

## دفتر الشروط الفني لتقديم وجبات طعام جاهزة وخدمات نظافة و غسيل للعاملين في محطة وادي عبيد

### أ - الغاية من العقد :

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

### ب - التزامات المعارض :

١ - يجب أن يكون من الأشخاص و الشركات المتخصصة بإعداد و تقديم وجبات الطعام الجاهزة والخدمات المرافقة لها و نفذت عقود سابقة بكفاءة في هذا المجال وعليه تقلم ما يثبت ذلك مؤيداً بالوثائق و التراخيص اللازمة . وأن تقدم هذه الوثائق في مغلف الأوراق الشكلية تحت طائلة رفض العرض المخالف.

٢ - على المعارض تأمين العدد اللازم و الكافي من العمال لإيجاز الأعمال المطلوبة في الموقع بما لا يقل عن / ٥ / عمال (مشرف موقع ١ - شيف مطبخ ١ - عامل مطبخ ١ - سفيرجي ١ - عامل تنظيف و غسيل ثياب العاملين ١) و أن يكونوا مقبولين من الإدارة و من ذوي النسب الحسن و اللياقة الصحية و لا تقل أعمارهم عن / ١٨ / عاماً و لا تزيد عن / ٦٠ / عام .

٣ - على المعارض 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 المعارض تقديم شهادات صحية لعماله تثبت خلوهم من الأمراض السارية و المعدية و ما يثبت تسجيلهم لدى مؤسسة التأمينات الاجتماعية ، و المعارض وحده مسؤول عن جميع الأضرار المادية و الجسدية اللاحقة من جراء تنفيذ الأعمال العقدية المطلوبة و عليه التقيد بأحكام القانون رقم / ١٧ / لعام ٢٠١٠ و تعليماته التنفيذية فيما يتعلق بالحد الأدنى للأجور .

٥ - المعارض مسؤول وحده عن التأمين ضد مخاطر العمل و تطبيق أنظمة الأمن و السلامة المهنية فيما يتعلق بعماله و معداته و هو مسؤول أيضاً عن إطفاء و نقل و سكن عماله .

٦ - يلتزم المعارض بالتقيد التام بكافة مطالبات الإدارة بما فيها رفض أي عنصر من عناصره إذا وجدت الإدارة و حسب تقديرها و وحدها أنه مريض أو مهمل أو غير مناسب دون أن تتحمل الإدارة أي تكلفة جراء ذلك .

٧ - يلتزم المعارض بتقديم و تأمين المواد و وجبات الطعام بجودة طهي عالية للعاملين في الموقع بالأوقات المحددة و وفق البرنامج المقدم من الإدارة للوجبات الثلاثة الأساسية / فطور - غداء - عشاء / ضمن الأنواع و المواصفات و الكميات المحددة فيه على أن تكون المواد من الأصناف الجيدة أياً كان مصدرها وفق ما هو وارد في الفقرة / و / من هذا الدفتر .

٨ - يلتزم المعارض بغسل الشر اشف و أوجه المخدات مرة واحدة أسبوعياً كما يلتزم بغسيل و كي ثياب العمل لكافة العاملين في الوردية في الموقع مرتان في الأسبوع و يقع على عاتق المديرية تأمين غسالة اتوماتيك في مكان مناسب كما يلتزم المعارض بتنظيف مكاتب العمل و المرافق العامة و ترحيل القمامة إلى الأماكن المخصصة بشكل يومي و تأمين كافة المستلزمات لترحيل الأوساخ و القمامة و حرقها .

٩ - يقع على عاتق المديرية تقديم كافة معدّات المطبخ (أفران و وحدات تبريد لحفظ اللحوم و الخضار و الفواكه - فطاعة بطاطة - فرامة لحمة - فشارة بطاطة كهربائية - خفاقة حمص - الخ و كل ما يحتاج إيجاز العمل ، و يقوم الملتزم بإصلاح كافة الأعطال و بشكل 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 .

١٠- يقع على عاتق المديرية بتقديم المواد التالية (ملقحة طعام -سكين فواكه - شوكة طعام -صحن عميق - صحن فايش - إبريق ماء -سائيل صحنون للمقبلات وفق الحاجة لكل وجبة وكافة مستلزمات المطعم بالإضافة إلى الطناجر وصواني الأفران وسكاكين المطبخ وغيرها بكل ما يتعلق بأدوات المطبخ و معدات صالة الطعام .

#### 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 المتلزم أو وكيله القانوني التواجد في موقع الموقع طيلة أوقات العمل لتلقي تعليمات الإدارة أو الجهة الإشرافية المحددة من قبل الإدارة والإشراف الفعلي على حسن تنفيذ الأعمال المطلوبة .

#### د - الكميات والإشراف والاستلام :

١ - يقدم المتلزم وجبات الطعام يومياً لعناصر الموقع بعدد ٧٥/ عنصر منهم عناصر الحماية للموقع بعدد ( ١٨ - ٢٠ ) عنصر حسب درجة الحماية المطلوبة ، مع مراعات مضاعفة الأعداد أيام تبديل الوردية ويعلم المتلزم قبل ٢٤ ساعة بذلك أصولاً .

٢ - يلتزم المتلزم بتقديم وجبات الطعام لعناصر الحفارات الإنتاجية / ٢٠ - ٣٠ وجبة/ وجبات سفرية في حال تواجدها للعمل على الآبار العائدة للموقع ويعلم المتلزم قبل ٢٤ بذلك أصولاً ويتم تحميم الموقع الإنتاجية من غسيل الثياب وتنظيف لباس العمال أسوة بعمال الموقع أما بالنسبة للمنظفات والصابون فتصرف المستحقات الشهرية للحفارة الإنتاجية من قبل العارض .

٣ -- يحق للإدارة زيادة عدد الوجبات اليومية لا يتجاوز / ٢٥% من عدد الوجبات الإجمالي/ إضافة إلى الكميات السابقة أثناء وجود ورش عاملة أو في الحالات التي تحددها الإدارة عطفياً بنفس المواصفات والأسعار العقدية على أن يتم تبليغ العارض قبل ٢٤ ساعة من موعد الزيادة .

٤ - يلتزم المتلزم بتأمين وتقديم المخرم - الصابون - أكياس قمامة - ومتممات الطاولة من كمشب - حامض - زيت زيتون - شظية - 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 الموقع شهرياً + نصف عبوة لودلين لكل عامل شهرياً كما يلتزم المتلزم بتقديم مادي السكر والشاي بشكل يومي لكل عنصر في الوردية على الموقع وفق التالي : سكر ١٠٠ غ فقط - شاي ٢٠ غ فقط .

- كما يقوم العارض بتقديم المواد التالية شهرياً بمعرفة لجنة الإشراف للمحطة وهي : ( محارم / ٥/ علب ، قهوة حلوة / ١/ كغ ، سكر / ١٠/ كغ ، شاي / ١/ كغ حاجة الضيوف الزائرة إلى الموقع

٥- يجب أن ترحل كل مادة ترفض فنياً إذا كانت مخالفة لدنفر الشروط وتعاد بنفس الآلية التي أحضرها .

٦ - تكلف الإدارة جهة إشرافية في موقع العمل مهنتها 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 المتلزم أو وكيله القانوني التزام بكافة تعليمات هذه الجهة وتفاذي ملاحظاتها ، وتنظم اللجنة المشكلة لهذا الغرض المحاضر الأصولية باستلام الكميات المنفذة .

#### هـ التزامات الإدارة :

١ - تقدم الإدارة بناء مطبخ و صالة طعام مجهز بإدارة مع مستودع و غرفة خاصة لغسل ثياب العاملين على الموقع .

٢ - تقدم الإدارة الماء والكهرباء مع التوصيلات اللازمة إلى داخل وخارج الغرف و المطبخ .

#### م - غرامات التأخير والعجزات:

إضافة إلى ما نصت عليه أحكام القانون ٥١ / ٢٠٠٤ بخصوص غرامات التأخير بغرم الملتزم وفق التالي :

١- إذا خالف المتعهد أي من الشروط العقدية أو بما ورد في هذا الدفتر من أحكام وشروط، أو عند مشاهدة أطقمة مطبوخة احتفظ بها المقاول و قدمها في اليوم التالي تفرض بحقه غرامة مقدارها /١٥٠٠٠ ل س خمسة 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 /٥٠٠٠ خمسة آلاف ليرة سورية عن كل يوم .

٣- في حال تخلف المتعهد عن تقديم أي وجبة من وجبات الطعام في المواعيد المحددة يحق 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 .

و - شروط خاصة بالمواد المستخدمة :

- ١ - سكر ناعم ابيض نوع جيد .
- ٢ - رز جيد حالي من الحبة البيضاء والشوائب
- ٣ - برغل مغربل (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 مفقش نوع أول .
- ٨ - حلاوة طحينية نوع جيد - جبن معلب .
- ٩ - سم 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 الية ولا يتجاوز وزن الذبيحة /٢٥ كغ خمسة وعشرون كيلو غرام و لا يقل عن ١٥ كغ خمسة عشر كغ ، لحم عجول بلدي ( مشفى فخذة - فتيلة فقط وبدون دهن ) . الفروج منطف بشكل جيد مطابق للشروط الصحية طازج وزن الفروج الواحد يتروح بين من ( ١٢٠٠ غرام - ١٥٠٠ غرام ) .

ن - شروط أخرى خاصة بالوجبات :

١- وجبة الفطور للشخص الواحد مؤلفة من :

- حليب مخلول 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 معلب ثلاث قطع
- حلاوة 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 / غ زيت زيتون ٢٠ غ )
- لبنة مصفاية حاوه 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 بالطحينية ١٠٠ غ فقط مائة غرام ( ٥٠ غ دبس - ٥٠ غ طحينية ) 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 ثلاثة أصناف من المواد المذكورة أعلاه إضافة إلى مادة الحبس الأحمر أو البطيخ الأصفر والحليب والشاي والخبز الآلي الطازج وبمعدل ١.٥ رغيف لكل عامل وإن تكون الأنواع متناسقة ووفق البرنامج المحدد لوجبات الفطور والغداء والعشاء

## ٢- وجبة الغداء :

- خضار طازجة وفق موسمها ٢٠٠ غ أو معلبة
- لحم خروف ((رأس عصفور)) ١٥٠ غ للشخص الواحد .
- لحم عجل مقطع ١٥٠ غ للشخص الواحد .
- لحم خروف كرايش ٢٥٠ غ للشخص الواحد .
- لحم عجل مفروم ١٠٠ 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 ولا يعتبر الحبس الأحمر أو البطيخ الأصفر من الفواكه على أن تقدم مادة التفاح مرة بالأسبوع والباقي حسب الموسم
- يتم تقديم البصل اليابس أو الفريك أو الفجل أو الفليفلة حسب الموسم
- يجب أن تكون وجبة الغداء مؤلفة من :

١- رز يعدل خمس مرات خلال الأسبوع ويرغل بمعدل مرتين خلال الأسبوع

٢- فواكه نوع واحد أربع مرات بالأسبوع

٣- خبز آلي طازج - حسب الطلب ووفق البرنامج المقرر من الإدارة

ملاحظة تقدم اللحوم بكافة أنواعها مع الفروج في كامل أيام الأسبوع على الغداء باستثناء يوم واحد بالأسبوع 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 ( وزهما من ١٧٥ إلى ٢٠٠ غ ) بيض مسلوقة 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 ١٥ نيسان من كل عام .
- كباب هندي ١٥٠ غ لكل عامل إضافة للبندورة والبصل أو فخذ فروج بعظمه مشوي بوزن لا يقل عن ٢٠٠ غ للشخص الواحد مع لبطاطا منزلة باذنجان بالزيت .
- بيض مسلوقة 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 ، فليفلة خضراء ٢/ حبة أربع مرات في الأسبوع + مخللات
- مقبلات متنوعة نوع واحد يومياً ( سلطة خضار - حمص بطحينية - متبل )
- حيار 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 .

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  
ويعادل (١٠٠) غ للسحور و (٥٠) غ للفطور في كل وجبة للعامل يومياً ومن النوع الجيد ضمن المطعم فقط  
يقدم مادة العصير ( سكوير بودرة أو ما يعادله من أنواع أخرى نوع جيد) لوجبة الإفطار ولكل عامل صائم ويعادل 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

ي - 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 الميئة أدناه لكل وجبة على حدى . وان تكون  
الأسعار شاملة قيمة الخدمات (( تنظيف - غسيل ثياب وكيها - غسيل الشراشف ، أوجه المحدثات - جمع القمامة وترحيلها من موقع كامب  
كل حفارة إلى المكان المخصص لرميها .... )) وان احتساب قيم الوجبات يكون على النحو التالي :

- وجبة الفطور ٢٠% من القيمة الإجمالية .

- وجبة الغداء ٥٠% من القيمة الإجمالية .

- وجبة العشاء ٣٠% 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 - يعتبر تاريخ المباشرة هو تاريخ تسليم موقع العمل .

٥ - يجب أن يتضمن محضر الاستلام وقائع عملية الاستلام كاملاً بشكل يومي لوجبات الطعام الثلاث الأساسية وبحق للجنة الإشراف رفض أية  
مادة أو وجبة مخالفة للمواصفات المطلوبة في برنامج الطعام وعلى الملتزم أن يبادر فوراً إلى تقاسم المادة أو الوجبة البديلة وذلك ضمن البرنامج  
المختص وباختيار لجنة الإشراف .

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

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

برنامج الطعام الأسبوعي الخاص بمطعم محطة وادي عبيد

ملاحظات	وجبة المشاء	وجبة العشاء	وجبة الفطور	أيام الأسبوع
تقدم مادة الشاء يوميا أثناء وجبة العشاء في المطعم	- شوربة - حمص - مفرقة بظاظا بندورة - محلل	نصف فروج مشوي أو مقلي وزن من 100-700 غ مع برغل - لين 200 غ - يصل أو قليقة أو فجل	شاي - عين - بيض مسلوقة - زيتون	الأحد
تقدم مادة اللطبخ الأحمر واللطبخ الأصفر كجادة إجتماعية 300 غ للشخص مرتان بالأسبوع لوجبة الفطور (في موسمها) من 2018/7/1 و لغاية 2018/9/15	حمص - موزانة بالفحان - خيار - محلل أو قليقة خضراء	حاصل مشكلة مع لحم خروف رأس صمندر 150 غ - رز بالشميرية - يصل أو قليقة أو فجل	شاي - حليب - لبنه - مرزى - زيت و زعفر	الاثنين
تقدم مادة الشمورية أربع مرات أسبوعيا على وجبة العشاء من أحد الأوراع والتواب شورية عصب - خضار - فطر و زعفر صفا اعتبارا من 2018/2/15 و لغاية 2018/9/15	محل - بيض مسلوقة 2 - زيتون - لبنه - شورية - بندورة حمص - كباب هندي 150 غ مع بندورة و يصل - خيار - محلل	بطاطا مع لحم عجل مقطع 150 غ - رز بالشميرية - يصل أو قليقة أو فجل مجدرة برغل بدون لحم - لين 250 غ - يصل أو قليقة أو فجل	شاي - حلابة - مرزى - زيت و زعفر - لبنه	الأربعاء
	محل - بطاطا بالصينية مع اللقويش و التواب و الخضرة - شورية - بندورة	فاصولياء خضراء أو فاصولياء بيضاء جب مع لحم عجل مرزى 100 غ - رز بالشميرية - يصل أو قليقة أو فجل	شاي - بيض مقلي - جن - حلابة	الخميس
	محل - بيض مسلوقة 3 - بطاطا مسلوقة - شورية - خيار - محلل أو قليقة خضراء	رز - لين 250 غ - يصل أو فركه أو فركه رز بالشميرية مع حمص أو بازلاء مع لحم عجل مرزى 100 غ - لين 250 غ - يصل أو قليقة أو فجل	شاي - حلابة - لبنه - زيت و زعفر	الجمعة
	حمص والخميرة - مقالي - بندورة - محلل أو قليقة خضراء	رز - لين 250 غ - يصل أو فركه أو فركه	شاي - حليب - زيتون - مرزى - بيض مقلي	السادس

## جدول تفصيلي لطلبية إطعام وادي عبيد

السعر بالليرة السورية	الوجبة
	وجبة الفطور للشخص الواحد بنسبة ٢٠%
	وجبة الغذاء للشخص الواحد بنسبة ٥٠%
	وجبة العشاء للشخص الواحد بنسبة ٣٠%
	قيمة الوجبات باليوم
	قيمة الوجبات باليوم لعدد ٧٥ شخص
	إجمالي قيمة الوجبات خلال العقد لعدد ٧٥ شخص ولمدة سنة (٣٦٥ يوم)
	القيمة الإجمالية