

شرکت ریخته گری تراکتورسازی ایران



آنالیز وزنی منوهای مختلف غذایی سال ۱۴۰۰

طراحی و تدوین :

امور توسعه منابع انسانی و پشتیبانی

"خدمات و رفاه"

مرداد/ شهریور ۱۴۰۰

"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 در محل 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 پакت های الف و ب - پакت ج مفتوح نخواهد شد.

۲- مدت قبول پیشنهاد: علاقمندان میتوانند پیشنهاد خود را در پакت های سربسته بشرح ذیل پس از لاک و مهر نمودن کلیه اسناد پیوستی حداکثر تا ساعت ۱۵ مورخه ۱۴۰۰/۰۶/۰۸ به واحد قراردادها و برونسپاری تحویل نمایند.

۳- محتویات پакت های الف، ب، ج:

مشخصات پакت 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 پакت 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 پакت ج: مبلغ و قیمت پیشنهادی به انضمام تمامی صفحات در سایت 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 پакت 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 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 پакت 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 ۱۴۰۰/۰۶/۰۶ شرکت نمایند.

۱۲- ارائه ضمانت نامهمعتبر 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 کارفاما قابل اعمال خواهد بود.

۱۵- پیشنهاد قیمت با احتساب و برآورد هزینه مواد، دستمزد، کسورات قانونی و هرگونه 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 ناوایی 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 (قند و 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 بر عهده پیمانکار بوده و در صورت حساب ایشان منظور خواهد شد.)
- 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 نایلون و... به عهده پیمانکار می باشد تا کید می گردد سرو خورشت ها یا منو های غذایی آبکی بصورت مجزا انجام میگردد.
- ۷- پیمانکار موظفست 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 آئین نامه کنترل کیفی مواد غذایی بوده و پیمانکار مکلف است پس از خرید نظر کارشناس تغذیه را در 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 جریبه 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 ۲۱۰۰۰ پرس و عصرانه ۴۰۰۰ پرس جمعاً حدوداً ۲۵۰۰۰ پرس و نهار و شام ۱۶۰۰۰ 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 اجرایی 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 تأمین 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 فالس هر منو غذایی به همراه سوپ 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 هرچند سرو غذا در محوطه غذاخوری صورت می گیرد ولی باتوجه 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 باتوجه شرایط و کاهش حجم غذا (همانند حذف سوپ و...) قیمت توافق شده با تراضی طرفین اصلاح و پرداخت می گردد.

۱۸- قیمت قند و جای 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 متغیر قند و جای مصرفی ماهانه برای سال ۱۴۰۰

جمع	مقدار مصرفی ماهانه / کیلو گرم	قیمت ثابت واحد / ریال	نوع
	۱۰۰±۱۰۰		قند
	۱۵±۱۰		چای خشک خارجی مورد تایید دستگاه نظارت
مجموع هزینه قند و جای ماهانه			

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

آنالیز وزنی - قیمتی ناهار و شام شرکت ریخته گری سال ۱۴۰۰

(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	۱۲ 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 سري		
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 سري		
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) چلوماهی				
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)				
ردیف	نوع مواد	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	ماهی قزل آلا	۳۵ 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 سری		
۱۱	آبلیمو یا لیمو ترش یا نارنج	۱۰۰ عدد آبلیمو ۱۰ میلی لیتری یا ۳ کیلو لیمو ترش یا ۳ کیلونارنج		
۱۲	نمک سنگ	۱/۵ کیلو		
۱۳	ادویه جات	به مقدار کافی		
۱۴	کره ۱۰ گرمی	۱ کیلو		
۱۵	سبزی شوید پاک شده	۳ کیلو (مصرف شوید فصلی می باشد)		

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	سبب 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 سری		
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	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 یکعدد 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 گوینده				
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)				
ردیف	نوع مواد	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	گوشت کباب	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- یکعدد 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 و سینه مرغ (به نسبت چهار به یک)	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) 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

۱۳) 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	گوچه 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

۱۴) چلو خورشت 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	گوچه 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

۱۵) 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

۱۶) 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	ماسه یا ماسه موسیر یا دوغ لیوانی یا آب معدنی	۱۰۰ عدد		
۱۰	لیوان یکبار مصرف- ۲ برگ کلینکس - خلال دندان تکنفره - پیاز- نصف نان لواش	۱۰۰ سری		
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

۱۷) خوراک 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	زیتون	۴۰۰ عدد		
۳	ماست جهت سس فیله مرغ	۱ کیلو		
۴	زعفران	۰/۵ مثقال		
۵	خیارشور	۱۰ کیلو		
۶	پیاز	۵ کیلو		
۷	گوجه فرنگی	۱۰ کیلو		
۸	سوپ خامه ای (سوپ سفید)	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	۰/۵ لیتر		
۱۲	نمک سنگ	۱/۵ کیلو		
۱۳	سیب زمینی سرخ کرده (چیپس)	۷ کیلو		
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه				

۱۸) خوراک 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	زیتون	۴۰۰ عدد		
۴	زعفران	۰/۵ مثقال		
۵	خیارشور	۱۰ کیلو		
۶	پیاز	۲ کیلو		
۷	گوجه فرنگی	۱۰ کیلو		
۸	سوپ خامه ای (سوپ سفید)	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	۰/۵ لیتر		
۱۲	نمک سنگ	۱/۵ کیلو		
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه				

مهر و امضای پیمانکار

۱۹) خوراک مرغ				
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)				
ردیف	نوع مواد	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	گوشت ران و سینه مرغ (به نسبت چهار به یک)	۴۰ کیلو		
۲	سیب زمینی سرخ کرده	۱۰ کیلو		
۳	روغن مایع سرخ کردنی	۱ کیلو		
۴	زعفران	۰/۵ مثقال		
۵	زیتون	۱۰ کیلو		
۶	پیاز	۲ کیلو		
۷	آبلیمو	۰/۲۵ لیتر		
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	نمک سنگ	۱/۵ کیلو		
۱۲	ادویه جات	به مقدار کافی		
۱۳	رب گوجه فرنگی	۳ کیلو		
۱۴	گوجه فرنگی	۵ کیلو		
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه				

۲۰) خوراک کباب کوبیده				
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)				
ردیف	نوع مواد	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	گوشت کباب	۱۲ کیلو		
۲	زیتون	۴۰۰ عدد		
۳	سیب زمینی سرخ کرده	۱۰ کیلو		
۴	پیاز	۳ کیلو		
۵	گوجه فرنگی	۱۰ کیلو		
۶	آش کشک	۱۰۰ پرس		
۷	ماست 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 - سماق	۱۰۰ سري		
۹	نمک سنگ	۱/۵ کیلو		
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه				

مهر و امضای پیمانکار

۲۱) خوراک ماهی				
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)				
ردیف	نوع مواد	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	ماهی قزل آلا	۳۵ کیلو		
۲	زیتون	۴۰۰ عدد		
۳	روغن مایع سرخ کردنی	۶ کیلو		
۴	آرد سوخاری	۱/۵ کیلو		
۵	زعفران	۰/۲۵ متقال		
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- نصف نان لواش	۱۰۰ سري		
۱۱	آبلیمو یا لیمو ترش یا نارنج	۱۰۰ عدد آبلیمو ۱۰ میلی لیتری یا ۳ کیلو لیمو ترش یا ۳ کیلو نارنج		
۱۲	نمک سنگ	۱/۵ کیلو		
۱۳	ادویه جات	به مقدار کافی		
۱۴	گوچه فرنگی	۱۰ کیلو		
۱۵	خیارشور	۱۰ کیلو		
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه				

۲۲) 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	گوچه 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

آنالیز وزنی انواع سوپ :

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

مهر و امضای پیمانکار

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

مهر و امضای پیمانکار

آنالیز وزنی آش :

آش رشته		
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)		
مقدار	نوع مواد	ردیف
۸ کیلو	سبزی آش	۱
۱ کیلو	رشته آش	۲
۳ کیلو	هویج	۳
۱/۵ کیلو	لوبیا قرمز	۴
۱/۵ کیلو	نخود	۵
۳ کیلو	پیاز	۶
به مقدار کافی	کشک	۷
۲ کیلو	برنج آش	۸
۲ کیلو	بلغور گندم	۹
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.

آنالیز وزنی - قیمتی صبحانه و عصرانه شرکت ریخته گری سال ۱۴۰۰

"قابل توجه است که نان سنگک در همه منوها باید حتماً بصورت بسته بندی تکفزه باشد"

(۱) خرما-پنیرلیقوان-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 لیقوان (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 سنگک	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 برای 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 سنگک	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 برای 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 ۱۵ 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) لوبیا با قارچ				
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)				
ردیف	نوع مواد	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	لوبیا چیتی	۱۰ کیلو		
۲	روغن	۲ کیلو		
۳	رب گوجه فرنگی	۳ کیلو		
۴	آبلیمو	۰/۲۵ لیتر		
۵	پیاز	۲ کیلو		
۶	قارچ	۳ کیلو		
۷	ادویه جات	به مقدار کافی		
۸	شیر ۲۰۰ میلی لیتری	۱۰۰ عدد		
۹	قاشق یکبار مصرف، ۲ برگ کلینکس، لیوان کاغذی و نایلکس	۱۰۰ سری		
۱۰	نان سنگگ	۵۰ عدد		
۱۱	نان لواش	۱۰۰ عدد		
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه				

مهر و امضای پیمانکار

۶) 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

۷) 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 ۱۵۰ 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

۸) حلوا شکری - پنیر لیقوان				
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)				
ردیف	نوع مواد	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	پنیر لیقوان (۴۰ گرم برای هر نفر)	۴ کیلو		
۲	حلوا شکری ۱۰۰ گرم	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

۹) حلوا گردویی - پنیر لیقوان				
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)				
ردیف	نوع مواد	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	پنیر لیقوان (۴۰ گرم برای هر نفر)	۴ کیلو		
۲	حلوا گردویی ۵۰ 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

۱۰) نیمرو عسلی				
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)				
ردیف	نوع مواد	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	تخم مرغ	۳۰۰ عدد		
۲	روغن	۳ کیلو		
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

۱۱) خوراک عدس				
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)				
ردیف	نوع مواد	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	عدس	۱۲ کیلو		
۲	سیب زمینی	۳ کیلو		
۳	روغن	۲ کیلو		
۴	پیاز	۲ کیلو		
۵	ابلیمو	۰/۲۵ لیتر		
۶	رب گوجه فرنگی	۲ کیلو		
۷	ادویه جات	به مقدار کافی		
۸	شیر ۲۰۰ میلی لیتری	۱۰۰ عدد		
۹	قاشق یکبار مصرف، ۲ برگ کلینکس، لیوان کاغذی و نایلکس	۱۰۰ سری		
۱۰	نان سنگگ	۵۰ عدد		
۱۱	نان لواش	۱۰۰ عدد		
قیمت تمام شده یک پرس غذا با احتساب هزینه های متفرقه				

مهر و امضای پیمانکار

مهر و امضای پیمانکار

۱۲) 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				

۱۳) 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

۱۴) 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	ابلیمو 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

۱۵) 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

۱۶) خرما- پنیر لیقوان				
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس				
ردیف	نوع مواد	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	خرما	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 (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

۱۷) گردو- پنیر لیقوان				
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس				
ردیف	نوع مواد	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	گردو	۲/۵ 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 (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

۱۸) پسته-پنیر ليقوان				
مواد لازم براي ۱۰۰ پرس (نفر)				
ردیف	نوع مواد	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	پسته	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 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

۱۹) حلوی بزرگ-پنیر ليقوان				
مواد لازم براي ۱۰۰ پرس (نفر)				
ردیف	نوع مواد	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	حلوی بزرگ	۱۰ 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 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

۲۰) پنیر ليقوان-انگور				
مواد لازم براي ۱۰۰ پرس (نفر)				
ردیف	نوع مواد	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	انگور	۲۵-۲۸ 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 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

۲۱) 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

۲۲) کنسرو لوبیا - پنیر ليقوان				
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس				
ردیف	نوع مواد	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل
۱	کنسرو لوبیا چیتی ایزوپن ۲۸۰ 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

۲۳) کنسرو عدس - پنیر لیفوان				
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس				
ردیف	نوع مواد	مقدار	قیمت واحد	قیمت کل
۱	کنسرو عدس ایزوپن ۴۰۰ گرمی	۱۰۰ عدد		
۲	پنیر لیفوان (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

۲۴) 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

۲۵) حلوا شکری - 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 شکری 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

۲۶) شکلات صبحانه - پنیر لیقوان				
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 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

۲۷) تن ماهی - پنیر لیقوان				
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 لیقوان (۴۰ گرم برای هر نفر)	۴ 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

۲۸) 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

۲۹) 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

۳۰) 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

۳۱) حلوی بزرگ - پنیر خامه ای				
مواد لازم برای ۱۰۰ پرس (نفر)				
ردیف	نوع مواد	مقدار	قیمت واحد (به ریال)	قیمت کل (به ریال)
۱	حلوی بزرگ	۱۰ 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

۳۲) 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

۳۳) 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

۳۴) 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

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 طلائی 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		

مهر و امضای پیمانکار