

شرکت ریخته گری تراکتورسازی ایران



آنالیز وزنی منوهای مختلف

غذایی سال ۱۴۰۱

طراحی و تدوین :

امور توسعه منابع انسانی و پشتیبانی

"خدمات و رفاه"

مرداد ۱۴۰۱

"برگ شرایط شرکت در مناقصه"

۱- موضوع: عبارت است از تهیه و طبخ و توزیع غذا بصورت حجمی بامصالح براساس برنامه کاری ارائه شده طبق برگهای پیوست درمحل شرکت ریخته گری تراکتورسازی ایران.

داشتن شرایط ذیل برای متقاضیان محترم شرکت در مناقصه الزامی و ملاک اصلی خواهد بود:

الف- داشتن مجوز فعالیت شرکت ثبت شده (داشتن سابقه موثر بیش از ۴ سال) یا رستوران معتبر (سابقه بیش از ۵ سال) در زمینه طبخ و توزیع غذا

ب- ارائه مدارک حسن سابقه از شرکتهای سازمانها با حداقل میانگین توزیع روزانه ۷۰۰ پرس غذا (اسناد تاییدیه حسن همکاری و سوابق توزیع غذا و...)

ج- داشتن توانایی مالی انجام کار به مدت حداقل ۲ ماه (ارائه گردش صورتحساب بانکی شرکت ۶ ماهه)

د- بدیهی است در صورت حائز شرایط نبودن پاکت های الف و ب- پاکت ج مفتوح نخواهد شد.

۲- مدت قبول پیشنهاد: علاقمندان میتوانند پیشنهاد خود را در پاکت های سر بسته بشرح ذیل پس از لاک و مهر نمودن کلیه اسناد پیوستی حداکثر تا ساعت ۱۵ مورخه ۱۴۰۱/۰۶/۱۷ به واحد قراردادها و برونسپاری تحویل نمایند.

۳- محتویات پاکت های الف، ب، ج:

مشخصات پاکت الف: چک حقیقی یا حقوقی معتبر (به امضاء صاحب یا صاحبان امضاء وبدون تاریخ و در وجه شرکت ریخته گری تراکتورسازی ایران) به مبلغ ۵۰۰,۰۰۰,۰۰۰ ریال (بدون هرگونه ایراد قانونی)

مشخصات پاکت ب: مشخصات کامل شرکت یا رستوران معتبر حداقل بایستی ۵ سال سابقه کاری موثر، ارائه سوابق و رضایت کاری از قراردادهای قبلی جهت بررسی، حسن انجام کار، اساسنامه و صاحبان امضاء، پروانه کسب، صلاحیت کاری، توانایی مالی (آخرین گردش مالی حساب ششماهه) و هرگونه مدارکی که در ارتباط با فعالیت حوزه مناقصه داشته باشند.

مشخصات پاکت ج: مبلغ و قیمت پیشنهادی به انضمام تمامی صفحات درسایت بارگذاری شده که بایستی توسط شرکت کننده مناقصه مهر شود چراکه عیناً اسناد برنده مناقصه مذکور به انضمام قرارداد خواهد بود (تاکیداً به انضمام تمامی اسناد مهر شده مناقصه)

۴- پس از بازگشایی پاکت ها توسط تیم کارشناسی کمیسیون (بترتیب الف، ب، ج) نتایج در کمیسیون، نام متقاضیان اعلام و علاوه بر سپرده نفر اول سپرده نفر ردیف دوم و سوم تا عقد قرارداد نزد شرکت ریخته گری باقی خواهد ماند و بقیه سپرده ها پس از یکماه عودت داده خواهد شد.

۵- برنده مناقصه موظف است حداکثر ظرف مدت ۵ روز نسبت به عقد قرارداد و شروع بکار اقدام نماید.

۶- چنانکه برنده ردیف اول از انجام معامله خودداری نمایند نسبت به وصول چک یا واریزی مبلغ موضوع بند ۴ شرایط شرکت در مناقصه به نفع شرکت ریخته گری اقدام و از برنده ردیف دوم جهت عقد قرارداد دعوت بعمل خواهد آمد و در صورت خودداری موضوع ماده ۴ در مورد آن انجام می شود و برنده سوم جهت عقد قرارداد دعوت و در صورت امتناع سپرده آن نیز به نفع شرکت ضبط می گردد.

۷- هزینه های درج آگهی مناقصه بعهد برنده مناقصه خواهد بود و شرکت در رد هر یک از پیشنهادها مختار است.

۸- پیشنهاد دهندگان باید ذیل این برگ را با ذکر جمله " موارد مطالعه و مورد قبول میباشد " امضاء نموده و پس از ممهور نمودن آن به مهر شرکت در پاکت قرارداد (پاکت ج) و تحویل نمایند.

۹- به کلیه پیشنهادهایی که بعد از تاریخ مقرر یا بصورت ناقص یا مخدوش تحویل شود ترتیب اثر داده نخواهد شد.

۱۰- محل ارائه خدمات طبق شرایط اعلام شده در شرکت ریخته گری تراکتورسازی ایران واقع در تبریز کیلومتر ۵ جاده سردرود خواهد بود.

۱۱- شرکت کنندگان در صورت تمایل می توانند قبل از ارائه پیشنهاد و بازدید از محل پیمان در جلسه توجیهی ساعت ۱۲ صبح مورخه ۱۴۰۱/۰۶/۱۴ شرکت نمایند.

۱۲- ارائه ضمانت نامه معتبر بانکی به میزان ۵٪ مبلغ پیمان پس از برنده شدن در مناقصه بانام وامضاء مجاز شرکت برای انعقاد قرارداد الزامی میباشد.

۱۳- کارفرما می تواند نسبت به افزایش یا کاهش مبلغ یا حجم کار (تا ۲۵٪) و یا تاریخ پیمان اقدام نماید.

۱۴- هرگونه افزایش قیمت بایستی بنا به اسناد تحویلی پیمانکار و بررسی لازم توسط حسابداری صنعتی و تایید مدیر عامل یا کمیسیون معاملات کارفرما قابل اعمال خواهد بود.

۱۵- پیشنهاد قیمت با احتساب و برآورد هزینه مواد، دستمزد، کسورات قانونی و هر گونه هزینه پیش بینی نشده، ملاک عمل خواهد بود.

۱۶- پیمانکار باید توانایی برای تامین مالی مورد نیاز حداقل ۲ ماه را داشته باشد .

"تذکرات"

۱- پیمانکار و نفرات زیر مجموعه با هماهنگی و صلاحیت دستگاه نظارت (سرپرستی کانتین) و پس از احراز صلاحیت حرفه ای انتخاب خواهد شد و نفرات بایستی تجربه کافی در این شغل را دارا باشند.

۲- نان سنگک مرغوب سبوس دار می باشد. مسئولیت تهیه نان مرغوب سالم و... بعهدہ پیمانکار می باشد ولی به دارا بودن امکانات انوایی گزینش نانو با هماهنگی پیمانکار در داخل شرکت نیز میسر می باشد.

۳- لازم به یادآوری است نظارت بر حسن اجرای امورات در محوطه های غذاخوری، اتاق مهمان، آبدارخانه ها و... با سرپرستی کانتین می باشد. ضمناً داشتن نفرات لازم و کافی و صلاحیت دار در فرآیند: حمل و نقل مواد ورودی، پخت و آماده سازی، سرو غذا ، توزیع و نگهدای نظافت مستمر رستوران و آشپزخانه الزامی می باشد.

۴- سرو چای کارگران کارگاهی روزانه ۳ نوبت توسط نفر پیمانکار و با تجهیزات شرکت و مصالح مصرفی (قندو چای) پیمانکار در آشپزخانه کانتین انجام خواهد شد.

۵- وسایل (کاسه ، دیزی ، گوشتکوب ، قاشق و چنگال...) و تجهیزات و یخچالهای کانتین که مورد استفاده پیمانکاری کانتین قرار می گیرد طبق لیست مربوطه تحویل پیمانکار خواهد شد و مسئولیت نگهداری آنها طبیعتاً بر عهده پیمانکار خواهد بود. (در صورت خراب شدن وسایل مذکور در نتیجه بی احتیاطی هزینه آنها برعهده پیمانکار بوده و در صورتحساب ایشان منظور خواهدشد.)

۶- تهیه کلیه ظروف یکبار مصرف مورد نیاز در سرو نهار ، شام ، صبحانه و عصرانه شامل : ظروف و قاشق های یکبار مصرف، لیوان، سلفون و نیلون و... به عهده پیمانکار می باشد تا کید می گردد سرو خورشت ها یا منو های غذایی آبکی بصورت مجزا انجام میگردد.

۷- پیمانکار موظف است در صورت نیاز با هماهنگی سرپرست کانتین در برگزاری مراسمات عمومی در حد قابل قبول همکاری لازم را معمول نماید.

۸- لازم به یادآوری است نظافت و شست و شوی محوطه غذاخوری با تأمین مواد شوینده در حد نیاز با تشخیص سرپرست کانتین به عهده پیمانکار می باشد.

۹- تمامی اقلام خریداری شده جهت طبخ و توزیع بایستی از مرغوبترین نوع موجود در بازار و مطابق با برندهای ارائه شده در آئین نامه کنترل کیفی مواد غذایی بوده و پیمانکار مکلف است پس از خرید نظر کارشناس تغذیه رادر خصوص کیفیت اقلام خریداری شده جلب نماید. در صورت

عدم تأیید مواد خریداری شده بلافاصله عودت داده می شوند. مثلاً طبق تجربه سال قبل شکلات صبحانه فرمند، تن ماهی در حد پیک، چای خارجی کلکته و برنج ایرانی در حد هاشمی ... مورد تأیید و مصرف قرار گرفته و پیمانکار متقاضی در ارائه پیشنهاد توجه لازم را مبذول نمایند. یا مثلاً گوشت اگر بصورت لاشه می آید بایستی بصورت لاشه مهر دار و در ماشین یخچال دار کشتارگاه به شرکت کارفرما حمل شود در غیر اینصورت توسط کارشناس جرمه و حتی عودت داده می شود.

۱۰- آشپزخانه دارای امکانات رستوران ۷۰۰ نفره با تجهیزات مربوطه شامل دیگهای مجهز پلو، خورشت ، ظروف سرویس ، سردخانه مجهز ، یخچال ، انباری ، اتاق مهمان ، سرویس و حمام اختصاصی و... میباشد که صحیح و سالم طبق صورتجلسه توسط سرپرستی کانتین به پیمانکار تحویل داده می شود و در آخر قرارداد هم طبق صورتجلسه صحیح و سالم تحویل گرفته می شود و هزینه های تعمیراتی مرتبط به عهده پیمانکار می باشد.

۱۱- طبق اعلام دستگاه نظارت میانگین سرو ماهانه : صبحانه ۲۵۰۰ پرس و عصرانه ۱۵۰۰ پرس جمعاً حدوداً ۲۶۵۰۰ پرس و نهار و شام ۱۷۵۰۰ پرس خواهد بود . فرآیند خرید و تامین مواد اولیه و طبخ و توزیع غذای و سرو و تنظیف و... تماماً بصورت حجمی می باشد ولی بنا به تجربه دستگاه نظارت حضور حداقل ۱۲ نفر غیر از خود پیمانکار یا نماینده تام الاختیار در این فرایند لازم و ضروری می باشد.

۱۲- شرکت در نظر دارد جهت نصب کنتورهای حاملهای انرژی (آب، برق و گاز) اقدام و هزینه های آن بعداً در صورت امکان محاسبه کارشناسی و با توافق در حساب پیمانکار منظور خواهد شد. (در صورت اجرائی شدن، هزینه ها کارشناسی و توافق خواهد شد)

۱۳- در هر وعده دو نوع غذا با ثبت سفارش قبلی سرو و بر اساس تعداد غذای سرو شده قابل محاسبه می باشد.

۱۴- پیمانکار غیر از موارد طبخ و توزیع ... در تامین حداقل دونه برای نگهداری و نظافت محوطه، آشپزخانه و رستوران در هنگام سرو غذا در ۳ وعده روزانه با هماهنگی سرپرست کانتین اقدام می نماید

۱۵- در ارائه قیمت دستمزد یک پرس صبحانه و عصرانه و دستمزد نهار و شام با علم و آگاهی به تیراژ اعلامی محاسبه و در خلاصه قیمت بصورت مجزا مرقوم نمایید که مجموع منوی هر پرس غذا بعلاوه دستمزد محاسبه می شود .

(قیمت غذا = دستمزد + قیمت خالص هر منو غذایی به همراه سود و سایر هزینه)

۱۶- هر چند آنالیز انواع سوپ و آش بصورت منویی قیمت مجزا آورده شده ولی در داخل منوهای غذایی نهار و شام آورده شده (صرفاً جهت نظارت آنالیز برای کنترل آورده شده است).

۱۷- مسئولیت هرگونه اشتباه در محاسبات منوهای غذایی و دستمزد برعهده شرکت کننده می باشد و شرکت اختیار تام دارد نسبت به حذف شرکت کننده اقدام و هزینه تشریفات اداری را از ایشان مطالبه نماید. فلذا تقاضا دارد در تمامی مراحل درج قیمت ها نهایت دقت را انجام دهند.

۱۷- داشتن خودروی سواری اتاق دار بهداشتی ویژه برای پیمانکار لازم و ضروری می باشد در هنگام حمل و نقل مواد و اقلام خریداری شده بایستی بوسیله خودروی سواری مذکور انجام گیرد هر چند سرو غذا در محوطه غذاخوری صورت می گیرد ولی با توجه به شرایط فورس ماژور همانند شیوع و همه گیری ویروس کرونا تصمیم کارفرما توزیع میدانی در کارگاهها و محوطه در دستور کار قرار می گیرد که لاجرم پیمانکار ملزم به پخش با همان سواری بهداشتی و نیروی کار لازمه ، انجام می شود فلذا در تنظیم قرارداد مورد تاکید قرار می گیرد.

۱۸- در شرایط خاص (همانند شرایط تحمیلی ویروس کرونا) اگر مجبوراً براساس شرایط سرو برون بری غذا در مدت زمان بیشتری صورت گیرد با توجه شرایط و کاهش حجم غذا (همانند حذف سوپ و...) قیمت توافق شده با تراضی طرفین اصلاح و پرداخت می گردد.

۱۹- قیمت قند و چای بصورت مجزا آورده شده برای برنده مناقصه در صورت احراز سایر شرایط بصورت توافقی و پایین ترین قیمت محاسبه می شود.

نکته مهم :

قرارداد غذاخوری بدو قرارداد بصورت تفکیک شده منعقد می گردد:

الف: قرارداد دستمزد که برای هر پرس صبحانه - عصرانه و نهار ، شام با عنایت به تیراژ فوق در آورده می شود.

ب: قرارداد خرید : قیمت خرید مواد براساس منوهای غذایی پیوستی (جداول که شامل اجزای منوی غذایی ، سایر هزینه ها ، کسورات و سود...) منهای هزینه هر پرس دستمزد .

هزینه دستمزد هر پرس غذای صبحانه..... ریال

هزینه دستمزد هر پرس غذای عصرانه : ریال

هزینه دستمزد هر پرس غذای نهار و شام : ریال

قیمت و مقدار متغییر قند و چای مصرفی ماهانه برای سال ۱۴۰۱

نوع	قیمت ثابت واحد / ریال	مقدار مصرفی ماهانه / کیلو گرم	جمع
قند		۱۲۰۰±۱۰۰	
چای خشک خارجی مورد تایید دستگاه نظارت		۱۷۰±۱۰	
مجموع هزینه قند و چای ماهانه			

تذکر ویژه و مهم : تاکید می گردد کلیه مدارک ارسال (کل ۲۸ صفحه) بایستی مهمور به مهر شرکت کننده بوده و در پاکت (ج) قرارداد شده . توصیه می شود شرکت کننده کپی مدارک را نزد خود نگهدارد.

موادی که در کانتین مصرف میشوند عبارتند از :

- ۱) برنج هاشمی درجه یک و مورد تایید کارشناس تغذیه
- ۲) روغن بهار، لادن، اویلا
- ۳) رب گوجه فرنگی سانیا ، نانسا ، ژالین
- ۴) ماکارونی مانا ، تک ماکارون
- ۵) حبوبات قابل قبول و سورت شده
- ۶) کچاپ نامی نو ، مهرا م
- ۷) رشته سوپ تک ماکارون و مانا
- ۸) صیفی جات قابل قبول
- ۹) آب معدنی اکوافینا، دسانی
- ۱۰) ماست موسیر و معمولی پگاه، دامداران ، سوتچی لر
- ۱۱) خامه پاستوریزه دامداران ، پگاه ، میهن
- ۱۲) کره پاستوریزه شکلی
- ۱۳) آبلیمو بقا ، مجید ، اروم آدا
- ۱۴) دوغ لیوانی ناملی ، پگاه خوشگوار
- ۱۵) کنسرو لوبیا و عدس مشکات ایزوپن
- ۱۶) تن ماهی پیک، شیلانه
- ۱۷) مربا شانا ، برگ ریزان
- ۱۸) چای کلکته دیش و مورد تایید کارشناس تغذیه
- ۱۹) پنیر لیقوان و مورد تایید کارشناس تغذیه
- ۲۰) پنیر خامه ای میهن
- ۲۱) حلوا شکری سیمرغ

آنالیز وزنی - قیمتی ناهار و شام شرکت ریخته گری سال ۱۴۰۱

(۱) ماکارونی			
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	۲۰۰ عدد سس یکنفره	
۹	ماست یا ماست موسیر یا دوغ لیوانی یا آب معدنی	۱۰۰ عدد	
۱۰	لیوان یکبار مصرف- ۲ برگ کلینکس- خلال دندان تکنفره - پیاز- یکعدد نان لواش	۱۰۰ سری	
۱۱	سوپ	۱۰۰ پرس	
۱۲	خیار شور	۸ کیلو	
۱۳	جعفری پاک شده	۲ کیلو	
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه			

مهر و امضای پیمانکار

(۲) چلو خورشت فصل (کدو - بادمجان - هویج - کرفس)			
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 یا کرفس	۳۰ 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- یکعدد نان لواش	۱۰۰ سری	
۱۱	آبلیمو یا آبغوره	۰/۲۵ لیتر	
۱۲	نمک سنگ	۱/۵ کیلو	
۱۳	آلو خورشت (برای خورشت هویج)	۲/۵ کیلو	
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه			

مهر و امضای پیمانکار

۳) باقلا پلو

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	۱۵ کیلو		
۲	برنج ایرانی مرغوب	۱۴ کیلو		
۳	روغن مایع سرخ کردنی	۲ کیلو		
۴	باقلا (تازه با پوست)	۲۰ کیلو		
۵	شوید	۷ کیلو		
۶	رب گوجه فرنگی	۲ کیلو		
۷	پیاز	۲ کیلو		
۸	ادویه جات	به مقدار کافی		
۹	سوپ	۱۰۰ پرس		
۱۰	ماست یا ماست موسیر یا دوغ لیوانی یا آب معدنی	۱۰۰ عدد		
۱۱	لیوان یکبار مصرف- ۲ برگ کلینکس - خلال دندان تکنفره - پیاز- یکعدد نان لواش	۱۰۰ سری		
۱۲	نمک سنگ	۱/۵ کیلو		
۱۳	زعفران	۰/۲۵ مثقال		
۱۴	گوجه فرنگی	۱۰ کیلو		

قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه

مهر و امضای پیمانکار

۴) چلو خورشت لوبیا سبز

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	۳ کیلو		
۴	لوبیا سبز	۱۳ کیلو		
۵	رب گوجه فرنگی	۳ کیلو		
۶	پیاز	۵ کیلو		
۷	ادویه جات	به مقدار کافی		
۸	گوجه فرنگی	۵ کیلو		
۹	سوپ	۱۰۰ پرس		
۱۰	ماست یا ماست موسیر یا دوغ لیوانی یا آب معدنی	۱۰۰ عدد		
۱۱	لیوان یکبار مصرف- ۲ برگ کلینکس - خلال دندان تکنفره - پیاز- یکعدد نان لواش	۱۰۰ سری		
۱۲	نمک سنگ	۱/۵ کیلو		

قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه

مهر و امضای پیمانکار

۵) چلو خورشت قورمه سبزی				
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	لوبیا قرمز یا لوبیا چیتی	۴ کیلو		
۵	لیمو عمانی	۲۰۰ گرم		
۶	سبزی خورشت	۱۳ کیلو		
۷	رب گوجه فرنگی	۲ کیلو		
۸	پیاز	۲ کیلو		
۹	ادویه جات	به مقدار کافی		
۱۰	آبلیمو	۰/۵ لیتر		
۱۱	سوپ	۱۰۰ پرس		
۱۲	ماست یا ماست موسیر یا دوغ لیوانی یا آب معدنی	۱۰۰ عدد		
۱۳	لیوان یکبار مصرف- ۲ برگ کلینکس - خلال دندان تکنفره - پیاز- یکعدد نان لواش	۱۰۰ سری		
۱۴	نمک سنگ	۱/۵ کیلوگرم		

قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه

مهر و امضای پیمانکار

۶) چلو جوجه کباب				
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		
۲	برنج ایرانی مرغوب	۱۴ کیلو		
۳	ماست جهت سس فیله مرغ	۱ کیلو		
۴	زعفران	۰/۵ مثقال		
۵	کره ۱۰ گرمی	۱ کیلو		
۶	پیاز	۵ کیلو		
۷	گوجه فرنگی	۵ کیلو		
۸	سوپ خامه ای	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- یکعدد نان لواش	۱۰۰ سری		
۱۱	آبلیمو	۰/۵ لیتر		
۱۲	نمک سنگ	۱/۵ کیلو		

قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه

مهر و امضای پیمانکار

۷) چلو ماهی

مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)

ردیف	نوع مواد	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	ماهی قزل آلا پاک شده	۳۵ - ۳۲ کیلو		
۲	برنج ایرانی مرغوب	۱۴ کیلو		
۳	روغن مایع سرخ کردنی	۶ کیلو		
۴	آرد سوخاری	۱/۵ کیلو		
۵	زعفران	۰/۲۵ مثقال		
۶	پیاز	۲ کیلو		
۷	ادویه جات	به مقدار کافی		
۸	سوپ	۱۰۰ پرس		
۹	دلستر یا آب معدنی	۱۰۰ عدد		
۱۰	لیوان یکبار مصرف - ۲ برگ کلینکس - خلال دندان تکنفره - پیاز - یکعدد نان لواش	۱۰۰ عدد آبلیمو ۱۰ میلی لیتری یا ۳ کیلو لیمو ترش یا ۳ کیلو نارنج		
۱۱	آبلیمو یا لیمو ترش یا نارنج	۱/۵ کیلو		
۱۲	نمک سنگ	به مقدار کافی		
۱۳	ادویه جات	۱ کیلو		
۱۴	کره ۱۰ گرمی	۳ کیلو (مصرف شوید فصلی می باشد)		
۱۵	سبزی شوید پاک شده			

قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه

توجه : هنگام سرو غذا ، همراه آن آبلیمو یا لیموترش یا نارنج (با توجه به فصل) سرو خواهد شد .

مهر و امضای پیمانکار

۸) چلو خورشت قیمه

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	۴ کیلو		
۴	لپه	۴ کیلو		
۵	سیب زمینی	۱۵ کیلو		
۶	رب گوجه فرنگی	۲ کیلو		
۷	پیاز	۲ کیلو		
۸	ادویه جات	به مقدار کافی		
۹	سوپ	۱۰۰ پرس		
۱۰	ماست یاماست موسیر یا دوغ لیوانی یا آب معدنی	۱۰۰ عدد		
۱۱	لیوان یکبار مصرف - ۲ برگ کلینکس - تکنفره - پیاز - یکعدد نان لواش	۱۰۰ سري		
۱۲	نمک سنگ	۱/۵ کیلو		
۱۳	لیمو عمانی	۲۰۰ گرم		
۱۴	آبلیمو	۰/۵ لیتر		

قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه

مهر و امضای پیمانکار

۹) کوفته تبریزی

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		
۲	برنج ایرانی مرغوب	۲ کیلو		
۳	روغن مایع سرخ کردنی	۲ کیلو		
۴	سیب زمینی	۲/۵ کیلو		
۵	لپه	۱/۵ کیلو		
۶	تخم مرغ	۲/۵ کیلو		
۷	سبزی مخصوص کوفته (نعناع، تره و مرزه)	۳/۵ کیلو		
۸	رب گوجه فرنگی	۳ کیلو		
۹	زرشک	۲۰۰ گرم		
۱۰	سوپ	۱۰۰		
۱۰	پیاز	۳ کیلو		
۱۱	ادویه جات	به مقدار کافی		
۱۲	ماسه یا ماست موسیر یا دوغ لیوانی یا آب معدنی	۱۰۰ عدد		
۱۳	لیوان یکبار مصرف- ۲ برگ کلینکس - خلال دندان تکنفره - پیاز- نصف نان سنگک و یک عدد نان لواش	۱۰۰ سری		
۱۴	زعفران	۰/۲۵ مثقال		

قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه

مهر و امضای پیمانکار

۱۰) چلو کباب کوبیده

مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)

ردیف	نوع مواد	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	گوشت کباب + افزودنیهای مجاز	۱۲ کیلو		
۲	برنج ایرانی مرغوب	۱۴ کیلو		
۳	کره ۱۰ گرمی	۱ کیلو		
۴	پیاز	۳ کیلو		
۵	گوجه فرنگی	۵ کیلو		
۶	آش کشک	۱۰۰ پرس		
۷	ماسه یا ماست موسیر یا دوغ لیوانی یا آب معدنی	۱۰۰ عدد		
۸	لیوان یکبار مصرف- ۲ برگ کلینکس - خلال دندان تکنفره - پیاز- یک عدد نان لواش - سماق	۱۰۰ سری		
۹	نمک سنگ	۱/۵ کیلو		

قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه

مهر و امضای پیمانکار

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

مهر و امضای پیمانکار

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

مهر و امضای پیمانکار

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

مهر و امضای پیمانکار

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

مهر و امضای پیمانکار

۱۵) چلو بختیاری				
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		
۲	گوشت مغز راسته	۷ کیلو		
۳	برنج ایرانی مرغوب	۱۴ کیلو		
۴	زعفران	۰/۵ مثقال		
۵	کره ۱۰ گرمی	۱ کیلو		
۶	پیاز	۲ کیلو		
۷	گوجه فرنگی	۵ کیلو		
۸	سوپ خامه ای (سوپ سفید)	۱۰۰ پرس		
۹	ماسه 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	۰/۵ لیتر		
۱۲	نمک سنگ	۱/۵ کیلو		
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه				

مهر و امضای پیمانکار

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

مهر و امضای پیمانکار

۱۷) چلو گوشت

مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)

ردیف	نوع مواد	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	گوشت	۱۵ کیلو		
۲	برنج ایرانی مرغوب	۱۴ کیلو		
۳	زعفران	۰.۲۵ مثقال		
۴	پیاز	۳ کیلو		
۵	گوجه فرنگی	۵ کیلو		
۶	سوپ	۱۰۰ پرس		
۷	ماسه یا ماسه موسیر یا دوغ لیوانی یا آب معدنی	۱۰۰ عدد		
۸	لیوان یکبار مصرف- ۲ برگ کلینکس - خلال دندان تکنفره - پیاز- نصف نان لواش	۱۰۰ سری		
۹	نمک سنگ	۱/۵ کیلو		

قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه

مهر و امضای پیمانکار

۱۸) چلو خورشت هویج

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	هویج	۳۰ کیلو		
۵	رب گوجه فرنگی	۲ کیلو		
۶	پیاز	۲ کیلو		
۷	ادویه جات	به مقدار کافی		
۸	سوپ	۱۰۰ پرس		
۹	ماسه یا ماسه موسیر یا دوغ لیوانی یا آب معدنی یا دلستر	۱۰۰ عدد		
۱۰	لیوان یکبار مصرف- ۲ برگ کلینکس - خلال دندان تکنفره - پیاز- نصف نان لواش	۱۰۰ سری		
۱۱	آبلیمو یا آبغوره	۰/۲۵ لیتر		
۱۲	نمک سنگ	۱/۵ کیلو		
۱۳	آلو خورشت (برای خورشت هویج)	۲/۵ کیلو		

قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه

مهر و امضای پیمانکار

۱۹) چلو خورشت قیمه بادمجان

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 - نصف نان لواش	۱۰۰ سري		
۱۱	آبلیمو	۰/۲۵ لیتر		
۱۲	نمک سنگ	۱/۵ کیلو		
۱۳	بادمجان	۲۰ کیلو		

قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه

مهر و امضای پیمانکار

۲۰) خوراک تن ماهی

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 تکنفره	۱۰۰ عدد		
۴	دوغ لیوانی	۱۰۰ عدد		
۱۴	نان لواش	۳۰۰ عدد		

قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه

مهر و امضای پیمانکار

در تمام منوهای ناهار و شام ، نمک و سماق تکنفره سرو خواهد شد .

آنالیز وزنی آش :

آش رشته		
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)		
ردیف	نوع مواد	مقدار
۱	سبزی آش	۸ کیلو
۲	رشته آش	۱ کیلو
۳	هویج	۳ کیلو
۴	لوبیا قرمز	۱ کیلو
۵	نخود	۱ کیلو
۶	پیاز	۳ کیلو
۷	کشک	به مقدار کافی
۸	برنج آش	۲ کیلو
۹	بلغور گندم	۲ کیلو
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه		

مهر و امضای پیمانکار

آنالیز وزنی انواع سوپ :

۲) سوپ خامه ای		
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)		
ردیف	نوع مواد	مقدار
۱	شیر	۵ کیلو
۲	خامه	۱/۵ کیلو
۳	هویج	۲ کیلو
۴	سیب زمینی	۲/۵ کیلو
۵	جو	۲/۵ کیلو
۶	فیله مرغ	۱ کیلو
۷	پیاز	به مقدار لازم
۸	آبلیمو	به مقدار کافی
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه		

مهر و امضای پیمانکار

۱) سوپ جو		
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)		
ردیف	نوع مواد	مقدار
۱	ورمیشل	۰/۵ کیلو
۲	رب	۲/۵ کیلو
۳	هویج	۳ کیلو
۴	سیب زمینی	۱ کیلو
۵	جو	۱/۵ کیلو
۶	پیاز	به مقدار لازم
۷	آبلیمو	به مقدار کافی
۸	جعفری	۱ کیلو
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه		

مهر و امضای پیمانکار

توجه : هر هفته دو نوبت آش ، دو نوبت سوپ خامه ای و دو نوبت سوپ جو سرو می شود و روز

سرو بنا به تشخیص سرپرست کانتین خواهد بود.

۱) خرما-پنیر ليقوان-گردو				
مواد لازم براي ۱۰۰ پرس (نفر)				
ردیف	نوع مواد	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	خرما	۵ کیلو		
۲	پنیر ليقوان (۴۰ گرم برای هر نفر)	۴ کیلو		
۳	گردو	۲/۵ کیلو		
۴	شیر ۲۰۰ میلی لیتری	۱۰۰ عدد		
۵	قاشق کریستال، ۲ برگ کلینکس، لیوان کاغذی و نایلکس	۱۰۰ سری		
۶	نان سنگگ	۵۰ عدد		
۷	نان لواش	۱۰۰ عدد		

قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه

مهر و امضای پیمانکار

۲) خامه-عسل				
مواد لازم براي ۱۰۰ پرس (نفر)				
ردیف	نوع مواد	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	خامه ۱۰۰ گرمی	۱۰۰ عدد		
۲	عسل ۲۵ گرمی	۲۰۰ عدد		
۳	شیر ۲۰۰ میلی لیتری	۱۰۰ عدد		
۴	قاشق کریستال، ۲ برگ کلینکس، لیوان کاغذی و نایلکس	۱۰۰ سری		
۵	نان سنگگ	۵۰ عدد		
۶	نان لواش	۱۰۰ عدد		

قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه

مهر و امضای پیمانکار

۳) خامه عسلی				
مواد لازم براي ۱۰۰ پرس (نفر)				
ردیف	نوع مواد	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	خامه عسلی ۱۰۰ گرمی	۱۰۰ عدد		
۲	عسل ۲۵ گرمی	۱۰۰ عدد		
۳	شیر ۲۰۰ میلی لیتری	۱۰۰ عدد		
۴	قاشق کریستال، ۲ برگ کلینکس، لیوان کاغذی و نایلکس	۱۰۰ سری		
۵	نان سنگگ	۵۰ عدد		
۶	نان لواش	۱۰۰ عدد		

قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه

مهر و امضای پیمانکار

۴) سیب زمینی، تخم مرغ با خیارشور یا گوجه فرنگی

مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)

ردیف	نوع مواد	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	سیب زمینی	۲۵ کیلو		
۲	تخم مرغ	۱۰۰ عدد		
۳	کره شکلی ۵ گرمی	۱۰۰ عدد		
۴	شیر ۲۰۰ میلی لیتری	۱۰۰ عدد		
۵	خیارشور یا گوجه فرنگی	۱۰ کیلو		
۶	قاشق یکبار مصرف، ۲، برگ کلینکس، لیوان کاغذی و نایلکس	۱۰۰ سری		
۷	نان سنگگ	۵۰ عدد		
۸	نان لواش	۱۰۰ عدد		
۹	نعناع	به مقدار کافی		

قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه

مهر و امضای پیمانکار

۵) املت

مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)

ردیف	نوع مواد	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	گوجه فرنگی	۲۵ کیلو		
۲	پیاز	۳ کیلو		
۳	تخم مرغ	۲۰۰ عدد		
۴	روغن	۳ کیلو		
۵	شیر ۲۰۰ میلی لیتری	۱۰۰ عدد		
۶	قاشق یکبار مصرف، ۲، برگ کلینکس، لیوان کاغذی و نایلکس	۱۰۰ سری		
۷	نان سنگگ	۵۰ عدد		
۸	نان لواش	۱۰۰ عدد		

قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه

مهر و امضای پیمانکار

۶) کره - مربا

مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)

ردیف	نوع مواد	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	کره شکلی ۲۵ گرمی	۱۰۰ عدد		
۲	مربا ۱۰۰ گرمی (هویج ، گل سرخ ، آلبالو ، توت فرنگی و...)	۱۰۰ عدد		
۳	شیر ۲۰۰ میلی لیتری	۱۰۰ عدد		
۴	قاشق کریستال، ۲، برگ کلینکس، لیوان کاغذی و نایلکس	۱۰۰ سری		
۵	نان سنگگ	۵۰ عدد		
۶	نان لواش	۱۰۰ عدد		

قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه

مهر و امضای پیمانکار

۷) حلوا شگری - پنیر ليقوان				
مواد لازم براي ۱۰۰ پرس (نفر)				
ردیف	نوع مواد	مقدار	قيمت واحد (به ريال)	قيمت كل (به ريال)
۱	پنير ليقوان (۴۰ گرم براي هر نفر)	۴ كيلو		
۲	حلوا شكري ۱۰۰ گرم	۱۰۰ عدد		
۳	شير ۲۰۰ ميلي ليتري	۱۰۰ عدد		
۴	قاشق كريستال ۲، برگ كلينكس، ليوان كاغذي ونايلكس	۱۰۰ سري		
۵	نان سنگگ	۵۰ عدد		
۶	نان لواش	۱۰۰ عدد		
قيمت تمام شده يگ پرس غذا با احتساب هزينه هاي متفرقه				

مهر و امضای پیمانکار

۸) حلوا گردویی - پنیر ليقوان				
مواد لازم براي ۱۰۰ پرس (نفر)				
ردیف	نوع مواد	مقدار	قيمت واحد (به ريال)	قيمت كل (به ريال)
۱	پنير ليقوان (۴۰ گرم براي هر نفر)	۴ كيلو		
۲	حلوا گردويي ۵۰ گرمي	۲۰۰ عدد		
۳	شير ۲۰۰ ميلي ليتري	۱۰۰ عدد		
۴	قاشق كريستال ۲، برگ كلينكس، ليوان كاغذي ونايلكس	۱۰۰ سري		
۵	نان سنگگ	۵۰ عدد		
۶	نان لواش	۱۰۰ عدد		
قيمت تمام شده يگ پرس غذا با احتساب هزينه هاي متفرقه				

مهر و امضای پیمانکار

۹) نیمرو عسلی				
مواد لازم براي ۱۰۰ پرس (نفر)				
ردیف	نوع مواد	مقدار	قيمت واحد (به ريال)	قيمت كل (به ريال)
۱	تخم مرغ	۳۰۰ عدد		
۲	روغن	۳ كيلو		
۳	شير ۲۰۰ ميلي ليتري	۱۰۰ عدد		
۴	قاشق يکبار مصرف ۲، برگ كلينكس، ليوان كاغذي ونايلكس	۱۰۰ سري		
۵	نان سنگگ	۵۰ عدد		
۶	نان لواش	۱۰۰ عدد		
قيمت تمام شده يگ پرس غذا با احتساب هزينه هاي متفرقه				

مهر و امضای پیمانکار

۱۰) خیار - گوجه - پنیر لیقوان				
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)				
ردیف	نوع مواد	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	خیار	۱۲ کیلو		
۲	گوجه فرنگی	۱۲ کیلو		
۳	پنیر لیقوان (۴۰ گرم برای هر نفر)	۴ کیلو		
۴	شیر ۲۰۰ میلی لیتری	۱۰۰ عدد		
۵	کارد یکبار مصرف، ۲ برگ کلینکس، لیوان کاغذی و نایلکس	۱۰۰ سری		
۶	نان سنگگ	۵۰ عدد		
۷	نان لواش	۱۰۰ عدد		
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه				

مهر و امضای پیمانکار

۱۱) شکلات صبحانه - پنیر خامه ای				
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)				
ردیف	نوع مواد	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	شکلات صبحانه ۱۱۰ الی ۱۵۰ گرمی	۱۰۰ عدد		
۳	پنیر خامه ای (۶۰ گرم برای هر نفر)	۶ کیلو		
۴	شیر ۲۰۰ میلی لیتری	۱۰۰ عدد		
۵	قاشق کریستال، ۲ برگ کلینکس، لیوان کاغذی و نایلکس	۱۰۰ سری		
۶	نان سنگگ	۵۰ عدد		
۷	نان لواش	۱۰۰ عدد		
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه				

مهر و امضای پیمانکار

۱۲) تن ماهی - پنیر خامه ای				
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	پنیر خامه ای (۶۰ گرم برای هر نفر)	۶ کیلو		
۳	آبلیمو تکنفره (۱۰ میلی لیتری)	۱۰۰ عدد		
۴	شیر ۲۰۰ میلی لیتری	۱۰۰ عدد		
۵	قاشق کریستال، ۲ برگ کلینکس، لیوان کاغذی و نایلکس	۱۰۰ سری		
۶	نان سنگگ	۵۰ عدد		
۷	نان لواش	۱۰۰ عدد		
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه				

مهر و امضای پیمانکار

۱۳) سالاد الویه				
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)				
ردیف	نوع مواد	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	سالاد الویه ۲۵۰ گرمی	۱۰۰ عدد		
۲	شیر ۲۰۰ میلی لیتری	۱۰۰ عدد		
۳	قاشق یکبار مصرف، ۲ برگ کلینکس، لیوان کاغذی و نایلکس	۱۰۰ سری		
۴	نان سنگگ	۵۰ عدد		
۵	نان لواش	۱۰۰ عدد		
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه				

مهر و امضای پیمانکار

۱۴) خرما-پنیر ليقوان				
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس				
ردیف	نوع مواد	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	خرما	۵ کیلو		
۲	پنیر ليقوان (۴۰ گرم برای هر نفر)	۴ کیلو		
۳	شیر ۲۰۰ میلی لیتری	۱۰۰ عدد		
۴	قاشق کریستال، ۲ برگ کلینکس، لیوان کاغذی (۲ عدد برای هر نفر) و نایلکس	۱۰۰ سری		
۵	نان سنگگ	۵۰ عدد		
۶	نان لواش	۱۰۰ عدد		
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه				

مهر و امضای پیمانکار

۱۵) گردو-پنیر ليقوان				
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس				
ردیف	نوع مواد	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	گردو	۲/۵ کیلو		
۳	پنیر ليقوان (۴۰ گرم برای هر نفر)	۴ کیلو		
۴	شیر ۲۰۰ میلی لیتری	۱۰۰ عدد		
۵	قاشق کریستال، ۲ برگ کلینکس، لیوان کاغذی (۲ عدد برای هر نفر) و نایلکس	۱۰۰ سری		
۶	نان سنگگ	۵۰ عدد		
۷	نان لواش	۱۰۰ عدد		
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه				

مهر و امضای پیمانکار

۱۷) پنیر لیقوان-انگور				
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)				
ردیف	نوع مواد	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	انگور	۲۵-۲۸ کیلو		
۳	پنیر لیقوان (۴۰ گرم برای هر نفر)	۴ کیلو		
۴	شیر ۲۰۰ میلی لیتری	۱۰۰ عدد		
۵	قاشق کریستال، ۲ برگ کلینکس، لیوان کاغذی و نایلکس	۱۰۰ سری		
۶	نان سنگگ	۵۰ عدد		
۷	نان لواش	۱۰۰ عدد		
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه				

مهر و امضای پیمانکار

۱۶) پسته-پنیر لیقوان				
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)				
ردیف	نوع مواد	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	پسته	۵ کیلو		
۲	پنیر لیقوان (۴۰ گرم برای هر نفر)	۴ کیلو		
۳	شیر ۲۰۰ میلی لیتری	۱۰۰ عدد		
۴	قاشق کریستال، ۲ برگ کلینکس، لیوان کاغذی و نایلکس	۱۰۰ سری		
۵	نان سنگگ	۵۰ عدد		
۶	نان لواش	۱۰۰ عدد		
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه				

مهر و امضای پیمانکار

۱۸) تخم مرغ آب پز با کره				
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)				
ردیف	نوع مواد	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	تخم مرغ	۳۰۰ عدد		
۲	کره ۱۵ گرمی	۱۰۰ عدد		
۳	شیر ۲۰۰ میلی لیتری	۱۰۰ عدد		
۴	قاشق یکبار مصرف، ۲ برگ کلینکس، لیوان کاغذی و نایلکس	۱۰۰ سری		
۵	نان سنگگ	۵۰ عدد		
۶	نان لواش	۱۰۰ عدد		
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه				

مهر و امضای پیمانکار

۲۰) کنسرو عدس- پنیر ليقوان				
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس				
ردیف	نوع مواد	مقدار	قیمت واحد	قیمت کل
۱	کنسرو عدس ایزوپن ۴۰۰ گرمی	۱۰۰ عدد		
۲	پنیر ليقوان (۴۰ گرم برای هر نفر)	۴ کیلو		
۳	شیر ۲۰۰ میلی لیتری	۱۰۰ عدد		
۴	قاشق یکبار مصرف، ۲ برگ کلینکس، لیوان کاغذی (۲ عدد برای هر نفر) و نایلکس	۱۰۰ سری		
۵	نان سنگگ	۵۰ عدد		
۶	نان لواش	۱۰۰ عدد		
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه				

مهر و امضای پیمانکار

۲۱) خرما- پنیر خامه ای- گردو				
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)				
ردیف	نوع مواد	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	خرما	۵ کیلو		
۲	پنیر خامه ای (۶۰ گرم برای هر نفر)	۶ کیلو		
۳	گردو	۲/۵ کیلو		
۴	شیر ۲۰۰ میلی لیتری	۱۰۰ عدد		
۵	قاشق کریستال، ۲ برگ کلینکس، لیوان کاغذی و نایلکس	۱۰۰ سری		
۶	نان سنگگ	۵۰ عدد		
۷	نان لواش	۱۰۰ عدد		
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه				

مهر و امضای پیمانکار

۲۲) حلوا شگری - پنیر خامه ای				
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)				
ردیف	نوع مواد	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	پنیرخامه ای (۶۰ گرم برای هر نفر)	۶ کیلو		
۲	حلوا شگری ۱۰۰ گرمی	۱۰۰ عدد		
۳	شیر ۲۰۰ میلی لیتری	۱۰۰ عدد		
۴	قاشق کریستال، ۲ برگ کلینکس، لیوان کاغذی و نایلکس	۱۰۰ سری		
۵	نان سنگگ	۵۰ عدد		
۶	نان لواش	۱۰۰ عدد		
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه				

مهر و امضای پیمانکار

۲۳) شکلات صبحانه - پنیر ليقوان				
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)				
ردیف	نوع مواد	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	شکلات صبحانه ۱۱۰ الی ۱۵۰ گرمی	۱۰۰ عدد		
۳	پنیر ليقوان (۴۰ گرم برای هر نفر)	۴ کیلو		
۴	شیر ۲۰۰ میلی لیتری	۱۰۰ عدد		
۵	قاشق کریستال، ۲ برگ کلینکس، لیوان کاغذی و نایلکس	۱۰۰ سری		
۶	نان سنگگ	۵۰ عدد		
۷	نان لواش	۱۰۰ عدد		
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه				

مهر و امضای پیمانکار

۲۴) تن ماهی - پنیر ليقوان				
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	پنیر ليقوان (۴۰ گرم برای هر نفر)	۴ کیلو		
۳	آبليمو تکنفره (۱۰ میلی لیتری)	۱۰۰ عدد		
۴	شیر ۲۰۰ میلی لیتری	۱۰۰ عدد		
۵	قاشق کریستال، ۲ برگ کلینکس، لیوان کاغذی و نایلکس	۱۰۰ سری		
۶	نان سنگگ	۵۰ عدد		
۷	نان لواش	۱۰۰ عدد		
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه				

مهر و امضای پیمانکار

۲۵) خرما-پنیر خامه ای				
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس				
ردیف	نوع مواد	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	خرما	۵ کیلو		
۲	پنیر خامه ای (۶۰ گرم برای هر نفر)	۶ کیلو		
۳	شیر ۲۰۰ میلی لیتری	۱۰۰ عدد		
۴	قاشق کریستال ۲، برگ کلینکس، لیوان کاغذی (۲ عدد برای هر نفر) و نایلکس	۱۰۰ سری		
۵	نان سنگگ	۵۰ عدد		
۶	نان لواش	۱۰۰ عدد		
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه				

مهر و امضای پیمانکار

۲۶) گردو-پنیر خامه ای				
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس				
ردیف	نوع مواد	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	گردو	۲/۵ کیلو		
۳	پنیر خامه ای (۶۰ گرم برای هر نفر)	۶ کیلو		
۴	شیر ۲۰۰ میلی لیتری	۱۰۰ عدد		
۵	قاشق کریستال ۲، برگ کلینکس، لیوان کاغذی (۲ عدد برای هر نفر) و نایلکس	۱۰۰ سری		
۶	نان سنگگ	۵۰ عدد		
۷	نان لواش	۱۰۰ عدد		
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه				

مهر و امضای پیمانکار

۲۷) پسته-پنیر خامه ای				
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)				
ردیف	نوع مواد	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	پسته	۵ کیلو		
۲	پنیر خامه ای (۶۰ گرم برای هر نفر)	۶ کیلو		
۳	شیر ۲۰۰ میلی لیتری	۱۰۰ عدد		
۴	قاشق کریستال ۲، برگ کلینکس، لیوان کاغذی و نایلکس	۱۰۰ سری		
۵	نان سنگگ	۵۰ عدد		
۶	نان لواش	۱۰۰ عدد		
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه				

مهر و امضای پیمانکار

۲۸) پنیر خامه ای - انگور				
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)				
ردیف	نوع مواد	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	انگور	۲۵-۲۸ کیلو		
۳	پنیر خامه ای (۶۰ گرم برای هر نفر)	۶ کیلو		
۴	شیر ۲۰۰ میلی لیتری	۱۰۰ عدد		
۵	قاشق کریستال ۲، برگ کلینکس، لیوان کاغذی و نایلکس	۱۰۰ سری		
۶	نان سنگگ	۵۰ عدد		
۷	نان لواش	۱۰۰ عدد		
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه				

مهر و امضای پیمانکار

۲۹) کنسرو لوبیا - پنیر خامه ای				
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس				
ردیف	نوع مواد	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	کنسرو لوبیا چیتی ایزوپن ۲۸۰ گرمی	۱۰۰ عدد		
۲	پنیر خامه ای (۶۰ گرم برای هر نفر)	۶ کیلو		
۳	شیر ۲۰۰ میلی لیتری	۱۰۰ عدد		
۴	قاشق یکبار مصرف ۲، برگ کلینکس، لیوان کاغذی (۲) عدد برای هر نفر) و نایلکس	۱۰۰ سری		
۵	نان سنگگ	۵۰ عدد		
۶	نان لواش	۱۰۰ عدد		
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه				

مهر و امضای پیمانکار

۳۱) کنسرو عدس - پنیر خامه ای

مواد لازم برای ۱۰۰ پرس

ردیف	نوع مواد	مقدار	قیمت واحد	قیمت کل
۱	کنسرو عدس ایزوپن ۴۰۰ گرمی	۱۰۰ عدد		
۲	پنیر خامه ای (۶۰ گرم برای هر نفر)	۶ کیلو		
۳	شیر ۲۰۰ میلی لیتری	۱۰۰ عدد		
۴	قاشق یکبار مصرف ۲، برگ کلینکس، لیوان کاغذی (۲) عدد برای هر نفر) و نایلکس	۱۰۰ سری		
۵	نان سنگگ	۵۰ عدد		
۶	نان لواش	۱۰۰ عدد		

قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه

مهر و امضای پیمانکار

۳۰) کشمش - بادام - پنیر

مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)

ردیف	نوع مواد	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	کشمش	۲/۵ کیلو		
۲	پنیر	۴ کیلو		
۳	بادام	۲/۵ کیلو		
۴	شیر ۲۰۰ میلی لیتری	۱۰۰ عدد		
۵	قاشق کریستال ۲، برگ کلینکس، لیوان کاغذی و نایلکس	۱۰۰ سری		
۶	نان سنگگ	۵۰ عدد		
۷	نان لواش	۱۰۰ عدد		

قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه

مهر و امضای پیمانکار

عصرانه ۱		
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)		
ردیف	نوع مواد	مقدار
۱	کیک دو قلو (حداقل ۷۰ گرمی)	۱۰۰ عدد
۲	شیر ۲۰۰ میلی لیتری	۱۰۰ عدد
۳	لیوان کاغذی	۱۰۰ عدد
۴	نایلکس	۱۰۰ عدد
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه		

عصرانه ۲		
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)		
ردیف	نوع مواد	مقدار
۱	کیک (حداقل ۶۰ گرمی) یا کلوچه	۱۰۰ عدد
۲	شیر ۲۰۰ میلی لیتری	۱۰۰ عدد
۳	لیوان کاغذی	۱۰۰ عدد
۴	نایلکس	۱۰۰ عدد
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه		

عصرانه ۳		
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)		
ردیف	نوع مواد	مقدار
۱	بیسکویت ساقه طلایی و یا کرمدار (حداقل ۱۰۰ گرمی)	۱۰۰ عدد
۲	شیر ۲۰۰ میلی لیتری	۱۰۰ عدد
۳	لیوان کاغذی	۱۰۰ عدد
۴	نایلکس	۱۰۰ عدد
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه		

عصرانه ۴		
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)		
ردیف	نوع مواد	مقدار
۱	نان لواش	۲۰۰ عدد
۲	شیر ۲۰۰ میلی لیتری	۱۰۰ عدد
۳	لیوان کاغذی	۱۰۰ عدد
۴	نایلکس	۱۰۰ عدد
۵	پنیر لیقوان	۴ کیلو
۶	قاشق یکبار مصرف کوچک	۱۰۰ عدد
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه		