

شرکت ریخته گری تراکتورسازی ایران



آنالیز وزنی منوهای مختلف

غذایی سال ۱۴۰۲

طراحی و تدوین :

امور توسعه منابع انسانی و پشتیبانی

"خدمات و رفاه"

شهریور ۱۴۰۲

آنالیز وزنی - قیمتی ناهار و شام ریخته گری سال ۱۴۰۲

ماکارونی(۱)				
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)				
ردیف	نوع مواد	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	گوشت گوساله پاک شده و بدون چربی	۱۰ کیلو		*
۲	ماکارونی	۱۴ کیلو		*
۳	روغن مایع سرخ کردنی	۴ کیلو		*
۴	سیب زمینی	۴ کیلو		*
۵	رب گوجه فرنگی	۳ کیلو		*
۶	پیاز	۲ کیلو		*
۷	ادویه جات	به مقدار کافی		*
۸	سس کچاپ	عدد سس یکنفره ۲۰۰	۲۰۰	*
۹	ماست یا ماست موسیر یا دوغ لیوانی یا آب معدنی	۱۰۰ عدد	۱۰۰	*
۱۰	لیوان یکبار مصرف -۲ برگ کلینکس -خلال دندان تکنفره -پیاز -یک عدد نان لواش	۱۰۰ اسری	۱۰۰	*
۱۱	سوپ	۱۰۰ پرس	۱۰۰	*
۱۲	خیارشور	۸ کیلو	۸	*
۱۳	جعفری پاک شده	۲ کیلو	۲	*
	سایر هزینه ها			*
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه				

مهر و امضای پیمانکار

چلو خورش فصل (کدو-بادمجان-هویج-کرفس)(۲)				
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)				
ردیف	نوع مواد	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	گوشت گوساله پاک شده و بدون چربی	۱۰ کیلو		*
۲	برنج ایرانی مرغوب	۱۴ کیلو		*
۳	روغن مایع سرخ کردنی	۵ کیلو		*
۴	کدو-بادمجان-هویج-کرفس	۳۰ کیلو		*
۵	رب گوجه فرنگی	۲ کیلو		*
۶	پیاز	۲ کیلو		*
۷	ادویه جات	به مقدار کافی		*
۸	سوپ	۱۰۰ پرس	۱۰۰	*
۹	ماست یا ماست موسیر یا دوغ لیوانی یا آب معدنی	۱۰۰ عدد	۱۰۰	*
۱۰	لیوان یکبار مصرف -۲ برگ کلینکس -خلال دندان تکنفره -پیاز -یک عدد نان لواش	۱۰۰ اسری	۱۰۰	*
۱۱	آبلیمو یا آبغوره	۰.۲۵ لیتر	۰/۲۵	*
۱۲	نمک سنگ	۱.۵ کیلو	۱۵	*
۱۳	آلو خورش(برای خورش هویج)	۲.۵ کیلو	۲/۵	*
	سایر هزینه ها		*	*
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه				

مهر و امضای پیمانکار

باقلا پلو (۳)				
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)				
ردیف	نوع مواد	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	گوشت گوساله پاک شده و بدون چربی	۱۲ کیلو	۱۲	۰
۲	برنج ایرانی مرغوب	۱۴ کیلو	۱۴	۰
۳	روغن مایع سرخ کردنی	۲ کیلو	۲	۰
۴	باقلا (تازه با پوست)	۲۰ کیلو	۲۰	۰
۵	شوید	۷ کیلو	۷	۰
۶	رب گوجه فرنگی	۲ کیلو	۲	۰
۷	پیاز	۲ کیلو	۲	۰
۸	ادویه جات	به مقدار کافی		۰
۹	سوپ	۱۰۰ پرس	۱۰۰	۰
۱۰	ماست یا ماست موسیر یا دوغ لیوانی یا آب معدنی	۱۰۰ عدد	۱۰۰	۰
۱۱	لیوان یکبار مصرف-۲ برگ کلینکس-خلال دندان تکنفره-پیاز-یک عدد نان لواش	۱۰۰ اسری	۱۰۰	۰
۱۲	نمک سنگ	۱.۵ کیلو	۱۵	۰
۱۳	زعفران	۰.۲۵ مثقال	۰/۲۵	۰
۱۴	گوجه فرنگی	۱۰ کیلو	۱۰	۰
	سایر هزینه ها		۰	۰
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه				

مهر و امضای پیمانکار

چلوخورش لوبیا سبز (۴)				
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)				
ردیف	نوع مواد	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	گوشت گوساله پاک شده و بدون چربی	۱۰ کیلو	۱۰	۰
۲	برنج ایرانی مرغوب	۱۴ کیلو	۱۴	۰
۳	روغن مایع سرخ کردنی	۳ کیلو	۳	۰
۴	لوبیا سبز	۱۳ کیلو	۱۳	۰
۶	رب گوجه فرنگی	۳ کیلو	۳	۰
۷	پیاز	۵ کیلو	۵	۰
۸	ادویه جات	به مقدار کافی		۰
۹	گوجه فرنگی	۵ کیلو	۵	۰
۱۰	سوپ	۱۰۰ پرس	۱۰۰	۰
۱۱	ماست یا ماست موسیر یا دوغ لیوانی یا آب معدنی	۱۰۰ عدد	۱۰۰	۰
۱۲	لیوان یکبار مصرف-۲ برگ کلینکس-خلال دندان تکنفره-پیاز-یک عدد نان لواش	۱۰۰ اسری	۱۰۰	۰
۱۳	نمک سنگ	۱.۵ کیلو	۱/۵	۰
	سایر هزینه ها		۰	۰
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه				

مهر و امضای پیمانکار

چلو خورشت فورمه سبزی (۵)				
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)				
ردیف	نوع مواد	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	گوشت گوساله پاک شده و بدون چربی	۱۰ کیلو	۱۰	۰
۲	برنج ایرانی مرغوب	۱۴ کیلو	۱۴	۰
۳	روغن مایع سرخ کردنی	۵ کیلو	۵	۰
۴	لوبیا قرمز یا لوبیا چیتی درجه یک	۴ کیلو	۴	۰
۵	لیمو عمانی	۲۰۰ گرم	۰/۲	۰
۶	سبزی خورشت	۱۳ کیلو	۱۳	۰
۷	رب گوجه فرنگی	۲ کیلو	۲	۰
۸	پیاز	۲ کیلو	۲	۰
۹	ادویه جات	به مقدار کافی		۰
۱۰	آبلیمو	۰.۵ لیتر	۰/۵	۰
۱۱	سوپ	۱۰۰ پرس	۱۰۰	۰
۱۲	ماست یا ماست موسیر یا دوغ لیوانی یا آب معدنی	۱۰۰ عدد	۱۰۰	۰
۱۳	لیوان یکبار مصرف-۲ برگ کلینکس -خلال دندان تکنفره-پیاز-یک عدد نان لواش	۱۰۰ اسری	۱۰۰	۰
۱۴	نمک سنگ	۰.۵ کیلو	۱/۵	۰
	سایر هزینه ها			۰
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه				

مهر و امضای پیمانکار

چلو جوجه کباب (۶)				
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)				
ردیف	نوع مواد	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	فیله مرغ بدون استخوان	۱۵ کیلو	۱۵	۰
۲	برنج ایرانی مرغوب	۱۴ کیلو	۱۴	۰
۳	ماست جهت سس فیله مرغ	۱ کیلو	۱	۰
۴	زعفران	۰.۵ مثقال	۰/۵	۰
۵	کره ۱۰ گرمی	۱ کیلو	۱۰۰	۰
۶	پیاز	۲ کیلو	۵	۰
۷	گوجه فرنگی	۵ کیلو	۵	۰
۸	سوپ خامه ای	۱۰۰ پرس	۱۰۰	۰
۹	ماست یا ماست موسیر یا دوغ لیوانی یا آب معدنی	۱۰۰ عدد	۱۰۰	۰
۱۰	لیوان یکبار مصرف-۲ برگ کلینکس -خلال دندان تکنفره-پیاز-یک عدد نان لواش	۱۰۰ اسری	۱۰۰	۰
۱۱	آبلیمو	۰.۵ لیتر	۰/۵	۰
۱۲	نمک سنگ	۰.۵ کیلو	۱۵	۰
	سایر هزینه ها			۰
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه				

مهر و امضای پیمانکار

چلوماهی (۷)

مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)

ردیف	نوع مواد	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	ماهی قزل آلا	۳۵ کیلو		۰
۲	برنج ایرانی مرغوب	۱۴ کیلو		۰
۳	روغن مایع سرخ کردنی	۶ کیلو		۰
۴	آرد سوخاری	۱/۵ کیلو		۰
۵	زعفران	۰/۲۵ مثقال		۰
۶	پیاز	۲ کیلو		۰
۷	ادویه جات	به مقدار کافی		۰
۸	سوپ	۱۰۰ پرس		۰
۹	دلستر یا آب معدنی	۱۰۰ عدد		۰
۱۰	لیوان یکبار مصرف-۲ برگ کلینکس-خلال دندان تکنفره-پیاز-یک عدد نان لواش	۱۰۰ اسری		۰
۱۱	آبلیمو یا لیمو ترش یا نارنج	۱۰۰ عدد آبلیمو ۱۰ میلی لیتری یا ۳ کیلو لیمو ترش یا نارنج		۰
۱۲	نمک سنگ	۱۵ کیلو		۰
۱۳	کره ۱۰ گرمی	۱۰۰ کیلو		۰
۱۴	سبزی شوید پاک شده	۳ کیلو (مصرف شوید فصلی می)		۰
	سایر هزینه ها			۰
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه				

مهر و امضای پیمانکار

چلو خورشت قیمه (۸)

مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)

ردیف	نوع مواد	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	گوشت گوساله پاک شده و بدون چربی	۱۰ کیلو		۰
۲	برنج ایرانی مرغوب	۱۴ کیلو		۰
۳	روغن مایع سرخ کردنی	۴ کیلو		۰
۴	لپه	۴ کیلو		۰
۵	سیب زمینی	۱۵ کیلو		۰
۶	رب گوجه فرنگی	۲ کیلو		۰
۷	پیاز	۲ کیلو		۰
۸	ادویه جات	به مقدار کافی		۰
۹	سوپ	۱۰۰ پرس		۰
۱۰	ماست یا ماست موسیر یا دوغ لیوانی یا آب معدنی	۱۰۰ عدد		۰
۱۱	لیوان یکبار مصرف-۲ برگ کلینکس-خلال دندان تکنفره-پیاز-یک عدد نان لواش	۱۰۰ اسری		۰
۱۲	نمک سنگ	۱۵ کیلو		۰
۱۳	لیمو عمانی	۲۰۰ گرم		۰
۱۴	آبلیمو	۰/۵ لیتر		۰
	سایر هزینه ها			۰
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه				

مهر و امضای پیمانکار

کوفته تبریزی (۹)				
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)				
ردیف	نوع مواد	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	گوشت گوساله پاک شده	۱۲ کیلو	۱۲	۰
۲	برنج ایرانی مرغوب	۲ کیلو	۲	۰
۳	روغن مایع سرخ کردنی	۲ کیلو	۲	۰
۴	سیب زمینی	۲.۵ کیلو	۲/۵	۰
۵	لپه	۱.۵ کیلو	۱/۵	۰
۶	تخم مرغ	۲.۵ کیلو	۲/۵	۰
۷	سبزی مخصوص کوفته (نعناع-تره-مرزه)	۳.۵ کیلو	۳/۵	۰
۸	رب گوجه فرنگی	۳ کیلو	۳	۰
۹	زرشک	۳۰۰ گرم	۰/۲	۰
۱۰	پیاز	۳ کیلو	۳	۰
۱۱	ادویه جات	به مقدار کافی		۰
۱۲	سوپ	۱۰۰ پرس	۱۰۰	۰
۱۳	ماست یا ماست موسیر یا دوغ لیوانی یا آب معدنی	۱۰۰ عدد	۱۰۰	۰
۱۴	لیوان یکبار مصرف-۲ برگ کلینکس-خلال دندان تکنفره-پیاز-یک عدد نان لواش	۱۰۰ سری	۱۰۰	۰
۱۵	زعفران	۰.۲۵ مثقال	۰/۲۵	۰
	سایر هزینه ها			۰
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه				

مهر و امضای پیمانکار

چلو کباب کوبیده (۱۰)				
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)				
ردیف	نوع مواد	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	گوشت کباب	۱۲ کیلو	۱۲	۰
۲	برنج ایرانی مرغوب	۱۴ کیلو	۱۴	۰
۳	کره ۱۰ گرمی	۱ کیلو	۱۰۰	۰
۴	پیاز	۳ کیلو	۳	۰
۵	گوجه فرنگی	۵ کیلو	۵	۰
۶	آش کشک	۱۰۰ پرس	۱۰۰	۰
۷	ماست یا ماست موسیر یا دوغ لیوانی یا آب معدنی	۱۰۰ عدد	۱۰۰	۰
۸	لیوان یکبار مصرف-۲ برگ کلینکس-خلال دندان تکنفره-پیاز-یک عدد نان لواش	۱۰۰ سری	۱۰۰	۰
۹	نمک سنگ	۱.۵ کیلو	۱۵	۰
	سایر هزینه ها			۰
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه				

مهر و امضا پیمانکار

زرشک پلو با مرغ (۱۱)				
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)				
ردیف	نوع مواد	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	گوشت ران مرغ	۴۰ کیلو	۴۰	۰
۲	برنج ایرانی مرغوب	۱۴ کیلو	۱۴	۰
۳	روغن مایع سرخ کردنی	۱ کیلو	۱	۰
۴	زعفران	۰.۵ مثقال	۰/۵	۰
۵	زرشک	۰.۵ کیلو	۰/۵	۰
۶	پیاز	۲ کیلو	۲	۰
۷	آبلیمو	۰.۲۵ لیتر	۰/۲۵	۰
۸	سوپ	۱۰۰ پرس	۱۰۰	۰
۹	ماست یا ماست موسیر یا دوغ لیوانی	۱۰۰ عدد	۱۰۰	۰
۱۰	لیوان یکبار مصرف -۲ برگ کلینکس -خلال دندان تکنفره -پیاز -یک عدد نان لواش	۱۰۰ سری	۱۰۰	۰
۱۱	نمک سنگ	۱.۵ کیلو	۱۵	۰
۱۲	ادویه جات	به مقدار کافی		۰
۱۳	رب گوجه فرنگی	۳ کیلو	۳	۰
	سایر هزینه ها			۰
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه				

مهر و امضای پیمانکار

زرشک پلو با مرغ (۱۲)				
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)				
ردیف	نوع مواد	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	گوشت سینه مرغ	۴۰ کیلو	۴۰	۰
۲	برنج ایرانی مرغوب	۱۴ کیلو	۱۴	۰
۳	روغن مایع سرخ کردنی	۱ کیلو	۱	۰
۴	زعفران	۰.۵ مثقال	۰/۵	۰
۵	زرشک	۰.۵ کیلو	۰/۵	۰
۶	پیاز	۲ کیلو	۲	۰
۷	آبلیمو	۰.۲۵ لیتر	۰/۲۵	۰
۸	سوپ	۱۰۰ پرس	۱۰۰	۰
۹	ماست یا ماست موسیر یا دوغ لیوانی یا آب معدنی	۱۰۰ عدد	۱۰۰	۰
۱۰	لیوان یکبار مصرف -۲ برگ کلینکس -خلال دندان تکنفره -پیاز -یک عدد نان لواش	۱۰۰ سری	۱۰۰	۰
۱۱	نمک سنگ	۱.۵ کیلو	۱۵	۰
۱۲	ادویه جات	به مقدار کافی		۰
۱۳	رب گوجه فرنگی	۳ کیلو	۳	۰
	سایر هزینه ها			۰
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه				

مهر و امضای پیمانکار

زرشک پلو با مرغ سوخاری (۱۳)				
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)				
ردیف	نوع مواد	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	گوشت ران مرغ	۴۰ کیلو	۴۰	۰
۲	برنج ایرانی مرغوب	۱۴ کیلو	۱۴	۰
۳	روغن مایع سرخ کردنی	۱ کیلو	۱	۰
۴	زعفران	۰.۵ مثقال	۰/۵	۰
۵	زرشک	۰.۵ کیلو	۰/۵	۰
۶	پیاز	۲ کیلو	۲	۰
۷	آبلیمو	۰.۲۵ لیتر	۰/۲۵	۰
۸	سوپ	۱۰۰ پرس	۱۰۰	۰
۹	ماست یا ماست موسیر یا دوغ لیوانی یا آب معدنی	۱۰۰ عدد	۱۰۰	۰
۱۰	لیوان یکبار مصرف - ۲ برگ کلینکس - خلال دندان تکنفره - پیاز - یک عدد نان لواش	۱۰۰ اسری	۱۰۰	۰
۱۱	نمک سنگ	۱.۵ کیلو	۱۵	۰
۱۲	ادویه جات	به مقدار کافی		۰
۱۳	رب گوجه فرنگی	۳ کیلو	۳	۰
	سایر هزینه ها			۰
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه				

مهر و امضای پیمانکار

آبگوشت (۱۴)				
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)				
ردیف	نوع مواد	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	گوشت گوسفندی	۱۰ کیلو	۱۰	۰
۲	استخوان	۳ کیلو	۳	۰
۳	دنبه	۳ کیلو	۳	۰
۴	نخود	۳ کیلو	۳	۰
۵	سیب زمینی	۵ کیلو	۵	۰
۶	ادویه جات	به مقدار کافی		۰
۷	رب گوجه فرنگی	۳ کیلو	۳	۰
۸	پیاز	۳ کیلو	۳	۰
۹	گوجه فرنگی	۵ کیلو	۵	۰
۹	ماست یا ماست موسیر یا دوغ لیوانی یا آب معدنی و نوشابه	۱۰۰ عدد	۱۰۰	۰
۱۰	لیوان یکبار مصرف - ۲ برگ کلینکس - خلال دندان تکنفره - پیاز - یک عدد نان لواش	۱۰۰ اسری	۱۰۰	۰
۱۳	نان سنگگ	۵۰ عدد	۵۰	۰
	سایر هزینه ها			۰
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه				

مهر و امضای پیمانکار

چلو بختیاری (۱۵)				
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)				
ردیف	نوع مواد	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	فیله مرغ بدون استخوان	۸ کیلو	۸	۰
۲	گوشت مغز راسته	۷ کیلو	۷	۰
۳	برنج ایرانی مرغوب	۱۴ کیلو	۱۴	۰
۴	زعفران	۰.۵ مثقال	۰/۵	۰
۵	کره ۱۰ گرمی	۱ کیلو	۱۰۰	۰
۶	پیاز	۲ کیلو	۲	۰
۷	گوچه فرنگی	۵ کیلو	۵	۰
۸	سوپ خامه ای (سوپ سفید)	۱۰۰ پرس	۱۰۰	۰
۹	ماست یا ماست موسیر یا دوغ لیوانی یا آب معدنی	۱۰۰ عدد	۱۰۰	۰
۱۰	لیوان یکبار مصرف - ۲ برگ کلینکس - خلال دندان تکنفره - پیاز - یک عدد نان لواش	۱۰۰ اسری	۱۰۰	۰
	آبلیمو	۰.۵ لیتر	۰/۵	۰
۱۳	نمک سنگ	۱.۵ کیلو	۱۵	۰
	سایر هزینه ها			۰
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه				

مهر و امضای پیمانکار

چلو خورش چرخ کرده (۱۶)				
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)				
ردیف	نوع مواد	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	گوشت	۱۲ کیلو	۱۲	۰
۲	برنج ایرانی مرغوب	۱۴ کیلو	۱۴	۰
۳	سیب زمینی	۱۰ کیلو	۱۰	۰
۴	پیاز	۳ کیلو	۳	۰
۵	گوچه فرنگی	۵ کیلو	۵	۰
۶	سوپ	۱۰۰ پرس	۱۰۰	۰
۷	ماست یا ماست موسیر یا دوغ لیوانی یا آب معدنی	۱۰۰ عدد	۱۰۰	۰
۸	لیوان یکبار مصرف - ۲ برگ کلینکس - خلال دندان تکنفره - پیاز - یک عدد نان لواش	۱۰۰ اسری	۱۰۰	۰
۹	نمک سنگ	۱.۵ کیلو	۱۵	۰
	سایر هزینه ها			۰
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه				

مهر و امضای پیمانکار

چلو گوشت (۱۷)				
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)				
ردیف	نوع مواد	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	گوشت	۱۵ کیلو	۱۵	۰
۲	برنج ایرانی مرغوب	۱۴ کیلو	۱۴	۰
۳	زعفران	۰.۲۵ مثقال	۰/۲۵	۰
۴	پیاز	۳ کیلو	۳	۰
۵	گوجه فرنگی	۵ کیلو	۵	۰
۶	سوپ	۱۰۰ پرس	۱۰۰	۰
۷	ماست یا ماست موسیر یا دوغ لیوانی یا آب معدنی	۱۰۰ عدد	۱۰۰	۰
۸	لیوان یکبار مصرف-۲ برگ کلینکس-خلال دندان تکنفره-پیاز-یک عدد نان لواش	۱۰۰ سری	۱۰۰	۰
۹	نمک سنگ	۱.۵ کیلو	۱۵	۰
	سایر هزینه ها			۰
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه				

مهر و امضای پیمانکار

چلو خورشت هویج (۱۸)				
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)				
ردیف	نوع مواد	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	گوشت گوساله پاک شده و بدون چربی	۱۰ کیلو	۱۰	۰
۲	برنج ایرانی مرغوب	۱۴ کیلو	۱۴	۰
۳	روغن مایع سرخ کردنی	۵ کیلو	۵	۰
۴	هویج	۳۰ کیلو	۳۰	۰
۵	رب گوجه فرنگی	۲ کیلو	۲	۰
۶	پیاز	۲ کیلو	۲	۰
۷	ادویه جات	به مقدار کافی		۰
۸	سوپ	۱۰۰ پرس	۱۰۰	۰
۹	ماست یا ماست موسیر یا دوغ لیوانی یا آب معدنی	۱۰۰ عدد	۱۰۰	۰
۱۰	لیوان یکبار مصرف-۲ برگ کلینکس-خلال دندان تکنفره-پیاز-یک عدد نان لواش	۱۰۰ سری	۱۰۰	۰
۱۱	آبلیمو یا آبغوره	۰.۲۵ لیتر	۰/۲۵	۰
۱۲	نمک سنگ	۱.۵ کیلو	۱۵	۰
۱۳	آلو خورشت (برای خورشت هویج)	۲.۵ کیلو	۲/۵	۰
	سایر هزینه ها			۰
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه				

مهر و امضای پیمانکار

چلو خورشت قیمه بادمجان (۱۹)				
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)				
ردیف	نوع مواد	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	گوشت گوساله پاک شده و بدون چربی	۱۰ کیلو		*
۲	برنج ایرانی مرغوب	۱۴ کیلو		*
۳	روغن مایع سرخ کردنی	۵ کیلو		*
۴	لپه	۳ کیلو		*
۵	رب گوجه فرنگی	۲ کیلو		*
۶	پیاز	۲ کیلو		*
۷	ادویه جات	به مقدار کافی		*
۸	سوپ	۱۰۰ پرس		*
۹	ماست یا ماست موسیر یا دوغ لیوانی یا آب معدنی	۱۰۰ عدد		*
۱۰	لیوان یکبار مصرف - ۲ برگ کلینکس - خلال دندان تکنفره - پیاز - یک عدد نان لواش	۱۰۰ سری		*
۱۱	آبلیمو	۰.۲۵ لیتر	۰/۲۵	*
۱۲	نمک سنگ	۱.۵ کیلو	۱۵	*
۱۳	بادمجان	۲۰ کیلو	۲۰	*
	سایر هزینه ها			*
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه				

مهر و امضای پیمانکار

خوراک تن ماهی (۲۰)				
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)				
ردیف	نوع مواد	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	تن ماهی ۱۸۰ گرمی	۱۰۰ عدد		*
۲	گوجه فرنگی	۱۰ کیلو		*
۳	آبلیمو تک نفره	۱۰۰ عدد		*
۴	دوغ لیوانی	۱۰۰ عدد		*
۵	نان لواش	۳۰۰ عدد		*
	سایر هزینه ها			*
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه				

مهر و امضای پیمانکار

آنالیز وزنی - قیمتی صبحانه و عصرانه ریخته گری سال ۱۴۰۲

خرما- پنیر ليقوان-گردو(۱)				
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)				
ردیف	نوع مواد	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	خرما	۵ کیلو	۵	*
۲	پنیر ليقوان (۴۰ گرم برای هر نفر)	۴ کیلو	۴	*
۳	گردو	۲.۵ کیلو	۲/۵	*
۴	شیر ۲۰۰ میلی لیتری	۱۰۰ عدد	۱۰۰	*
۵	قاشق کریستال-۲ برگ کلینکس-لیوان کاغذی و نایلکس	۱۰۰ سری	۱۰۰	*
۶	نان سنگگ / بربری	۱۰۰ عدد	۱۰۰	*
۷	نان لواش	۱۰۰ عدد	۱۰۰	*
	سایر هزینه ها			*
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه				

قابل توجه است که نان سنگگ در همه منوها باید حتما به صورت بسته بندی تکنفره باشد- در صورت تهیه سهمیه ارد توسط شرکت محترم ریخته

گری قیمت نان سنگگ هر عدد ریال می باشد در صورت خرید از ناوایی شرکت تراکتورسازی هر عدد ریال می باشد

خامه - عسل (۲)				
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)				
ردیف	نوع مواد	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	خامه ۱۰۰ گرمی	۱۰۰ عدد	۱۰۰	*
۲	عسل ۲۵ گرمی	۲۰۰ عدد	۲۰۰	*
۳	شیر ۲۰۰ میلی لیتری	۱۰۰ عدد	۱۰۰	*
۴	قاشق کریستال-۲ برگ کلینکس-لیوان کاغذی و نایلکس	۱۰۰ سری	۱۰۰	*
۵	نان سنگگ / بربری	۱۰۰ عدد	۱۰۰	*
۶	نان لواش	۱۰۰ عدد	۱۰۰	*
	سایر هزینه ها			*
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه				

خامه عسلی (۳)				
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)				
ردیف	نوع مواد	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	خامه عسلی ۱۰۰ گرمی	۱۰۰ عدد	۱۰۰	*
۲	عسل ۲۵ گرمی	۱۰۰ عدد	۱۰۰	*
۳	شیر ۲۰۰ میلی لیتری	۱۰۰ عدد	۱۰۰	*
۴	قاشق کریستال-۲ برگ کلینکس-لیوان کاغذی و نایلکس	۱۰۰ سری	۱۰۰	*
۵	نان سنگگ / بربری	۱۰۰ عدد	۱۰۰	*
۶	نان لواش	۱۰۰ عدد	۱۰۰	*
	سایر هزینه ها			*
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه				

سیب زمینی- تخم مرغ با خیار شور یا گوجه فرنگی (۴)				
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)				
ردیف	نوع مواد	مقدار	مقدار	قیمت واحد (به ریال) / قیمت کل (به ریال)
۱	سیب زمینی	۲۵ کیلو	۲۵	*
۲	تخم مرغ	۱۰۰ عدد	۱۰۰	*
۳	کره ۱۵ گرمی	۱۰۰ عدد	۱۰۰	*
۴	شیر ۲۰۰ میلی لیتری	۱۰۰ عدد	۱۰۰	*
۵	خیار شور یا گوجه فرنگی	۱۰ کیلو	۱۰	*
۶	قاشق کریستال- ۲ برگ کلینکس- لیوان کاغذی و نایلکس	۱۰۰ اسری	۱۰۰	*
۷	نان سنگگ / بربری	۱۰۰ عدد	۱۰۰	*
۸	نان لواش	۱۰۰ عدد	۱۰۰	*
۹	نعناع	به مقدار کافی		*
	سایر هزینه ها			*
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه				

املت (۵)				
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)				
ردیف	نوع مواد	مقدار	مقدار	قیمت واحد (به ریال) / قیمت کل (به ریال)
۱	گوجه فرنگی	۲۵ کیلو	۲۵	*
۲	پیاز	۳ کیلو	۳	*
۳	تخم مرغ	۲۰۰ عدد	۲۰۰	*
۴	روغن	۳ کیلو	۳	*
۸	شیر ۲۰۰ میلی لیتری	۱۰۰ عدد	۱۰۰	*
۹	قاشق کریستال- ۲ برگ کلینکس- لیوان کاغذی و نایلکس	۱۰۰ اسری	۱۰۰	*
۱۰	نان سنگگ / بربری	۱۰۰ عدد	۱۰۰	*
۱۱	نان لواش	۱۰۰ عدد	۱۰۰	*
	سایر هزینه ها			*
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه				

کره - مربا (۶)				
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)				
ردیف	نوع مواد	مقدار	مقدار	قیمت واحد (به ریال) / قیمت کل (به ریال)
۱	کره ۲۵ گرمی	۱۰۰ عدد	۱۰۰	*
۲	مربا ۱۶۰ گرمی	۱۰۰ عدد	۱۰۰	*
۳	شیر ۲۰۰ میلی لیتری	۱۰۰ عدد	۱۰۰	*
۹	قاشق کریستال- ۲ برگ کلینکس- لیوان کاغذی و نایلکس	۱۰۰ اسری	۱۰۰	*
۱۰	نان سنگگ / بربری	۱۰۰ عدد	۱۰۰	*
۱۱	نان لواش	۱۰۰ عدد	۱۰۰	*
	سایر هزینه ها			*
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه				

حلوای شکر - پنیر ليقوان (۷)				
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)				
ردیف	نوع مواد	مقدار	مقدار	قیمت واحد (به ریال)
۱	پنیر ليقوان (۴۰ گرم برای هر نفر)	۴ کیلو	۴	۰
۲	حلوای شکر ۱۰۰ گرم	۱۰۰ عدد	۱۰۰	۰
۳	شیر ۲۰۰ میلی لیتری	۱۰۰ عدد	۱۰۰	۰
۹	قاشق کریستال - ۲ برگ کلینکس - لیوان کاغذی و نایلکس	۱۰۰ سری	۱۰۰	۰
۱۰	نان سنگگ / بربری	۱۰۰ عدد	۱۰۰	۰
۱۱	نان لواش	۱۰۰ عدد	۱۰۰	۰
	سایر هزینه ها			۰
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه				

حلوای گردویی - پنیر ليقوان (۸)				
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)				
ردیف	نوع مواد	مقدار	مقدار	قیمت واحد (به ریال)
۱	پنیر ليقوان (۴۰ گرم برای هر نفر)	۴ کیلو	۴	۰
۲	حلوای گردویی ۵۰ گرمی	۲۰۰ عدد	۲۰۰	۰
۳	شیر ۲۰۰ میلی لیتری	۱۰۰ عدد	۱۰۰	۰
۹	قاشق کریستال - ۲ برگ کلینکس - لیوان کاغذی و نایلکس	۱۰۰ سری	۱۰۰	۰
۱۰	نان سنگگ / بربری	۱۰۰ عدد	۱۰۰	۰
۱۱	نان لواش	۱۰۰ عدد	۱۰۰	۰
	سایر هزینه ها			۰
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه				

نیمرو عسلی (۹)				
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)				
ردیف	نوع مواد	مقدار	مقدار	قیمت واحد (به ریال)
۱	نخم مرغ	۳۰۰ عدد	۳۰۰	۰
۲	روغن	۳ کیلو	۳	۰
۳	شیر ۲۰۰ میلی لیتری	۱۰۰ عدد	۱۰۰	۰
۹	قاشق کریستال - ۲ برگ کلینکس - لیوان کاغذی و نایلکس	۱۰۰ سری	۱۰۰	۰
۱۰	نان سنگگ / بربری	۱۰۰ عدد	۱۰۰	۰
۱۱	نان لواش	۱۰۰ عدد	۱۰۰	۰
	سایر هزینه ها			۰
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه				

خیار - گوجه - پنیر ليقوان (۱۰)				
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)				
ردیف	نوع مواد	مقدار	مقدار	قیمت واحد (به ریال)
۱	خیار	۱۲ کیلو	۱۲	۰
۲	گوجه فرنگی	۱۲ کیلو	۱۲	۰
۳	پنیر ليقوان (۴۰ گرم برای هر نفر)	۴ کیلو	۴	۰
۴	شیر ۲۰۰ میلی لیتری	۱۰۰ عدد	۱۰۰	۰
۵	قاشق کریستال - ۲ برگ کلینکس - لیوان کاغذی و نایلکس	۱۰۰ سری	۱۰۰	۰
۶	نان سنگگ / بربری	۱۰۰ عدد	۱۰۰	۰
۷	نان لواش	۱۰۰ عدد	۱۰۰	۰
	سایر هزینه ها			۰
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه				

شکلات صبحانه- پنیر خامه ای (۱۱)				
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)				
ردیف	نوع مواد	مقدار	مقدار	قیمت واحد (به ریال)
۱	شکلات صبحانه ۱۱۰ الی ۱۵۰ گرمی	۱۰۰	۱۰۰ عدد	۰
۲	پنیر خامه ای (۶۰ گرم برای هر نفر)	۶	۶ کیلو	۰
۳	شیر ۲۰۰ میلی لیتری	۱۰۰	۱۰۰ عدد	۰
۴	قاشق کریستال-۲ برگ کلینکس-لیوان کاغذی ونایلکس	۱۰۰	۱۰۰ اسری	۰
۵	نان سنگگ/ بربری	۱۰۰	۱۰۰ عدد	۰
۶	نان لواش	۱۰۰	۱۰۰ عدد	۰
	سایر هزینه ها	۱۰۰		۰
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه				

تن ماهی- پنیر خامه ای (۱۲)				
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)				
ردیف	نوع مواد	مقدار	مقدار	قیمت واحد (به ریال)
۱	تن ماهی ۱۸۰ گرمی	۱۰۰	۱۰۰ عدد	۰
۲	پنیر خامه ای (۶۰ گرم برای هر نفر)	۶	۶ کیلو	۰
۳	آلبیمو تکنفره (۱۰ میلی لیتری)	۱۰۰	۱۰۰ عدد	۰
۴	شیر ۲۰۰ میلی لیتری	۱۰۰	۱۰۰ عدد	۰
۵	قاشق کریستال-۲ برگ کلینکس-لیوان کاغذی ونایلکس	۱۰۰	۱۰۰ اسری	۰
۶	نان سنگگ/ بربری	۱۰۰	۱۰۰ عدد	۰
۷	نان لواش	۱۰۰	۱۰۰ عدد	۰
	سایر هزینه ها	۱۰۰		۰
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه				

سالاد الویه (۱۳)				
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)				
ردیف	نوع مواد	مقدار	مقدار	قیمت واحد (به ریال)
۱	سالاد الویه ۲۵۰ گرمی	۱۰۰	۱۰۰ عدد	۰
۲	شیر ۲۰۰ میلی لیتری	۱۰۰	۱۰۰ عدد	۰
۳	قاشق کریستال-۲ برگ کلینکس-لیوان کاغذی ونایلکس	۱۰۰	۱۰۰ اسری	۰
۴	نان سنگگ/ بربری	۱۰۰	۱۰۰ عدد	۰
۵	نان لواش	۱۰۰	۱۰۰ عدد	۰
	سایر هزینه ها	۱۰۰		۰
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه				

خرما- پنیر ليقوان (۱۴)				
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)				
ردیف	نوع مواد	مقدار	مقدار	قیمت واحد (به ریال)
۱	خرما	۵	۵ کیلو	۰
۲	پنیر ليقوان (۴۰ گرم برای هر نفر)	۴	۴ کیلو	۰
۳	شیر ۲۰۰ میلی لیتری	۱۰۰	۱۰۰ عدد	۰
۴	قاشق کریستال-۲ برگ کلینکس-لیوان کاغذی ونایلکس	۱۰۰	۱۰۰ اسری	۰
۵	نان سنگگ/ بربری	۱۰۰	۱۰۰ عدد	۰
۶	نان لواش	۱۰۰	۱۰۰ عدد	۰
	سایر هزینه ها	۱۰۰		۰
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه				

گردو- پنیر ليقوان (۱۵)					
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)					
ردیف	نوع مواد	مقدار	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	گردو	۲/۵ کیلو	۲/۵	*	*
۲	پنیر ليقوان (۴۰ گرم برای هر نفر)	۴ کیلو	۴	*	*
۳	شیر ۲۰۰ میلی لیتری	۱۰۰ عدد	۱۰۰	*	*
۴	قاشق کریستال-۲ برگ کلینکس-لیوان کاغذی ونايلکس	۱۰۰ سری	۱۰۰	*	*
۵	نان سنگگ/ بربری	۱۰۰ عدد	۱۰۰	*	*
۶	نان لواش	۱۰۰ عدد	۱۰۰	*	*
	سایر هزینه ها	۱۰۰	۱۰۰	*	*
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه					

پسته- پنیر ليقوان (۱۶)					
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)					
ردیف	نوع مواد	مقدار	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	پسته*	۵ کیلو	۵	*	*
۲	پنیر ليقوان (۴۰ گرم برای هر نفر)	۴ کیلو	۴	*	*
۳	شیر ۲۰۰ میلی لیتری	۱۰۰ عدد	۱۰۰	*	*
۴	قاشق کریستال-۲ برگ کلینکس-لیوان کاغذی ونايلکس	۱۰۰ سری	۱۰۰	*	*
۵	نان سنگگ/ بربری	۱۰۰ عدد	۱۰۰	*	*
۶	نان لواش	۱۰۰ عدد	۱۰۰	*	*
	سایر هزینه ها	۱۰۰	۱۰۰	*	*
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه					

پسته احمد آقایی درجه یک*

پنیر ليقوان- انگور (۱۷)					
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)					
ردیف	نوع مواد	مقدار	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	انگور	۲۸-۲۵ کیلو	۲۵	*	*
۲	پنیر ليقوان (۴۰ گرم برای هر نفر)	۴ کیلو	۴	*	*
۳	شیر ۲۰۰ میلی لیتری	۱۰۰ عدد	۱۰۰	*	*
۴	قاشق کریستال-۲ برگ کلینکس-لیوان کاغذی ونايلکس	۱۰۰ سری	۱۰۰	*	*
۵	نان سنگگ/ بربری	۱۰۰ عدد	۱۰۰	*	*
۶	نان لواش	۱۰۰ عدد	۱۰۰	*	*
	سایر هزینه ها	۱۰۰	۱۰۰	*	*
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه					

تخم مرغ آب پز با کره (۱۸)					
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)					
ردیف	نوع مواد	مقدار	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	تخم مرغ	۳۰۰ عدد	۳۰۰	*	*
۲	کره ۱۵ گرمی	۱۰۰ عدد	۱۰۰	*	*
۳	شیر ۲۰۰ میلی لیتری	۱۰۰ عدد	۱۰۰	*	*
۴	قاشق کریستال-۲ برگ کلینکس-لیوان کاغذی ونايلکس	۱۰۰ سری	۱۰۰	*	*
۵	نان سنگگ/ بربری	۱۰۰ عدد	۱۰۰	*	*
۶	نان لواش	۱۰۰ عدد	۱۰۰	*	*
	سایر هزینه ها	۱۰۰	۱۰۰	*	*
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه					

کنسرو لوبیا- پنیر ليقوان (۱۹)					
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)					
ردیف	نوع مواد	مقدار	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	کنسرو لوبیا چیتی مشکات ۲۸۰ گرمی	۱۰۰ عدد	۱۰۰	*	*
۲	پنیر ليقوان (۴۰ گرم برای هر نفر)	۴ کیلو	۴	*	*
۳	شیر ۲۰۰ میلی لیتری	۱۰۰ عدد	۱۰۰	*	*
۴	قاشق کریستال-۲ برگ کلینکس-لیوان کاغذی ونايلکس	۱۰۰ سری	۱۰۰	*	*
۵	نان سنگگ/ بربری	۱۰۰ عدد	۱۰۰	*	*
۶	نان لواش	۱۰۰ عدد	۱۰۰	*	*
	سایر هزینه ها	۱۰۰	۱۰۰	*	*
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه					

کنسرو عدس- پنیر ليقوان (۲۰)					
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)					
ردیف	نوع مواد	مقدار	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	کنسرو عدس مشکات ۴۰۰ گرمی	۱۰۰ عدد	۱۰۰	*	*
۲	پنیر ليقوان (۴۰ گرم برای هر نفر)	۴ کیلو	۴	*	*
۳	شیر ۲۰۰ میلی لیتری	۱۰۰ عدد	۱۰۰	*	*
۴	قاشق کریستال-۲ برگ کلینکس-لیوان کاغذی ونايلکس	۱۰۰ سری	۱۰۰	*	*
۵	نان سنگگ/ بربری	۱۰۰ عدد	۱۰۰	*	*
۶	نان لواش	۱۰۰ عدد	۱۰۰	*	*
	سایر هزینه ها	۱۰۰	۱۰۰	*	*
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه					

خرما- پنیر خامه ای- گردو (۲۱)					
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)					
ردیف	نوع مواد	مقدار	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	خرما	۵ کیلو	۵	*	*
۲	پنیر خامه ای (۶۰ گرم برای هر نفر)	۶ کیلو	۶	*	*
۳	گردو	۲.۵ کیلو	۲/۵	*	*
۴	شیر ۲۰۰ میلی لیتری	۱۰۰ عدد	۱۰۰	*	*
۵	قاشق کریستال-۲ برگ کلینکس-لیوان کاغذی ونايلکس	۱۰۰ سری	۱۰۰	*	*
۶	نان سنگگ/ بربری	۱۰۰ عدد	۱۰۰	*	*
۷	نان لواش	۱۰۰ عدد	۱۰۰	*	*
	سایر هزینه ها	۱۰۰	۱۰۰	*	*
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه					

حلوا شکری- پنیر خامه ای (۲۲)					
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)					
ردیف	نوع مواد	مقدار	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	حلوا شکری ۱۰۰ گرمی	۱۰۰ عدد	۱۰۰	*	*
۲	پنیر خامه ای (۶۰ گرم برای هر نفر)	۶ کیلو	۶	*	*
۳	شیر ۲۰۰ میلی لیتری	۱۰۰ عدد	۱۰۰	*	*
۴	قاشق کریستال-۲ برگ کلینکس-لیوان کاغذی ونايلکس	۱۰۰ سری	۱۰۰	*	*
۵	نان سنگگ/ بربری	۱۰۰ عدد	۱۰۰	*	*
۶	نان لواش	۱۰۰ عدد	۱۰۰	*	*
	سایر هزینه ها	۱۰۰	۱۰۰	*	*
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه					

شکلات صبحانه- پنیر ليقوان(۲۳)					
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)					
ردیف	نوع مواد	مقدار	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	شکلات صبحانه ۱۱۰ الی ۱۵۰ گرمی	۱۰۰	۱۰۰ عدد	.	.
۲	پنیر ليقوان (۴۰ گرم برای هر نفر)	۴	۴ کیلو	.	.
۳	شیر ۲۰۰ میلی لیتری	۱۰۰	۱۰۰ عدد	.	.
۴	قاشق کریستال-۲ برگ کلینکس- لیوان کاغذی و نایلکس	۱۰۰	۱۰۰ سری	.	.
۵	نان سنگگ/ بربری	۱۰۰	۱۰۰ عدد	.	.
۶	نان لواش	۱۰۰	۱۰۰ عدد	.	.
.	سایر هزینه ها	۱۰۰		.	.
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه					

تن ماهی- پنیر ليقوان(۲۴)					
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)					
ردیف	نوع مواد	مقدار	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	تن ماهی ۱۸۰ گرمی پیک	۱۰۰	۱۰۰ عدد	.	.
۲	پنیر ليقوان (۴۰ گرم برای هر نفر)	۴	۴ کیلو	.	.
۳	آبلیمو تکنفره (۱۰ میلی لیتری)	۱۰۰	۱۰۰ عدد	.	.
۴	شیر ۲۰۰ میلی لیتری	۱۰۰	۱۰۰ عدد	.	.
۵	قاشق کریستال-۲ برگ کلینکس- لیوان کاغذی و نایلکس	۱۰۰	۱۰۰ سری	.	.
۶	نان سنگگ/ بربری	۱۰۰	۱۰۰ عدد	.	.
۷	نان لواش	۱۰۰	۱۰۰ عدد	.	.
.	سایر هزینه ها	۱۰۰		.	.
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه					

خرما- پنیر خامه ای(۲۵)					
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)					
ردیف	نوع مواد	مقدار	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	خرما	۵	۵ کیلو	.	.
۲	پنیر خامه ای(۶۰ گرم برای هر نفر)	۶	۶ کیلو	.	.
۳	شیر ۲۰۰ میلی لیتری	۱۰۰	۱۰۰ عدد	.	.
۴	قاشق کریستال-۲ برگ کلینکس- لیوان کاغذی و نایلکس	۱۰۰	۱۰۰ سری	.	.
۵	نان سنگگ/ بربری	۱۰۰	۱۰۰ عدد	.	.
۶	نان لواش	۱۰۰	۱۰۰ عدد	.	.
.	سایر هزینه ها	۱۰۰		.	.
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه					

گردو- پنیر خامه ای(۲۶)					
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)					
ردیف	نوع مواد	مقدار	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	گردو	۲/۵	۲.۵ کیلو	.	.
۲	پنیر خامه ای(۶۰ گرم برای هر نفر)	۶	۶ کیلو	.	.
۳	شیر ۲۰۰ میلی لیتری	۱۰۰	۱۰۰ عدد	.	.
۴	قاشق کریستال-۲ برگ کلینکس- لیوان کاغذی و نایلکس	۱۰۰	۱۰۰ سری	.	.
۵	نان سنگگ/ بربری	۱۰۰	۱۰۰ عدد	.	.
۶	نان لواش	۱۰۰	۱۰۰ عدد	.	.
.	سایر هزینه ها	۱۰۰		.	.
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه					

پسته-پنیر خامه ای (۲۷)				
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)				
ردیف	نوع مواد	مقدار	مقدار	قیمت واحد (به ریال) / قیمت کل (به ریال)
۱	پسته*	۵ کیلو	۵	۰
۲	پنیر خامه ای (۶۰ گرم برای هر نفر)	۶ کیلو	۶	۰
۳	شیر ۲۰۰ میلی لیتری	۱۰۰ عدد	۱۰۰	۰
۴	قاشق کریستال-۲ برگ کلینکس-لیوان کاغذی ونایلکس	۱۰۰ سری	۱۰۰	۰
۵	نان سنگگ/ بربری	۱۰۰ عدد	۱۰۰	۰
۶	نان لواش	۱۰۰ عدد	۱۰۰	۰
	سایر هزینه ها	۱۰۰	۱۰۰	۰
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه				

پسته احمد آقایی درجه یک *

انگور-پنیر خامه ای (۲۸)				
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)				
ردیف	نوع مواد	مقدار	مقدار	قیمت واحد (به ریال) / قیمت کل (به ریال)
۱	انگور	۲۵-۲۸ کیلو	۲۵	۰
۲	پنیر خامه ای (۶۰ گرم برای هر نفر)	۶ کیلو	۶	۰
۳	شیر ۲۰۰ میلی لیتری	۱۰۰ عدد	۱۰۰	۰
۴	قاشق کریستال-۲ برگ کلینکس-لیوان کاغذی ونایلکس	۱۰۰ سری	۱۰۰	۰
۵	نان سنگگ/ بربری	۱۰۰ عدد	۱۰۰	۰
۶	نان لواش	۱۰۰ عدد	۱۰۰	۰
	سایر هزینه ها	۱۰۰	۱۰۰	۰
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه				

کنسرو لوبیا-پنیر خامه ای (۲۹)				
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)				
ردیف	نوع مواد	مقدار	مقدار	قیمت واحد (به ریال) / قیمت کل (به ریال)
۱	کنسرو لوبیا چیتی مشکات ۲۸۰ کیلو	۱۰۰ عدد	۱۰۰	۰
۲	پنیر خامه ای (۶۰ گرم برای هر نفر)	۶ کیلو	۶	۰
۳	شیر ۲۰۰ میلی لیتری	۱۰۰ عدد	۱۰۰	۰
۴	قاشق کریستال-۲ برگ کلینکس-لیوان کاغذی ونایلکس	۱۰۰ سری	۱۰۰	۰
۵	نان سنگگ/ بربری	۱۰۰ عدد	۱۰۰	۰
۶	نان لواش	۱۰۰ عدد	۱۰۰	۰
	سایر هزینه ها	۱۰۰	۱۰۰	۰
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه				

کشمش-بادام-پنیر (۳۰)					
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)					
ردیف	نوع مواد	مقدار	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	کشمش	۲/۵	۲/۵		*
۲	پنیر	۴ کیلو	۴		*
۳	بادام	۲.۵ کیلو	۲/۵		*
۴	شیر ۲۰۰ میلی لیتری	۱۰۰ عدد	۱۰۰		*
۵	قاشق کریستال-۲ برگ کلینکس-لیوان کاغذی ونایلکس	۱۰۰ سری	۱۰۰		*
۶	نان سنگگ/ بربری	۱۰۰ عدد	۱۰۰		*
۷	نان لواش	۱۰۰ عدد	۱۰۰		*
	سایر هزینه ها	۱۰۰	۱۰۰		*
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه					*

مهر و امضای پیمانکار

کنسرو عدس-پنیر خامه ای (۳۱)					
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)					
ردیف	نوع مواد	مقدار	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	کنسرو عدس ایزوپن ۴۰۰ کیلو	۱۰۰ عدد	۱۰۰		*
۲	پنیر خامه ای (۶۰ گرم برای هر نفر)	۶ کیلو	۶		*
۳	شیر ۲۰۰ میلی لیتری	۱۰۰ عدد	۱۰۰		*
۴	قاشق کریستال-۲ برگ کلینکس-لیوان کاغذی ونایلکس	۱۰۰ سری	۱۰۰		*
۵	نان سنگگ/ بربری	۱۰۰ عدد	۱۰۰		*
۶	نان لواش	۱۰۰ عدد	۱۰۰		*
	سایر هزینه ها	۱۰۰	۱۰۰		*
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه					*

مهر و امضای پیمانکار

شرکت ریخته گری تراکتورسازی ایران
خلاصه لیست قیمت ذکر شده در جداول آنالیز

ردیف	نوع مواد	واحد سنجش	قیمت واحد
1	گوشت گوساله پاک شده و بدون چربی	کیلو	
2	گوشت مغز راسته	کیلو	
3	گوشت گوسفندی	کیلو	
4	گوشت ران مرغ	کیلو	
5	گوشت سینه مرغ	کیلو	
6	فیله مرغ بدون استخوان	کیلو	
7	تخم مرغ	عدد	
8	ماهی قزل آلا پاک شده	کیلو	
9	برنج ایرانی مرغوب	کیلو	
10	ماکارونی	کیلو	
11	روغن مایع سرخ کردنی	کیلو	
12	رب گوجه فرنگی	کیلو	
13	لوبیا قرمز یا لوبیا چیتی	کیلو	
14	لپه	کیلو	
15	نخود	کیلو	
16	تن ماهی 180 گرمی	عدد	
17	شکلات صبحانه 100	عدد	
18	پنیر لیقوان	کیلو	
19	گردو	کیلو	
20	پسته	کیلو	
21	خامه عسلی 100 گرمی	عدد	
22	سالاد الویه 250 گرمی	عدد	
23	کنسرو عدس ایزوپن ۴۰۰ گرمی	عدد	
24	کنسرو لوبیا چیتی ایزوپن ۲۸۰ گرمی	عدد	

در این جدول قیمت های واحد ذکر شده در جداول آنالیز وزنی منوها مختلف آورده شود.