

بسمه تعالی

(دفترچه آنالیز قیمت‌ها و ارائه پیشنهادات قیمت)

این دفترچه شامل:

- ۱- فرم شماره (۴) حاوی انواع مواد غذایی با نوع برند و سازنده آنهاست که فروشنده مکلف و موظف است مطابق با برندهای مندرج در این فرم قیمت‌های پیشنهادی خود را تعیین و اعلام نماید.
- ۲- لیست حقوقی یازده نفر پرسنل رستوران به شرح زیر حاوی انواع غذا (ناهار و شام) می‌باشد که فروشنده مکلف است با ملاحظه آنها و با آگاهی کامل نسبت به آنالیز مواد تشکیل دهنده پیشنهادی در این فرمها، قیمت‌های نهایی خود را در فرمهای شماره (۵)، (۶) و (۷) بدون هیچ‌گونه خط خوردگی تکمیل و در پایان با مهر و امضاء مقام مجاز پیمانکار ذیل آن را مهر و امضاء نماید.
- توجه: برنده مناقصه موظف است با پرسنل فعلی رستوران که تعداد (۱۱) یازده نفر می‌باشند کار تهیه، طبخ و توزیع غذای موضوع قرارداد را انجام دهد و حق اخراج یا جابجایی هیچکدام از این پرسنل را بدون هماهنگی خریدار ندارد و کلیه هزینه‌های این کارگران شامل حقوق، مزایا، سنوات، اضافه کار، بیمه و..... به شرح جدول ذیل بر عهده و هزینه برنده مناقصه می‌باشد و خریدار هیچ مسئولیتی در قبال این هزینه‌ها و کسورات قانونی آن ندارد.

(۱) چهار نفر آشپز و سر آشپز: به هر نفر آشپز یا سر آشپز با در نظر گرفتن حقوق ماهیانه، عیدی، سنوات و (۸۰ ساعت) هشتاد

ساعت اضافه کاری حداواً مبلغ ماهیانه ۲۳۰.۰۰۰.۰۰۰ ریال (دویست و سی میلیون ریال) پرداخت می‌گردد.

(۲) هفت نفر کارگر: به هر نفر کارگر با در نظر گرفتن حقوق ماهیانه، عیدی، سنوات و (۸۰ ساعت) هشتاد ساعت اضافه کاری

حداواً مبلغ ماهیانه ۱۹۰.۰۰۰.۰۰۰ ریال (یکصد و نود میلیون ریال) پرداخت می‌گردد

فرم شماره (۴)

انواع مارکهای مصرفی در منوی غذایی مناقصه‌گر

ردیف	نام اقلام	مارک
۱	برنج	پنجاه درصد ایرانی درجه یک (هاشمی، طارم، فجر) و پنجاه درصد خارجی درجه یک (پاکستانی، هندی، تایلندی)
۲	تن ماهی	تحفه - شیلان - ایلیکا - طبیعت - تبرک - جنوب
۳	رب گوجه	یک و یک - تبرک - قدس - مجید - فامیلا - اوپلا - طبیعت
۴	آبلیمو	مجید - یک و یک و تبرک - قدس
۵	حلوا شکری	عقاب - باز
۶	کره حیوانی	پگاه - رامک - پاک - کاله - شکلی
۷	کره گیاهی همراه غذا	کاله - رامک - پاک - شکلی
۸	پنیر	صبح - کالبر - کاله - روزانه - پگاه - میهن
۹	پنیر خامه‌ای	کالبر - کاله - پاک - روانه - صبح - میهن
۱۰	مربا	یک و یک - کشتزار - مجید - تبرک
۱۱	عسل	پگاه - کاله - کشتزار
۱۲	خامه عسل	کاله - پاک - پگاه - رامک
۱۳	دوغ	پگاه - زمزم - خوشگوار - کالبر - عالیس - صبح
۱۴	ماست	کالبر - پاک - کاله - پگاه - میهن
۱۵	کالباس خشک	گوشتیران - سولیران
۱۶	ماکارونی	تک ماکارون - زرماکارون
۱۷	سس گوجه و سس مایونز	مهرام، اروم آدا - دلپذیر
۱۸	گوشت	گرم گوسفندی و گوساله
۱۹	ماهی	بصورت ماهی قزل آلا پاک شده شکم خالی
۲۰	مرغ	گرم و بسته‌بندی شده کشتارگاههای زیر نظر دامپزشکی
۲۱	روغن مایع	لادن - نینا - اوپلا - فامیلا - آفتاب گردان
۲۲	دلستر	ایستک - عالیس - هایسنس
۲۳	آبمیوه	تکدانه - سن ایچ - بهنوش
۲۴	آب معدنی	واتا - دماوند - زمزم - او
۲۵	نوشابه	زمزم - پپسی - کوکا - کانادادرای - اشی مشی - فانتا

فروشنده موظف است مطابق مارکهای فوق آنالیز قیمت بدهد و در صورت برنده شدن در مناقصه در طول قرارداد مطابق مارکهای فوق می‌بایست غذا طبخ نماید.

نام مناقصه‌گر پیشنهاد دهنده:

نام و نام خانوادگی و عنوان امضاء کنندگان مجاز:

مهر و امضاء مناقصه‌گر:

فرم شماره (۵)

جدول پیشنهاد قیمت هر پرس غذای گرم

ردیف	نوع غذا	قیمت پیشنهادی برای مواد اولیه (طبق آنالیز پیوست)
۱	چلو خورش قیمه	ریال
۲	خوراک مرغ	ریال
۳	چلو خورش بامیه	ریال
۴	لوبیا پلو	ریال
۵	چلو گوشت (گوشت گوسفندی)	ریال
۶	استانبولی پلو	ریال
۷	خوراک کتلت	ریال
۸	ماکارونی	ریال
۹	شوید پلو با ماهی	ریال
۱۰	چلو کباب کوبیده، گوجه	ریال
۱۱	چلو خورش باد مجان	ریال
۱۲	چلو خورش کرفس	ریال
۱۳	چلو مرغ	ریال
۱۴	چلو خورش لوبیا سبز	ریال
۱۵	شنیسل مرغ	ریال
۱۶	جوجه کباب، برنج	ریال
۱۷	عدس پلو	ریال
۱۸	تن ماهی، برنج	ریال
۱۹	باقلا پلو	ریال
۲۰	چلو خورش قورمه سبزی	ریال
۲۱	چلو خورش آلو	ریال
۲۲	سوپ	ریال

نام مناقصه گر پیشنهاد دهنده:

نام و نام خانوادگی و عنوان امضاء کنندگان مجاز:

مهر و امضاء مناقصه گر:

فرم شماره (۶) – جدول پیشنهاد قیمت دسر

ردیف	نوع دسر	مقدار به گرم برای هر نفر	قیمت برای هر واحد	
۱	پرتقال	۱۵۰	ریال	ریال
۲	موز	۱۵۰	ریال	ریال
۳	سیب	۱۵۰	ریال	ریال
۴	خیار	۱۲۰	ریال	ریال
۵	نارنگی	۱۵۰	ریال	ریال
۶	نوشابه یکنفره	۱ عدد	ریال	ریال
۷	هلو	۱۵۰	ریال	ریال
۸	کیوی	۱۰۰	ریال	ریال
۹	لیموترش	۳۰	ریال	ریال
۱۰	نارنج	۵۰	ریال	ریال
۱۱	گوچه	۵۰	ریال	ریال
۱۲	خیارشور	۱۰۰	ریال	ریال
۱۳	ترشی	۱۰۰	ریال	ریال
۱۴	سس گوچه تک نفره	۱ عدد	ریال	ریال
۱۵	سس مایونز تک نفره	۱ عدد	ریال	ریال
۱۶	دوغ تک نفره	۱ عدد	ریال	ریال
۱۷	ماست تک نفره	۱ عدد	ریال	ریال
۱۸	دلستر	۱ عدد	ریال	ریال
۱۹	هندوانه	۲۰۰ گرم	ریال	ریال
۲۰	سالاد فصل	۱۵۰ گرم	ریال	ریال
۲۱	فلفل سبز	۵۰ گرم	ریال	ریال
۲۲	سبزی	۵۰ گرم	ریال	ریال
۲۳	پیاز	۱۰۰ گرم	ریال	ریال
۲۴	زیتون	۱۰۰ گرم	ریال	ریال
۲۵	خرما	۱۰۰ گرم	ریال	ریال
۲۶	شیرینی مراسمات	۵۰ گرم	ریال	ریال
۲۷	آبمیوه پاکتی یک نفره تکدانه	۱ عدد	ریال	ریال
۲۸	آب معدنی تک نفره	۱ عدد	ریال	ریال

نام مناقصه گر پیشنهاد دهنده:

نام و نام خانوادگی و عنوان امضاء کنندگان مجاز:

مهر و امضاء مناقصه گر:

فرم شماره (۷)

جدول پیشنهاد قیمت غذاهای رژیمی

ریال	خوراک مرغ	۱
ریال	خوراک کباب کوبیده	۲
ریال	خوراک جوجه کباب	۳

فرم شماره (۸)

جدول پیشنهاد قیمت صبحانه

ریال	کره، تخم مرغ	۱
ریال	پنیر، تخم مرغ	۲
ریال	کره، انواع مربا تکنفره	۳
ریال	خامه عسل	۴
ریال	پنیر خامه ای، حلوا شکری	۵

نام مناقصه گر پیشنهاد دهنده:

نام و نام خانوادگی و عنوان امضاء کنندگان مجاز:

مهر و امضاء مناقصه گر:

فرم آنالیز مواد غذایی (ردیف ۱)

ردیف	نوع غذا چلو خورش قیمه	مقدار به گرم
۱	برنج	۲۰۰
۲	گوشت	۹۰
۳	سیب زمینی	۱۰۰
۴	روغن	۳۰
۵	پیاز	۱۰
۶	لپه	۲۵
۷	لیمو خشک	۲
۸	رب گوجه	۲۰
۹	آبلیمو	۵
۱۰	زرد چوبه	۲
۱۱	نان	۱۵۰ گرم
۱۲	نمک	مقدار لازم

فرم آنالیز مواد غذایی (ردیف ۲)

ردیف	نوع غذا خوراک مرغ	مقدار به گرم
۱	سینه مرغ	۲۵۰
۲	آرد سوخاری	۴۰
۳	خیار شور	۸۰
۴	گوجه فرنگی	۵۰
۵	سیب زمینی	۱۰۰
۶	روغن	۳۰
۷	زعفران	به ازای ۳۰۰ نفر ۶ گرم
۸	تخم مرغ	۲۵
۹	جعفری	۳۰
۱۰	نان	۲۰۰ گرم
۱۱	نمک	مقدار لازم

فرم آنالیز مواد غذایی (ردیف ۳)

ردیف	نوع غذا چلو خورش بامیه	مقدار به گرم
۱	برنج	۲۰۰
۲	گوشت	۹۰
۳	بامیه	۱۰۰
۴	روغن	۳۰
۵	پیاز	۱۰
۶	لپه	۲۵
۷	لیمو خشک	۲
۸	رب گوجه	۲۰
۹	آبلیمو	۵
۱۰	زردچوبه	۲
۱۱	نان	۱۵۰ گرم
۱۲	نمک	مقدار لازم

فرم آنالیز قیمت غذایی (ردیف ۴)

ردیف	نوع غذا لوبیا پلو	مقدار به گرم
۱	برنج	۲۰۰
۲	گوشت	۱۰۰
۳	لوبیا	۱۰۰
۴	رب گوجه	۱۵
۵	روغن نباتی	۲۵
۶	پیاز	۲۰
۷	زعفران	به ازای ۵۰۰ نفر ۶ گرم
۸	زردچوبه	۱
۹	ادویه	۲
۱۰	نان	۱۵۰ گرم
۱۱	نمک	مقدار لازم

فرم آنالیز مواد غذایی (ردیف ۵)

ردیف	نوع غذا چلو گوشت	مقدار به گرم
۱	برنج	۲۰۰
۲	گوشت گوسفندی (بدون چربی و استخوان)	۱۲۰
۳	پیاز	۱۰
۴	زعفران	به ازای ۵۰۰ نفر ۶ گرم
۵	رب گوجه	۱۵
۶	روغن	۲۵
۷	نان	۱۵۰ گرم
۸	نمک	مقدار لازم

فرم آنالیز مواد غذایی (ردیف ۶)

ردیف	نوع غذا استانبولی پلو	مقدار به گرم
۱	برنج	۲۰۰
۲	گوشت	۱۰۰
۳	سیب زمینی	۵۰
۴	روغن	۲۵
۵	پیاز	۱۰
۶	رب گوجه	۲۰
۷	زعفران	به ازای ۵۰۰ نفر ۶ گرم
۸	ادویه	۱
۹	قارچ	۱۰۰ گرم
۱۰	لوبیا سبز	۱۰۰ گرم
۱۱	لفل	۱
۱۲	نان	۱۵۰ گرم
۱۳	نمک	مقدار لازم

فرم آنالیز مواد غذایی (ردیف ۷)

ردیف	نوع غذا خوراک کتلت	مقدار به گرم
۱	گوشت	۱۰۰
۲	روغن نباتی	۳۰
۳	پیاز	۲۰۰ گرم
۴	نان	۲۰۰ گرم
۵	سیب زمینی	۱۳۰
۶	جعفری	۳۰
۷	لپه	۱۵
۸	تخم مرغ	۳۵
۹	آرد سوخاری	۱۵
۱۰	زردچوبه	۱
۱۱	نمک	مقدار لازم

فرم آنالیز مواد غذایی (ردیف ۸)

ردیف	نوع غذا ماکارونی	مقدار به گرم
۱	ماکارونی	۱۸۰ الی ۲۰۰
۲	گوشت چرخ کرده	۵۰
۳	سویا	۲۵
۴	پیاز	۱۰
۵	فلفل دلمه	۱۰
۶	رب گوجه	۳۵
۷	زردچوبه	۱
۸	روغن	۲۵
۹	نان	۱۵۰ گرم
۱۰	نمک	مقدار لازم

فرم آنالیز مواد غذایی (ردیف ۹)

ردیف	نوع غذا شوید پلو با ماهی	مقدار به گرم
۱	برنج	۲۰۰
۲	ماهی	یک عدد ۲۵۰ الی ۳۰۰ گرمی
۳	پیاز	۱۰
۴	آبلیمو	۱۰
۵	زعفران	به ازای ۵۰۰ نفر ۶ گرم
۶	روغن	۵۰
۷	نان	۱۵۰ گرم
۸	کره ۱۰ گرمی گیاهی	۱ عدد
۹	نمک	مقدار لازم
۱۰	شوید	۱۰ گرم

فرم آنالیز مواد غذایی (ردیف ۱۰)

ردیف	نوع غذا چلوکباب کوبیده، گوجه	مقدار به گرم
۱	برنج	۲۰۰
۲	گوشت	(۲ سیخ) هر سیخ ۷۵ گرم
۳	پیاز	۱۳۰
۴	گوجه	۱۰۰
۵	سماق	۲
۶	کره ۱۰ گرمی گیاهی	۱ عدد
۷	روغن	۲۰
۸	نان	۱۵۰ گرم
۹	نمک	مقدار لازم

فرم آنالیز مواد غذایی (ردیف ۱۱)

ردیف	نوع غذا چلو خورش بادمجان	مقدار به گرم
۱	برنج	۲۰۰
۲	گوشت	۱۰۰
۳	بادمجان	۲۰۰
۴	روغن	۳۰
۵	پیاز	۱۰
۶	رب گوجه	۱۵
۷	آبلیمو	۵
۸	نان	۱۵۰ گرم
۹	نمک	مقدار لازم

فرم آنالیز مواد غذایی (ردیف ۱۲)

ردیف	نوع غذا چلو خورش کرفس	مقدار به گرم
۱	برنج	۱۸۰
۲	گوشت	۹۰
۳	کرفس	۱۰۰
۴	روغن	۲۵
۵	پیاز	۱۰
۶	لوبیا چیتی / قرمز	۲۵
۷	لیمو خشک	۱
۸	رب گوجه	۲۰
۹	آبلیمو	۵
۱۰	نان	۱۵۰ گرم
۱۱	نمک	مقدار لازم

فرم آنالیز مواد غذایی (ردیف ۱۳)

ردیف	نوع غذا چلو مرغ	مقدار به گرم
۱	برنج	۲۰۰
۲	مرغ	۴۰۰
۳	زعفران	به ازای ۵۰۰ نفر ۶ گرم
۴	آبلیمو	۵
۵	رب گوجه	۲۰
۶	زرشک	۵
۷	پیاز	۱۰
۸	روغن	۲۵
۹	نان	۱۵۰ گرم
۱۰	نمک	مقدار لازم

فرم آنالیز مواد غذایی (ردیف ۱۴)

ردیف	نوع غذا چلو خورش لوبیا سبز	مقدار به گرم
۱	برنج	۲۰۰
۲	گوشت	۹۰
۳	لوبیا سبز	۱۰۰
۴	روغن	۳۰
۵	پیاز	۱۰
۶	لپه	۲۵
۷	لیمو خشک	۲
۸	رب گوجه	۲۰
۹	آبلیمو	۵
۱۰	زردچوبه	۲
۱۱	نان	۱۵۰ گرم
۱۲	نمک	مقدار لازم

فرم آنالیز مواد غذایی (ردیف ۱۵)

ردیف	نوع غذا شنیسل مرغ	مقدار به گرم
۱	سینه مرغ	۳۰۰
۲	آرد سوخاری	۴۰
۳	خیارشور	۱۰۰
۴	گوچه فرنگی	۵۰
۵	سیب زمینی	۱۰۰
۶	روغن	۳۰
۷	زعفران	به ازای ۳۰۰ نفر ۴ گرم
۸	تخم مرغ	۲۵
۹	جعفری	۳۰
۱۰	نان	۲
۱۱	نمک	مقدار لازم

فرم آنالیز مواد غذایی (ردیف ۱۶)

ردیف	نوع غذا جوجه کباب، برنج	مقدار به گرم
۱	برنج	۲۰۰
۲	جوجه	۳۰۰
۳	زعفران	به ازای ۵۰۰ نفر ۶ گرم
۴	آبلیمو	۵
۵	زرشک	۳ گرم
۶	پیاز	۲۰
۷	زردچوبه	۱۰
۸	روغن	۲۵
۹	کره ۱۰ گرمی گیاهی	۱ عدد
۱۰	نان	۱۵۰ گرم
۱۱	نمک	مقدار لازم

فرم آنالیز مواد غذایی (ردیف ۱۷)

ردیف	نوع غذا عدس پلو	مقدار به گرم
۱	برنج	۲۰۰
۲	گوشت چرخ کرده	۷۰
۳	عدس	۵۰
۴	کشمش	۳۰
۵	پیاز	۱۰
۶	روغن	۲۵
۷	نان	۱۵۰ گرم
۸	نمک	مقدار لازم

فرم آنالیز مواد غذایی (ردیف ۱۸)

ردیف	نوع غذا تن ماهی، برنج	مقدار به گرم
۱	برنج	۲۰۰
۲	تن ماهی	۹۰
۳	روغن	۲۰
۴	پیاز	۱۰
۵	زعفران	به ازای ۵۰۰ نفر ۴ گرم
۶	نان	۱۵۰ گرم
۷	نمک	مقدار لازم

فرم آنالیز مواد غذایی (ردیف ۱۹)

ردیف	نوع غذا باقلا پلو	مقدار به گرم
۱	برنج	۲۰۰
۲	گوشت	۱۲۰
۳	شوید	۱۰
۴	باقلا	۳۰
۵	پیاز	۱۰
۶	رب گوجه	۲۰
۷	زعفران	به ازای ۵۰۰ نفر ۶ گرم
۸	ادویه	۱
۹	زردچوبه	۱
۱۰	روغن	۲۰
۱۱	نان	۱۵۰ گرم
۱۲	نمک	مقدار لازم

فرم آنالیز مواد غذایی (ردیف ۲۰)

ردیف	نوع غذا چلو خورش قورمه سبزی	مقدار به گرم
۱	برنج	۲۰۰
۲	گوشت	۹۰
۳	سبزی قورمه	۱۰۰
۴	روغن	۲۵
۵	پیاز	۱۰
۶	لوبیا جیتی / قرمز	۲۵
۷	لیمو خشک	۱
۸	رب گوجه	۲۰
۹	آبلیمو	۵
۱۰	نان	۱۵۰ گرم
۱۱	نمک	مقدار لازم

فرم آنالیز مواد غذایی (ردیف ۲۱)

ردیف	نوع غذا چلو خورش آلو	مقدار به گرم
۱	برنج	۲۰۰
۲	گوشت	۱۰۰
۳	آلو	۷۰
۴	روغن	۳۰
۵	پیاز	۱۰
۶	لپه	۲۵
۷	ادویه خورش	۲
۸	رب گوجه	۲۵
۹	زرد چوبه	۲
۱۰	نان	۱۵
۱۱	نمک	مقدار لازم

فرم آنالیز مواد غذایی (ردیف ۲۲)

ردیف	نوع غذا سوپ	مقدار به گرم
۱	هویج	۲۵
۲	جو	۲۵
۳	جعفری	۵
۴	آبلیمو	۵
۵	رب گوجه	۱۵
۶	زرشک	۰/۵
۷	پیاز	۱۰
۸	روغن	۵
۹	نمک	مقدار لازم

فرم آنالیز مواد غذایی (ردیف ۲۳)

ردیف	نوع غذا کره، تخم مرغ	مقدار به گرم
۱	کره	۲۰ گرم
۲	تخم مرغ	۲ عدد
۳	نان	۲۰۰ گرم

فرم آنالیز مواد غذایی (ردیف ۲۴)

ردیف	نوع غذا پنیر، تخم مرغ	مقدار به گرم
۱	پنیر	۵۰ گرم
۲	تخم مرغ	۱ عدد
۳	نان	۲۰۰ گرم

فرم آنالیز مواد غذایی (ردیف ۲۵)

ردیف	نوع غذا کره، انواع مربا تکنفره	مقدار به گرم
۱	کره	۲۰ گرم
۲	انواع مربا تکنفره	۳۰ گرم
۳	نان	۲۰۰ گرم

فرم آنالیز مواد غذایی (ردیف ۲۶)

ردیف	نوع غذا خامه عسل	مقدار به گرم
۱	عسل تک نفره خامه تکنفره	— —
۲	نان	۲۰۰ گرم

فرم آنالیز مواد غذایی (ردیف ۲۷)

ردیف	نوع غذا پنیر خامه‌ای، حلوا شکری	مقدار به گرم
۱	پنیر خامه‌ای (تکنفره)	۳۰ گرم
۲	حلوا شکری (تکنفره)	۵۰ گرم
۳	نان (تکنفره)	۲۰۰ گرم

*** تذکر مهم:

هرگونه اشتباه محاسباتی، سهوی، عمدی، حروفی، عددی، و یا خط خوردگی و یا مخدوش بودن و یا لاک گرفتگی باعث می شود کارفرما بیشترین مقدار خطا را در نظر گرفته یا پیشنهاد را رد کرده و یا در اولویت بعدی قرار دهد و هیچ اعتراضی مسموع نیست.

پیمانکار موظف به تهیه اقلام مندرج در جداول فوق به قیمت عمده فروشی (دارای تاریخ و شماره) و با تایید نماینده کارفرما از لحاظ قیمت و تعداد آمار ارائه شده از طرف اداره تغذیه می باشد که با تایید ناظر قرارداد در صورت وضعیت همان ماه اعمال و محاسبه خواهد شد.

نام مناقصه گر پیشنهاد دهنده:

نام و نام خانوادگی و عنوان امضاء کنندگان مجاز:

مهر و امضاء مناقصه گر: