



دفتر الشروط الفني لتقديم وجبات طعام جاهزة و خدمات أخرى لعناصر محطة البشري و عناصر الحماية

أولاً : الشروط الخاصة :

أ - الغاية من العقد :

قيام الملتزم 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 أخرى ( الغسيل و التنظيف ) .

ب - التزامات الملتزم :

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

٢- تأمين العدد اللازم و الكافي من العمال لإنجاز الأعمال المطلوبة في الموقع بما لا يقل عن / ٤ / عمال ( شيف مطبخ ١ - عامل مطبخ ١ - سفيرجي 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- تقديم تصريح يتعهد به كفاءة عماله و خبرتهم في ممارسة مثل هذه الأعمال ، و التزام عماله بارتداء ملابس عمل بيضاء خاصة و نظيفة و مرتبة و الظهور بمظهر عام لائق و نظيف .

٤- في حال الإرساء على الملتزم تقديم شهادات صحية لعماله تثبت خلوهم من الأمراض السارية والمعدية وما يثبت تسجيلهم لدى مؤسسة التأمينات الاجتماعية و الملتزم وحده مسؤول عن جميع الأضرار المادية والجسدية اللاحقة من جراء تنفيذ الأعمال العقدية المطلوبة و عليه التقيد بأحكام القانون رقم / ١٧ / لعام ٢٠١٠ و ملحقاته و تعديلاته وتعليماته التنفيذية فيما يتعلق بالحد الأدنى للأجور .

٥- الملتزم مسؤول وحده عن التأمين ضد مخاطر العمل وتطبيق أنظمة الأمن والسلامة المهنية فيما يتعلق بعماله ومعداته وهو مسؤول أيضاً عن إطفاء ونقل عماله .

٦- التقيد 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- تقديم وتأمين المواد ووجبات الطعام بجودة طهي عالية للعاملين في الحفارة بالأوقات المحددة ووفق البرنامج المقدم من الإدارة للوجبات الثلاثة الأساسية / فطور - غداء - عشاء / ضمن الأنواع والمواصفات والكميات المحددة فيه على أن تكون المواد من الأصناف الجيدة أيأ كان مصدرها وفق ما هو وارد في الفقرة / د / من هذا الدفتر .

٨- الغسيل لعناصر الخطة فقط دون غيرهم و ذلك بغسل الشراشف و أوجه المخدات مرة واحدة أسبوعياً كما يلتزم بغسيل وكفي لباس العمل لكافة العاملين في الوردية مرتان في الأسبوع ويقع على عاتق الملتزم تأمين غسالة مناسبة في المكان المخصص للغسيل كما يلتزم الملتزم بتنظيف مكاتب العمل والمرافق العامة و لا يتم تنظيف غرف السكن إلا بوجود ساكنيها وذلك مرة بالأسبوع و ترحيل القمامة إلى الأماكن المخصصة بشكل يومي وتأمين كافة المستلزمات لترحيل الأوساخ والقمامة وحرقها ومكافحة القوارض والحشرات ببرش اطبيدان الحشرية  
المناسبات .

٩- يقع على عاتق الملتزم تقديم كافة معدات المطبخ (أفران وحدات تبريد لحفظ اللحوم والخضار والفواكه -قطاعة بطاطة - فرامة لحمة - قشارة بطاطة كهربائية - خلاط حمص ) و يقوم الملتزم بإصلاح كافة الأعطال وبشكل فوري التي تنجم في المعدات الكهربائية والغازية وعلى حسابه الخاص أثناء فترة العقد من وحدات تبريد ومكيفات وافران وغيرها ويتحمل كافة الأضرار الناجمة عن ذلك .

١٠- يقع على عاتق الملتزم بتأمين معدات صالة الاطعام (ملقعة طعام -سكين فواكه - شوكة طعام -صحن عميق - صحن فايش - إبريق ماء ستايلس - صحنون للمقبلات وفق الحاجة لكل وجبة وكافة مستلزمات المطعم ) بالإضافة إلى الطناجر وصواني الأفران وسكاكين المطبخ وغيرها وكل ما يتعلق بأدوات المطبخ **والدورات** .

### ج - أوقات العمل :

يجري العمل على تامين 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 المحطة 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 المحطة بعدد ( ٥ - ١٠ ) عنصر بالإضافة لعناصر الحماية للمحطة بعدد ( ٢٠ ) عنصر حسب درجة 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 /١٠-١٥/ 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 ساعة بذلك أصولاً ويتم تحميم الحفارة الإنتاجية من غسيل الثياب وتنظيف لباس العمال أسوة بعمال الموقع أما بالنسبة للمنظفات والصابون فتصرف المستحقات الشهرية لعناصر الحفارة 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 الملتزم .

٤- يحق للإدارة زيادة عدد الوجبات اليومية لا يتجاوز /٢٥% من عدد الوجبات الاجمالي/ إضافة إلى الكميات السابقة أثناء وجود ورش عاملة في المحطة و الحالات التي تحددها الإدارة خطياً و بنفس المواصفات والأسعار العقدية على أن يتم تبليغ الملتزم قبل ٢٤ ساعة من موعد الزيادة

٥- يعتبر تاريخ مباشرة العمل بالعقد اعتباراً من تاريخ تسليم موقع عمل المحطة و تنظيم ضبط أصولي بذلك .

٦- يلتزم الملتزم بتأمين و تقديم المحارم - الصابون - أكياس قمامة - ومنتجات الطاولة من كتنش - حامض - زيت زيتون - شطة - توابل - ملح ..... الخ لصالح تنفيذ العقد و تقديم صالة الاطعام ، كما يلتزم بتقديم لوح صابون غار /٢٥٠/ غرام نوع جيد عدد /١/ + لوح صابون معطر عدد/١/ لا يقل /١٠٠/ غ/ لكل عنصر في المحطة شهرياً + نصف عبلة لودلين لكل عامل شهرياً كما يلتزم الملتزم بتقديم مادي السكر والشاي بشكل يومي لكل عنصر في الوردية في المحطة وفق التالي : ( سكر ١٠٠ غ فقط - شاي ٢٠ غ ) .

- كما يقوم الملتزم بتقديم المواد التالية شهرياً بمعرفة لجنة الإشراف وهي : ( محارم /٣/ عب ، قهوة حلوة /٠.٥/ كغ ، سكر /٥/ كغ ، شاي /٠.٥/ كغ .

٩- يجب أن ترحل كل مادة ترفض فنياً إذا كانت مخالفة لدفتر 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 المخاضر الأصولية باستلام الكميات المنفذة .

## ب - التزامات الإدارة :

### ١- تقدم الإدارة

- بناء مطبخ كامل مجهز بالإضاءة و توصيلات المياه مع الصرف الصحي .
- مستودع للمواد التموينية مجهز برفوف و مكيف غاز قطعتين عدد واحد .
- حاوية أو غرفة صغيرة خاصة لغسل لباس العاملين في الموقع .
- تقدم الإدارة الماء والكهرباء مع التوصيلات اللازمة إلى داخل وخارج غرف المستودع و المطبخ و صالة الطعام .
- صالة للمطعم 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 بغرم الملتزم بما يلي :

- ١- إذا خالف المتعهد أي من الشروط العقدية أو بما ورد في هذا الدفتر من أحكام وشروط، أو عند مشاهدة أطعمة مطبوخة احتفظ بها المتعهد و قدمها في اليوم التالي تفرض بحقه غرامة مقدارها /٥٠٠٠٠٠/ ل من خمسون 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 /٢٥٠٠٠/ خمسة و عشرون ألف 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 /٥٠٠٠٠٠/ فقط خمسون ألف ليرة سورية كغرامة عدم تنفيذ .
- ٤- في حال تكرار سوء نوعية و تقديم الوجبات لثلاث مرات خلال شهر يحق للإدارة التنفيذ الفوري على حساب الملتزم بأي من الطرق القانونية و مهما بلغت الأسعار دون الحاجة الى اعدار أو انذار و تحسم نفقات وتكاليف التنفيذ من استحقاقاته لدى الإدارة أصولاً و يتم البدء بإجراءات فسخ العقد .
- ٥- تحسم هذه المخالفات و الغرامات من الكشف الشهري بعد اقتراحها أصولاً من لجنة الإشراف و اعتمادها من الإدارة .

## د - شروط خاصة بالمواد المستخدمة :

- ١- سكر ناعم ابيض نوع جيد .
- ٢- رز جيد خالي من الحبة البيضاء و السوداء والشوائب رز حبة قصيرة نوع أول أو رز كسبة نوع أول حسب وجبة الطعام .
- ٣- برغل مغربل (حبة واحدة) خالية من الشوائب والأوساخ نوع أول.
- ٤- شاي أول ( سوبر بيكو ) نوع أول .
- ٥- حليب بودرة كامل الدسم نوع جيد .
- ٦- زيت نباتي مستخلص من دوار الشمس مكرر ثلاث مرات على الأقل .
- ٧- زيتون مفقش نوع أول - حين عكاوي بقري أو حين دهن قطع .
- ٨- حلاوة طحينية نوع جيد- مرى بكافة أنواعها مشمش ، تين ، ..... الخ نوع جيد .
- ٩- سمن نباتي نقي ١٠٠% خالي من الكوليسترول نوع جيد .
- ١٠- لبننة مصفاية حلوة و لبن ضمن عبوات مبردة و مغلفة من مصدر موثوق .
- ١١- بيض نوع أول وزن الطبق لا يقل عن ١٨٠٠ غ .

- ١٣- جميع بقية المواد من المواد التي لم تذكر والفواكه والخضار.... الخ يجب أن تكون من الأصناف الأولى .
- ١٤- 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 عجل بلدي ( مشفى فخذة - فتيلة فقط وبدون دهن ) .
- ١٥- قطع فروج بعظمه منظف بشكل جيد ( فخذ - صدر ) مطابق للشروط الصحية طازج .

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 ٥٠ غ فقط مائة غرام أو جبن دهن قطع ثلاث قطع مثله لكل شخص
- حللوة ١٠٠ فقط مائة غرام
- زيتون اخضر جاهز محلى ٧٥ غرام فقط خمسة وسبعون غرام يضاف إليها ٢٥ غ زيت زيتون
- مررى 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 تبدل بمادة المررى صيفاً
- دبس بالطحينة ١٠٠ غ فقط مائة غرام ( ٥٠ غ دبس - ٥٠ غ طحينة ) في فصل الشتاء تبدل بمادة الحللوة صيفاً
- فول مدمس بطحينية و لبن أو فول مدمس بالحامض لا يقل عن ٢٠٠ غ للشخص .
- فتة حمص مع الطحينية لا يقل عن ٢٠٠ غ للشخص .
- حبس أو بطيخ حسب الموسم ويقدم من ٧/١ لغاية ٩/١٥ ومعدل ٢٠٠ غ لكل عامل وبدون قشر على أن تكون وجبة الفطور مؤلفة من ثلاث أصناف من المواد المذكورة أعلاه إضافة إلى مادة الحبس الأحمر أو البطيخ الأصفر والحليب والشاي والخبز الآلي الطازج ومعدل ٢ رغييف 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 ( بامياء - فاصولياء - باذنجان - بطاطا .... الخ ) .
- لحم خروف كراديش ٢٥٠ غ للشخص الواحد .
- لحم عجل مفروم ١٥٠ غ للشخص الواحد .
- شاكزية مع قطع شيش فروج ١٥٠ غ للشخص الواحد
- كاري بطاطا مع قطع شيش فروج ١٥٠ غ للشخص الواحد
- مجدرة برغل مع لبن
- رز أو برغل مطبوخ بالشعيرية ٢٠٠ غ للشخص الواحد .
- فاصولية حب ١٠٠ غ فقط مائة غرام للشخص الواحد شتاءً
- فخاذ فروج للشخص الواحد وزن ٤٠٠ غ قبل الطبخ.
- لبن بقري طازج ٢٥٠ غ فقط مائتان وخمسون غرام للشخص الواحد ومعدل 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 الفجل أو الفليفلة حسب الموسم .

- يجب أن تكون وجبة الغداء مؤلفة من :

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

٢- فواكه نوع واحد ثلاث مرات بالأسبوع .

٣- خبز تمويني طازج بمعدل رغيفين - بصل اليابس أو الفريك أو الفجل أو الفليفلة حسب الموسم و وفق البرنامج المقرر من الإدارة ملاحظة تقدم اللحوم بكافة أنواعها مع الفروج خلال خمسة أيام في الأسبوع على الغداء وفق البرنامج اخدد 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 بندورة مع بيض مطبوخة .

- كباب هندي لحمة عجل ١٥٠ غ لكل عامل إضافة للبندورة والبصل .

- وجبة باردة معلبات مع خضار - بندورة ٢٠٠ غ + خيار ٢٠٠ غ

- مفركة بطاطا مع البيض المسلوق و البقدونس و الكزبرة

- دجاج مكسيكي ١٥٠ غ مع خضار للشخص الواحد مع بطاطا مسلوقة مع الكزبرة.

- جوانح فروج مشوية ٢٥٠ غ مع بطاطا مسلوقة مع كزبرة- حمص بالطحينة - مخلل أو فليفلة.

- مقالي :/ بطاطا باذبحان 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 .

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

- خبز تمويني ٢ رغيف ، مخللات أو بصل فريك أو الفجل أو الفليفلة حسب الموسم

- مقبلات ( متبل - حمص بالطحينة ) بالتناوب وفق برنامج الطعام

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

ملاحظة :تقدم اللحوم ثلاث مرات في الأسبوع لوجبة العشاء .

هـ - على الملتزم 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

و - شروط أخرى خاصة بالتعهد :

- ١ - على الملتزم أن يبين في عرضة المالي أسعار الوجبات على النحو التالي :  
(وجبة الفطور - وجبة الغداء - وجبة العشاء ) وفق ما هو وارد في النسب المبينة أدناه لكل وجبة على حدى . وان تكون الأسعار شاملة قيمة الخدمات (( تنظيف - غسيل ثياب وكيها - غسيل الشراشف ، أوجه المخدات - جمع القمامة وترحيلها من موقع المحطة 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 الملتزم بموجب كشوف شهرية منظمة حسب الأصول .
- ٣ - المدة العقدية ٣٦٥ يوم من تاريخ تسليم موقع العمل
- ٤ - امكانية تمديد العقد بنفس المدة و بنفس الشروط الفنية و المالية باتفاق الطرفين .
- ٥ - يجب تنظيم محاضر و كشوف يومية و شهرية تتضمن أعداد وجبات الطعام الثلاث الأساسية و بحق 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 الكشوف اليومية و الشهرية من قبل الملتزم إشعاراً منه بقبول مضمونه .
- ٦ - لا يجوز صرف قيمة الأعمال المنفذة إلا بعد تنظيم الكشوف و محضر شهري نهائي واقتراها بموافقة الإدارة ( عاقد النفقة ) .

مدير حقول المنطقة الوسطى

المهندس علي سويقات

جدول يتضمن الكشف التقديري للقيمة الإجمالية لطلبية إتمام عناصر محطة  
البشري مع عناصر الحماية لمدة ٣٦٥ يوم

السعر بالليرة السورية	الوجبة
	وجبة الفطور للشخص الواحد بنسبة ٢٠ %
	وجبة الغداء للشخص الواحد بنسبة ٥٠ %
	وجبة العشاء للشخص الواحد بنسبة ٣٠ %
	قيمة الوجبات باليوم
	قيمة الوجبات باليوم لعدد ٣٠ شخص
	إجمالي قيمة الوجبات خلال العقد لعدد ٣٠ شخص و لمدة ٣٦٥ يوم
	القيمة التقديرية لإجمالي العقد