

## دفتر الشروط الفني لتقديم وجبات طعام جاهزة وخدمات نظافة و غسيل لحفارة د ج و ٢

أولاً : الشروط الخاصة :

أ - الغاية من العقد :

قيام العارض بتأمين المواد و وجبات الطعام للعاملين على الحفارة حسب موقعها وفق الشروط والكميات والأنواع المحددة في القائمة بدفتر الشروط والتي يعتبر جزءاً لا يتجزأ من العقد إضافة إلى خدمات الغسيل و التنظيف.

ب - التزامات العارض :

- ١ - يفضل أن يكون العارض من الأشخاص أو الشركات متخصصة بتقديم وجبات الطعام الجاهزة والخدمات وان تتوفر فيه الكفاءة والخبرة والملاءة المادية لتنفيذ التعهد وعليه تقديم ما يثبت ذلك مؤيداً بالوثائق والعقود التي تم تنفيذها في هذا المجال .
- ٢ - على العارض تأمين العدد اللازم و الكافي من العمال لإنجاز الأعمال المطلوبة في الموقع بما لا يقل عن / ٦ / عمال (مشرف موقع ١ - شيف مطبخ ١ - عامل مطبخ ١ - سرفجي ١ - عامل خدمات ١ - عامل تنظيف وغسل ثياب العاملين ١) و أن يكونوا مقبولين من الإدارة و من ذوي السلوك الحسن و اللياقة الصحية و لا تقل أعمارهم عن /١٨/ عاماً و لا تزيد عن /٦٠/ عام .
- ٣ - على العارض تقديم تصريح يتعهد به كفاءة عماله و خبرتهم في ممارسة مثل هذه الأعمال و تقديم وثائق تثبت خبرة كل من شيف المطبخ و عامل السفر ، و التزام عماله بارتداء ملابس عمل بيضاء خاصة و نظيفة و مرتبة و الظهور بمظهر عام لائق و نظيف .
- ٤ - في حال الإرساء على العارض تقديم شهادات صحية لعماله تثبت خلوهم من الأمراض السارية والمعدية وما يثبت تسجيلهم لدى مؤسسة التأمينات الاجتماعية ، و العارض وحده مسؤول عن جميع الأضرار المادية والجسدية اللاحقة من جراء تنفيذ الأعمال العقدية المطلوبة و عليه التقيد بأحكام القانون رقم /١٧/ لعام ٢٠١٠ وتعليماته التنفيذية فيما يتعلق بالحد الأدنى للأجور .
- ٥ - العارض مسؤول وحده عن التأمين ضد مخاطر العمل وتطبيق أنظمة الأمن والسلامة المهنية فيما يتعلق بعماله ومعداته وهو مسؤول أيضاً عن إطفاء ونقل وسكن عماله .
- ٦ - يلتزم العارض بالتقيد التام بكافة مطالبات الإدارة بما فيها رفض أي عنصر من عناصره إذا وجدت الإدارة وحسب تقديرها وحدها انه مريض أو مهمل أو غير مناسب دون أن تتحمل الإدارة أي تكلفة جراء ذلك .
- ٧ - يلتزم العارض بتقديم وتأمين المواد و وجبات الطعام بجودة طهي عالية للعاملين في الحفارة بالأوقات المحددة ووفق البرنامج المقدم من الإدارة للوجبات الثلاثة الأساسية / فطور - غداء - عشاء / أو الوجبة الليلية الإضافية ضمن الأنواع والمواصفات والكميات المحددة فيه على أن تكون المواد من الأصناف الجيدة أياً كان مصدرها وفق ما هو وارد في الفقرة /و/ من هذا الدفتر .
- ٨ - يلتزم العارض بالغسيل لعناصر الحفارة فقط دون غيرهم و ذلك بغسل الشر اشف و أوجه المحدثات مرة واحدة أسبوعياً كما يلتزم بغسيل وكوي ثياب العمل لكافة العاملين في الوردية في كامب الحفارة مرتان في الأسبوع ويقع على عاتق الملتزم تأمين غسالة اتوماتيك في مكان مناسب كما يلتزم العارض بتنظيف مكاتب العمل والمرافق العامة وترحيل القمامة إلى الأماكن المحصنة بشكل يومي وتأمين كافة المستلزمات لترحيل الأوساخ والقمامة وحرقتها .

٩ - يلتزم العارض بتقديم الطعام لعناصر الحفارة أينما انتقلت وحسب موقعها بنفس الشروط والأسعار ولا يحق له المطالبة بأي فروقات سعرية جراء انتقال الحفارة من موقع إلى آخر.

١٠ - يقع على عاتق الملتزم تقديم كافة معدات المطبخ (أفران وحدات تبريد لحفظ اللحوم والخضار والفواكه - قطاعة بطاطة - فرامة لحمة - قشارة بطاطة كهربائية - مكيف كهرباء عدد ١ مستودع الخضار ورفوف المستودع ، و يقوم الملتزم بإصلاح كافة الأعطال وبشكل فوري التي تنجم في المعدات الكهربائية والغازية وعلى حسابه الخاص أثناء فترة العقد من وحدات تبريد ومكيفات وأفران وغيرها ويتحمل كافة الأضرار الناجمة عن ذلك .

١١ - يقع على عاتق الملتزم بتقديم المواد التالية (ملعقة طعام -سكين فواكه - شوكة طعام -صحن عميق - صحن فايش - إبريق ماء ستانلس صحنون للمقبلات وفق الحاجة لكل وجبة وكافة مستلزمات المطعم بالإضافة إلى الطناجر وصواني الأفران وسكاكين المطبخ وغيرها وكل ما يتعلق بأدوات المطبخ .

١٢ - يتم ترحيل معدات الملتزم على نفقة الإدارة أثناء فك ونقل وتركيب الحفارة بما في ذلك الكرفانات والبرادات والمستودعات وتحت إشرافه وعلى مسؤوليته .

### ج - أوقات العمل :

يجري العمل على تأمين وتقديم المواد ووجبات الطعام المطلوبة ضمن المواعيد التي تحددها الإدارة على مدار أيام الأسبوع بما فيها أيام الجمع والسبت والعطل الرسمية والأعياد الدينية ويتوجب على الملتزم أو وكيله القانوني التواجد في موقع الحفارة طيلة أوقات العمل لتلقي تعليمات الإدارة أو الجهة الإشرافية المحددة من قبل الإدارة والإشراف الفعلي على حسن تنفيذ الأعمال المطلوبة .

### ثانياً : الشروط الفنية :

#### أ - الكميات والإشراف والاستلام :

١ - يقدم الملتزم وجبات الطعام يومياً لعناصر الحفارة بعدد ( ٤٥ - ٥٠ ) عنصر بالإضافة لعناصر الحماية للحفارة بعدد ( ٢٠ - ٢٥ ) عنصر حسب موقع الحفارة ودرجة الحماية المطلوبة ، مع مراعات مضاعفة الأعداد أيام تبديل الوردية ويعلم الملتزم قبل ٢٤ ساعة بذلك أصولاً .

٢ - يحق للإدارة بالتنسيق مع الجهات المختصة زيادة عناصر الحماية حسب درجة خطورة موقع العمل و الحماية المطلوبة و ذلك بزيادة عدد الوجبات اليومية لعناصر الحماية بين /٥-١٠/ وجبات إضافية .

٣ - يلتزم الملتزم بتقديم وجبات الطعام لعناصر الحفارات الإنتاجية /٢٠ - ٣٠ وجبة/ وجبات سفيرية في حال تواجدها للعمل على الآبار العائدة للموقع ويعلم الملتزم قبل ٢٤ بذلك أصولاً ويتم تحميم الحفارة الإنتاجية من غسيل الثياب وتنظيف لباس العمال أسوة بعمال الموقع أما بالنسبة للمنظفات والصابون فتصرف المستحقات الشهرية للحفارة الإنتاجية من مركز المديرية في حال بقاء الحفارة اقل من شهر في المواقع التابعة له أما في حال إتمام الشهر كامل أو أكثر فيتم صرف هذه المستحقات من قبل العارض .

٤ - يحق للإدارة زيادة عدد الوجبات اليومية لا يتجاوز / ٢٥ / وجبة إضافة إلى الكميات السابقة أثناء فك وتركيب الحفارة والحالات التي تحددها الإدارة خطياً بنفس المواصفات والأسعار العقدية على أن يتم تبليغ العارض قبل ٢٤ ساعة من موعد الزيادة .

٥ - يحق للإدارة إيقاف تناول وجبات الطعام لعناصر الحفارة أثناء صيانتها ولفترة تتراوح بين ١٥ يوم إلى ٢٠ يوم ولا يحق للملتزم المطالبة بأي تعويض جراء ذلك أو عطل أو ضرر قد ينجم نتيجة توقف الحفارة للصيانة .

٦ - الملتزم مسؤول عن تقاسم عدد من الوجبات الليلية لا تتجاوز ١٥ وجبة وفق الأنواع والكميات المحددة في جدول وجبات الطعام من قبل الإدارة .

٧- تعتبر تاريخ مباشرة العمل بالعقد اعتباراً من تاريخ تسليم موقع عمل الحفارة و تنظيم ضبط أصولي بذلك .

٨ - يلتزم الملتزم بتأمين و تقديم المحارم - الصابون - أكياس قمامة - و متممات الطاولة من كتشب - حامض - زيت زيتون - شطة - توابل - ملح ..... الخ كما يلتزم بتقديم لوح صابون غار /٢٥٠/ غرام نوع جيد عدد /١/ + لوح صابون معطر عدد /١/ لا يقل /١٠٠/ غ/ لكل عنصر في الحفارة شهرياً + نصف علبه لودلين لكل عامل شهرياً كما يلتزم الملتزم بتقديم مادي السكر والشاي بشكل يومي لكل عنصر في الوردية على الحفارة وكذلك المتواجدين في الكامب وفق التالي : سكر ١٠٠ غ فقط - شاي ٢٠ غ فقط .

- كما يقوم العارض بتقديم المواد التالية شهرياً بمعرفة لجنة الإشراف وهي : ( محارم /٣/ علب ، قهوة حلوة /٠,٥/ كغ ، سكر /٥/ كغ ، شاي /٠,٥/ كغ حاجة الضيوف الزائرة إلى الحفارة ،  
٩- يجب أن ترحل كل مادة ترفض فنياً إذا كانت مخالفة للدفع الشروط وتعاد بنفس الآلية التي أحضرتها .

١٠ - تكلف الإدارة جهة إشرافية في موقع العمل مهمتها الإشراف على حسن تنفيذ التعهد والتحقق من مطابقة الأعمال المنفذة وفق المواصفات والشروط العقدية وللجهة الإشرافية الحق بالكشف على المواد المستخدمة في إعداد الوجبات ورفض كل مادة مخالفة للمواصفات المطلوبة ومراقبة الطهي والنظافة ( نظافة الطعام - العمال - المطبخ و المطعم ) جودة الطعام ويتعين على الملتزم أو وكيله القانوني التزام التام بكافة تعليمات هذه الجهة وتفاذي ملاحظاتها ، وتنظم اللجنة المشكلة لهذا الغرض المحاضر الأصولية باستلام الكميات المنفذة .

#### ب - التزامات الإدارة :

- ١ - تقدم الإدارة كرفانة مطبخ كاملة مجهزة بإنارة مع مستودع و كرفانة خاصة لغسل ثياب العاملين على الحفارة .
- ٢ - تقدم الإدارة الماء والكهرباء مع التوصيلات اللازمة إلى داخل وخارج الكرفانات .
- ٣ - تقدم الإدارة كرفانة المطعم تحتوي على المعدات التالية طاولة طعام مع كراسي مناسبة لعدد المستفيدين + مكيف كهربائي عدد ١ - غطاء طاولة مشمع ملون - نايلون شفاف .

#### ج - غرامات التأخير والجزاءات:

إضافة إلى ما نصت عليه أحكام القانون ٥١ / ٢٠٠٤ بخصوص غرامات التأخير يغرم الملتزم في حال عدم تواجده أو وكيله القانوني في الموقع أو غياب احد عماله غرامة قدرها ٣٠٠٠ ل س ثلاثة آلاف ليرة سورية عن كل يوم .

#### د - شروط خاصة بالمواد المستخدمة :

- ١ - سكر ناعم ابيض نوع جيد .
- ٢ - رز جيد خالي من الحبة البيضاء والشوائب
- ٣ - برغل مغريل (حبة واحدة) خالية من الشوائب والأوساخ .
- ٤ - شاي أول ( سوبر بيكو ) نوع أول .
- ٥ - حليب بودرة كامل الدسم ضمن عبوات زنة /٤٥٠ غ - ٩٠٠ غ - ١٨٠٠ غ / غرام نوع جيد .
- ٦ - زيت نباتي مستخلص من دوار الشمس مكرر ثلاث مرات على الأقل .
- ٧ - زيتون مققش نوع أول .
- ٨ - حلاوة طحينية نوع جيد - جبن عكاوي بقري .
- ٩ - سمن نباتي نقي ١٠٠% خالي من الكوليسترول نوع جيد
- ١٠ - جميع بقية المواد من جبن وزيت وزيتون فواكه وخضار..... الخ يجب أن تكون من الأصناف الأولى .

١١ - كافة أنواع اللحوم من الأصناف الجيدة الطازجة شريطة أن تكون لحم خروف عواس بعظمه حصراً دون البية ولا يتجاوز وزن الذبيحة / ٢٥ كغ / خمسة وعشرون كيلو غرام ولا يقل عن ١٥ كغ خمسة عشر كغ ، لحم عجل بلدي ( مشفى فخذة - فتيلة فقط وبدون دهن ) . الفروج منظم بشكل جيد مطابق للشروط الصحية طازج وزن الفروج الواحد يتراوح بين ( ١٢٠٠ غرام - ١٥٠٠ غرام ) .

ن - شروط أخرى خاصة بالوجبات :

١- وجبة الفطور للشخص الواحد مؤلفة من :

- حليب محلول كامل الدسم كأس واحد كبير لا يقل وزن البودرة فيها عن ٢٠ غ فقط عشرون غرام فقط أربع مرات بالأسبوع

- شاي حسب الطلب ضمن المطعم

- جبن بلدي مقطع مغلي ١٠٠ غ فقط مائة غرام

- حلالة ١٠٠ فقط مائة غرام

- زيتون اخضر جاهز محلى ٧٥ غرام فقط خمسة وسبعون غرام يضاف إليها ٢٥ غ زيت زيتون

- مربى بكافة أنواعه ١٠٠ غ فقط مائة غرام

- زيت وزعتر ٦٠ غ فقط ستون غرام ( زعتر ٤٠ غ / زيت زيتون ٢٠ غ )

- لبننة مصفاية حلوه ١٠٠ غ فقط مائة غرام

- بيض مسلوق أو مقلي ٢ بيضيتان

- مامونية مطبوخة بالسمن البقري صحن واحد خلال فصل الشتاء لا يقل عن ٢٠٠ غ

- دبس بالطحينة ١٠٠ غ فقط مائة غرام ( ٥٠ غ دبس - ٥٠ غ طحينة ) في فصل الشتاء

- حبس أو بطيخ حسب الموسم ويقدم من ٧/١ لغاية ٩/١٥ وبمعدل ٢٠٠ غ لكل عامل وبدون قشر على أن تكون وجبة الفطور مؤلفة من

ثلاث أصناف من المواد المذكورة أعلاه إضافة إلى مادة الجبس الأحمر أو البطيخ الأصفر والحليب والشاي والخبز الآلي الطازج وبمعدل ١.٥ رغيف

لكل عامل وان تكون الأنواع متناسقة ووفق البرنامج المحدد لوجبات الفطور والغداء والعشاء

٢ - وجبة الغداء :

- خضار طازجة وفق موسمها ٢٠٠ غ أو معلبة في غير موسمها .

- لحم عجل مقطع ٢٠٠ غ للشخص الواحد .

- لحم خروف كراديش ٢٥٠ غ للشخص الواحد .

- لحم عجل مفروم ٢٠٠ غ للشخص الواحد .

- رز أو برغل مطبوخ بالشعيرية ٢٠٠ غ للشخص الواحد .

- فاصولية حب ١٠٠ غ فقط مائة غرام للشخص الواحد شتاءً

- فروج بعظمه نصف فروج للشخص الواحد على أن يتراوح وزن الفروج الواحد من ١٢٠٠ غ إلى ١٥٠٠ غ قبل الطبخ .

- لبن بقري طازج ٢٥٠ غ فقط مائتان وخمسون غرام للشخص الواحد وبمعدل ثلاث مرات خلال الأسبوع

- فواكه (تفاح - برتقال) حبة واحدة أو ٢٠٠ غ فقط مائتان غرام للفواكه ذات الحبات الصغيرة مثل (عنب - كرز - مشمش) أو حبتان مثل

(برتقال كرميتيا - دراق - اجاص ) للشخص الواحد وتقدم كافة أنواع الفواكه من الأصناف الأولى وفق موسمها ولا يعتبر الجبس الأحمر أو البطيخ

الأصفر من الفواكه .

- يتم تقديم البصل اليابس أو الفريك أو الفحل أو الفليفلة حسب الموسم .

- يجب أن تكون وجبة الغداء مؤلفة من :

١- رز بعدل خمس مرات خلال الأسبوع وبرغل بمعدل مرتين خلال الأسبوع

٢- فواكه نوع واحد ثلاث مرات بالأسبوع

٣- خبز آلي طازج - بصل اليايس أو الفريك أو الفجل أو الفليفلة حسب الموسم و وفق البرنامج المقرر من الإدارة .

ملاحظة تقدم اللحوم بكافة أنواعها مع الفروج خلال ستة أيام في الأسبوع على الغداء وفق البرنامج المحدد من قبل الإدارة .

٣ - وجبة العشاء :

- شوربة متنوعة صحن واحد ( يوقف تقديمها من ٦/١٥ ولغاية ٩/١٥ من كل عام تقدم أربع مرات بالأسبوع

- وجبة ناشفة مؤلفة من بطاطا مسلوقة ٢ فقط اثنان حبة للشخص الواحد ( وزنهما من ١٧٥ إلى ٢٠٠ غ ) بيض مسلوق ٢ فقط اثنان بيضة

للشخص الواحد - زيتون ٧٥ غ فقط خمسة وسبعون غرام - زيت زيتون ٢٥ غ فقط خمسة وعشرون للشخص الواحد

- مقالي :/ بطاطا باذنجان زهره / صحن واحد لكل عامل لا يقل وزن الصحن عن ٢٥٠ غ مائتان وخمسون غرام ( تقدم مادة الزهرة بداية شهر تشرين الثاني ولغاية بداية نيسان من كل عام .

- كباب هندي ١٥٠ غ لكل عامل إضافة للبندورة والبصل أو فخذ فروج بعظمه مشوي بوزن لا يقل عن ٣٠٠ غ للشخص الواحد مع البطاطا

- منزلة باذنجان بالزيت .

- بيض مسلوق ٢ بيضتان - ( لبنة - زيتون ) لبنة ١٠٠ غ - زيتون ٧٥ غ - زيت زيتون ٢٥ غ

- يقدم العارض إحدى الأصناف المحددة أعلاه لوجبة العشاء إضافة إلى المواد التالية لكل عامل وفقاً للبرنامج المقرر من الإدارة :

- خبز ١,٥ رغيف ونصف ، بصل فريك أو الفجل أو الفليفلة حسب الموسم أربع مرات في الأسبوع + مخللات

- خيار أو بندورة في موسمها بمعدل حبتان من نفس النوع أو حبة من كل نوع

- شاي حسب الرغبة والطلب على أن يتم تناولها في المطعم

ملاحظة :تقدم اللحوم مرة في الأسبوع لوجبة العشاء .

٤ - الوجبة المساعدة الليلية :

تتألف الوجبة الليلية من المواد التالية لكل عامل يومياً وتسلم إلى الوردية الليلية ويحدد وقت التسليم من قبل اللجنة الإشرافية وهي :

- علبه طون أو مرتديلا أو سردين بالتناوب

- خيار أو بندورة ٢٥٠ غ مئتان و خمسون غرام .

- خبز آلي رغيف ونصف

- سكر وشاي ١٢٠ غ مائة و عشرون غرام ( ١٠٠ غ سكر - ٢٠ غ شاي ) لكل عامل يستلم العمل الساعة العاشرة ليلاً ولغاية الساعة

السادسة من صباح اليوم الثاني .

هـ - على العارض 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

وبمعدل (١٠٠) غ للسحور و (٥٠) غ للفطور في كل وجبة للعامل يومياً ومن النوع الجيد ضمن المطعم فقط

يقدم مادة العصير ( سكويز بودرة أو ما يعادله من أنواع أخرى نوع جيد) لوجبة الإفطار ولكل عامل صائم وبمعدل نصف ظرف شراب للشخص الواحد .

تتكون وجبة السحور من : شاي - عجوة - خضار وثلاثة أصناف من وجبة الفطور الصباحية 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

- تلغى الوجبة المساعدة لمستحقيها خلال شهر رمضان المبارك باستثناء مادي السكر والشاي ويعتبر السحور عوضاً عنها .

و - شروط أخرى خاصة بالتعهد :

١ - على العارض إن يبين في عرضة المالي أسعار الوجبات على النحو التالي :

((وجبة الفطور - وجبة الغداء - وجبة العشاء - الوجبة الليلية )) وفق ما هو وارد في النسب المبينة أدناه لكل وجبة على حدى . وان تكون

الأسعار شاملة قيمة الخدمات (( تنظيف - غسيل ثياب وكبها - غسيل الشراشف ، أوجه المخدات - جمع القمامة وترحيلها من موقع كامب

كل حفارة إلى المكان المخصص لرميها .... )) وان احتساب قيم الوجبات يكون على النحو التالي :

- وجبة الفطور ١٨% من القيمة الإجمالية .

- وجبة الغداء ٥٠% من القيمة الإجمالية .

- وجبة العشاء ٢٧% من القيمة الإجمالية .

- الوجبة المساعدة ٥% من القيمة الإجمالية .

- يتم احتساب قيمة الوجبات 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 .

٢ - تصرف استحقاقات العارض بموجب فواتير وضبوط استلام شهرية منظمة حسب الأصول .

٣- المدة العقدية سنة كاملة من تاريخ المباشرة .

٤ - يجب أن يتضمن محضر الاستلام وقائع عملية الاستلام كاملاً بشكل يومي لوجبات الطعام الثلاث الأساسية والوجبة الليلية الإضافية وبحق

للجنة الإشراف رفض أية مادة أو وجبة مخالفة للمواصفات المطلوبة في برنامج الطعام وعلى الملتزم أن يبادر فوراً إلى تقديم المادة أو الوجبة البديلة وذلك ضمن البرنامج المختص وباختيار لجنة الإشراف .

٥- يوقع محضر الاستلام من قبل الملتزم إشعاراً منه بقبول مضمون ضبط الاستلام .

٦- لا يجوز صرف قيمة الأعمال المنفذة إلا بعد تنظيم ضبوط الاستلام واقرارها بموافقة الإدارة ( عاقد النفقة ) .

جدول برنامج الطعام للحفارات خلال عام / ٢٠١٨ /

ملاحظات	الوجبة الليلية	وجبة العشاء	وجبة الغداء	وجبة الفطور	أيام الأسبوع
تقدم مادة الشاي يومياً أثناء وجبة العشاء في المطعم	دونت - خيار أو بندورة	حمص - بطاطا مسلوقة ٢ - جبنة - بيض، مسلوقة ٢ - شوربة - بندورة - مصل	نصف فروج مشوي أو مقلي وزن من ٦٠٠ - ٧٥٠ غ مع برغل - لين ٢٥٠ غ - بصل أو فليفلة أو فجل	شاي - جبن - بيض مسلوقة - زيتون	الأحد
تقدم مادة البطيخ الأحمر والبطيخ الأصفر كمادة إضافية ٢٠٠ غ للشخص مرتان بالأسبوع لوجبة الفطور ( في عوصميا ) من ٢٠١٨/٩/١٥ ولغاية ٢٠١٨/٩/١٥	موتديلا - خيار أو بندورة	مقل - بيض مسلوقة ٢ - زيتون - شوربة - بندورة	خضار مشكلة مع لحم عجل مقطع ٢٠٠ غ - رز بالشعيرية - بصل أو فليفلة أو فجل - فواكه	شاي - حليب - لبنة - - مرعى - زيت و زعتر	الاثنين
تقدم مادة شوربة ربيع سرتس أسبوعياً على وجبة العشاء من الأذواع وبالتناوب شوربة عدس - خضار - فطر وتوقف صيفاً اعتباراً من ٢٠١٨/٦/١٥ ولغاية ٢٠١٨/٩/١٥	زبون - خيار أو بندورة	حمص - منزلة باندجان - خيار - مصل أو فليفلة خضراء	بطاطا مع لحم عجل مقطع ٢٠٠ غ - رز بالشعيرية - بصل أو فليفلة أو فجل	شاي - حلاوة - زيتون - بيض مسلوقة	الثلاثاء
	طون - خيار أو بندورة	حمص، بالطحنية - مقالي - بندورة - مصل أو فليفلة خضراء	نصف فروج مشوي أو مقلي وزن من ٦٠٠ - ٧٥٠ غ مع برغل - لين ٢٥٠ غ - بصل أو فليفلة أو فجل	شاي - حليب - مرعى - زيت و زعتر - لبنة	الأربعاء
	موتديلا - خيار أو بندورة	مقل - شوربة - بندورة - مصل	فاصولياء خضراء أو فاصولياء برشاء مع لحم عدل مفروم ٢٠٠ غ - رز بالشعيرية - بصل أو فليفلة أو فجل	شاي - بيض مقلي - - جبن - حلاوة	الخميس
	زبون - خيار أو بندورة	مقل - بيض مسلوقة ٢ - بطاطا مسلوقة - شوربة - خيار - مصل أو فليفلة خضراء	رز بالشعيرية مع حمص أو بلاء - لين ٢٥٠ غ - بصل أو فليفلة أو فجل - فواكه	شاي - حليب - حلاوة - زيت و زعتر	الجمعة
	لين - خيار أو بندورة	حمص - كباب - مصل ١٥٠ غ مع بندون و مصل - خيار - مصل	رز بالشعيرية مع حمص أو بلاء - لين ٢٥٠ غ - بصل أو فليفلة أو فجل - فواكه	شاي - حليب - زيتون - مرعى - بيض مقلي	السبت