقة

ملاحظات	وجبة العشاء	وجبة الفداء	وجبة الفطور	أيام الأسبوع
تقدم مادة الشاي على الفطور بشكل يومي	بيض مع سدرة - بطاطا مقلية - شوربة	فخاد فروج مشوي أو مقلي وزن ٤٠٠ غ - لبن ٢٥٠ غ - برغل مع العجوة - بصل أو فليغلة أو فجل	حبنة - زيت و زعفران - بيض	الأحد
تقدم على الفداء بشكل يومي	كبة بالصينية مع خصة ناعمة ١٠٠ غ - بطاطا مقلية - شوربة	حبتار مشكلة بدون لحم - زر بالشعيرية - لبن ٢٥٠ غ - بصل أو فليغلة أو فجل - فواكه	حبنة - مسححة - خلابة - زيتون	الاثنين
يقدم على الفداء بشكل يومي : سلطة - حمص مطحون أو منبل أو خلل	حوايج فروج مقلية أو مشوية ٢٥٠ غ - بطاطا مع كزبرة - شوربة	فاصولياء حاضرة أو ساياء مع خصة قطع ٢٠٠ غ - برغل بالشعيرية - بصل أو فليغلة أو فجل	مسححة - خلابة - زيتون	الثلاثاء
يقدم على العشاء بشكل يومي : منبل أو حمص مطحون - بندورة أو خيار - فليغلة أو خلل	كفتة مع بندورة لحمة ١٥٠ غ - شوربة	شاكرية مع لحم قطع ٢٠٠ غ - زر بالشعيرية - بصل أو فليغلة أو فجل	لينة - زيت و زعفران - بيض	الأربعاء
تقدم مادة المامونية على الفطور شتاءً و تبدل عادة الجبس أو البطيخ صيفاً	دجاج مكسكي ١٥٠ غ - بطاطا بالفرن - شوربة	مجدرة برغل - لبن ٢٥٠ غ - بصل أو فليغلة أو فجل - فواكه	فتة حمص - زيتون - مرق - حليب	الخميس
	مبات / مرتديلا / شوربة	فخاد فروج مشوي أو مقلي وزن ٤٠٠ غ - لبن ٢٥٠ غ - زر مع الخضرة - بصل أو فليغلة أو فجل	فتة حمص - حبنة - بيض	الجمعة
	بطاطا مقلية - معكرونة - شوربة	فاصولياء بيضاء حبت مع لحم ناعم ١٥٠ غ - زر بالشعيرية - بصل أو فليغلة أو فجل	خلابة - زيتون - قول - مامون	السبت