

جدول شماره ۱- آنالیز صبحانه

قیمت یک پرس (ریال)	سینا دارو Sina Darou																	شرح											
	رَب	پياز	فارچ	نان شيرمال	گرددو	سبزی خوردن پاک شده	خرما	آب قلم	سبب زمینی	روغن حیوانی	شکر	دارچین	گوشت گوساله	کندم حلیمی	نان لواش	جای	خیار سبز		گوجه فرنگی	لوییا چینی خام	عدسی خام	تخم مرغ	پنیر	حلوای شکری	مریبا	کره	عسل	خامه ساده عسلی، شکلاتی	
	گرم	گرم	گرم	قر	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم	عدد	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم	واحد
															۲													۱۰۰	خامه، چای شیرین و نان
															۲										۱۰	۴۰		عسل و کره حیوانی، چای شیرین و نان	
															۲									۵۰	۱۰			مریبا و کره حیوانی، چای شیرین و نان	
															۲									۵۰				حلوای شکری، چای شیرین و نان	
															۲										۱۰			پنیر، کره، چای شیرین و نان	
															۲			۷۰			۲							نیمرو، چای شیرین و نان	
															۲			۷۰			۲							تخم مرغ آب پز، چای شیرین و نان	
															۲						۶۰							عدسی، چای شیرین و نان	
		*	*	*				*	۵۰						۲													لوییا کرم با فارچ، چای شیرین و نان	
			*	۳۰				*	۵۰						۲													حلیم، چای شیرین و نان	
								*		*	*	*	۲۰	۴۰	۲													حلیم، چای شیرین و نان	
															۲		۱۰۰	۱۰۰									۶۰	گوجه و خیار با پنیر، چای شیرین و نان	
															۲			۲۵۰			۲							املت، چای شیرین و نان	
					۱	۳۰		۵۰																			۶۰	پنیر، مغزگردو، خرما، چای شیرین و نان شیرمال	
					۱	۳۰	۱۵	۵۰																			۶۰	شیر، مغزگردو، خرما، سبزی خوردن، چای شیرین و نان شیرمال	
						۳۰									۲												۶۰	پنیر، مغزگردو، چای شیرین و نان	
																												شیر پاکتی مارک معتبر به وزن ۳۰۰ سی سی	

مقدار نان: دو عدد نان لواش یا نصف بربری یا نصف سنگک و بصورت بسته بندی می باشد.

عدسی و لوییا کرم بر اساس آنالیز و مقدار تحویلی برای هر نفر حداقل ۳۰۰ گرم و حلیم ۴۰۰ گرم می باشد.

روغن، نمک، فلفل و ادویه برای تهیه املت به مقدار لازم

موارد ستاره دار به مقدار لازم و براساس نظر نماینده کارفرما

شکر برای هر نفر چهار بسته تک نفره و قند دو بسته دو تایی

جدول شماره ۲- آنالیز غذای با برنج

قیمت یک پرس (ریال)	کیوی	پیاز آبگرفته شده	سیر	تمبر هندی	پیاز	سبزی جعفری گشنیز شبلیه	باقلا	گرفس	پرگ بو	شودیدپاک و خرد شده	کره پلویی	گوجه فرنگی	لیمو ترش ...	فلفل دلمه ای	ماست	خلال پوست پرتقال	.....	روغن زیتون	هویج تازه	سبزی پلو	آرد سوخاری	آرد سفید	ماهی قزل آلا پاک کرده	ماهی شوریده پاک کرده	ماهی شیر پاک کرده	ران یا سینه مرغ پاک شده	گوشت راسته یا فیله گوساله	سینه مرغ پاک شده بدون	فیله مرغ	بال و کتف کبابی	قلوه گاه گوسفندی	گوشت گوساله	برنج ایرانی درجه یک	شرح	واحد					
																																		گرم	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم
		۵۰									۱۰	۱۵۰	۱																								چلو کباب کوبیده	واحد		
											۱۰	۱۵۰	۱	*	*			*	*									۲۰۰								چلو جوجه کباب	گرم			
	*	*									۱۰	۱۵۰	۱	*	*												۱۶۰									چلو کباب برگ	گرم			
	*	*									۱۰	۱۵۰	۱	*	*			*	*								۸۰	۱۲۰									چلو کباب بختیاری	گرم		
	*	*			*						۱۰	۱۵۰	۱	*	*			*	*								۱۶۰										چلو کباب قفقازی	گرم		
		۲۰									۱۰	۱۵۰	۱	*	*													۱۵۰	۳۰	۱۰۰						چلو کباب وزیر	گرم			
		۵۰									۱۰	۱۵۰	۱	*	*												۳۰	۵۵	۱۱۰								چلو کباب کوبیده نگینی	گرم		
				*				*	*					*	*											۳۵۰												زرشک پلو با مرغ (سرخ شده سس یز)	گرم	
							۲۰			۶۰				*	*												۳۵۰											باقالا پلو با مرغ	گرم	
							۳۰			۴۰				*	*																								باقالا پلو با گوشت	گرم
																					۸۰	*	۲۵		۲۵۰														سبزی پلو با ماهی شیر	گرم
														*	*						۸۰	*	۵۰	۳۵															سبزی پلو با ماهی قزل آلا	گرم
														*	*																								چلو جوجه (بال و کتف)	گرم

موارد مشخص شده با ستاره به مقدار لازم و بر اساس نظر نماینده کارفرما می باشد.

پیمانکار موظف است در کلیه غذای طبخ شده بر حسب نیاز و بر اساس نظر نماینده کارفرما به مقدار لازم زرشک، زعفران، ادویه جات، نمک، فلفل، سماق، روغن، پیاز، کره، رب گوجه فرنگی، سس مایونز، سس خردل، روغن زیتون، لیمو امانی، نعناع خشکو آبلیموی مرغوب و استاندارد استفاده نماید.

برای غذاهای جوجه، قفقازیو بختیاری طبق نظر نماینده کارفرما از سس خردل و مایونز به مقدار لازم جهت مرینت کردن استفاده شود.

متناسب با غذا های خاص و حسب نظر نماینده کارفرما حسب فصل نصف نارنج، نصف لیمو یا آبلیمو یک نفره داده شود.

به همراه کلیه غذا ها ۸۰ گرم پیاز خام و یک عدد نان لواش بصورت بسته بندی بدون دریافت وجه سرو می گردد.

کلیه غذا های برنجی همراه با برنج زعفرانی و همچنین غذای زرشک پلو همراه با خلال پوست پرتقال و آب پرتقال می باشد

کنار کلیه غذا های ماهی دو عدد خرما سرو گردد.









شرکت لابراتوارهای سینا دارو (سهامی عام)  
پیشنهاد قیمت مناقصه تهیه، طبخ و توزیع غذای پرسنل / محتویات پاکت (ج)

جدول شماره ۵- آنالیز ساندویچ ها

قیمت یک پرس (ریال)	فان پاکت ۴۰ سانت	خیار شور	سیس تک نفره	همبرگر آماده	سیب زمینی سرخ شده	انواع سوسیس	کالباس مرغ	کالباس گوشت	سینه مرغ پاک شده	فلفل دلمه	قارچ تازه	نخود پخته چرخ شده	کاهو	پیاز	روغن	نمک	کوجه فرنگی	ادویه جات	گوشت کوساله	سینا دارو Sina Darou		
																				واحد	شرح	
	عدد	گرم	عدد	عدد		گرم	عدد	گرم	گرم		گرم	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم		
	۲	۷۰	۲									۲۰۰	۶۰		*	*	۱۰۰	*				ساندویچ فلافل
	۲	۷۰	۲		۱۰۰					۳۰	۱۰۰			۶۰	*	*	۱۰۰	*	۲۰۰			ساندویچ گوشت
	۲	۷۰	۲	۲									۵۰				۱۰۰					ساندویچ همبرگر ۶۰٪
	۲	۷۰	۲			۲۰۰							۵۰				۱۰۰					ساندویچ سوسیس
	۲	۷۰	۲					۲۰۰					۵۰				۱۰۰					ساندویچ ژامبون گوشت ۹۰٪
	۲	۷۰	۲					۲۵۰					۵۰				۱۰۰					ساندویچ کالباس گوشت ۷۰٪
	۲	۷۰	۲				۲۰۰						۵۰				۱۰۰					ساندویچ ژامبون مرغ ۹۰٪
	۲	۷۰	۲				۲۵۰						۵۰				۱۰۰					ساندویچ کالباس مرغ ۷۰٪
	۲	۷۰	۲		۱۰۰			۲۵۰			۱۰۰		۶۰	۷۰			۱۰۰					ساندویچ مرغ

نان ساندویچ همبرگر بنا به نظر نماینده کارفرما پاکت ۳۰ سانتیمتر یا نان گرد همبرگری خواهد بود

جدول شماره ۶- آنالیز سالادها و دسر ها

قیمت یک پرس (ریال)	واحد	حداقل وزن قابل قبول	سس مایونز	ژامبون مرغ	نخود فرنگی	آبغوره	آبلیموی معتبر	خیار سبز	نعنای خشک	کشمش مرغوب پلویی	ذرت	کاهو	کلم سفید	کلم فرمز	پیاز	ماست	گوجه فرنگی	ادویه جات	هویج تازه	اسفناج پاک شده پخته شده	سینا دارو Sina Darou		
																					واحد	شرح	
	گرم	گرم	عدد	گرم	گرم	گرم	گرم	عدد	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم	واحد	شرح
	عدد					*	۱۰	۱۰	*	۱۵	۱۵	۲۰		۳۰									سالاد کلم فله ای
			۵۰ گرم	۴۰	۱۵					۱۵	۱۰	۲۰	۲۰						۱۰				سالاد اندونزی فله ای
			۲					۴۰				۵۰					۴۰		۱۵				سالاد فصل یا کاهو فله ای
						*	*	۷۰	*						۳۰		۷۰						سالاد شیرازی فله ای
	گرم	۳۰۰														۲۰۰					۱۰۰		بورانی اسفناج فله ای
	گرم	۲۵۰						۵۰								۲۰۰							ماست و خیار فله ای
	گرم	۲۰۰														۲۰۰							ماست معمولی فله ای
	گرم	۲۰۰																					ماست موسیر فله ای
	گرم	۱۰۰																					ترشی (مخلوط، لینه، کلم و..) فله ای
	گرم	۱۵۰																					ماست معمولی بسته بندی یک نفره
	گرم	۱۰۰																					ماست معمولی بسته بندی تک نفره
	گرم	۱۰۰																					ماست موسیر بسته بندی تک نفره
	گرم	۱۰۰																					زیتون بسته بندی تک نفره
	گرم	۱۵۰																					زیتون فله
	گرم	۱۰۰																					زیتون پرورده بسته بندی تک نفره
	گرم	۱۵۰																					سبزی خوردن تک نفره



جدول شماره ۷- آنالیز پیش غذاها

قیمت یک پرس (ریال)	خلال پسته	دارچین	خلال بادام	قارچ تازه	گندم پوست کنده	کنجد	گوشت گوساله بدون استخوان	آب قلم گوساله	سبب زمینی	لوبیا قرمز	عدس درشت مرغوب	پیاز	شکر	برنج ایرانی درجه یک نیم دانه	سینا دارو Sina Darou	
															واحد	شرح
	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم	عدد	گرم	گرم		
	۵		۵										۴۰	۴۰		شله زرد
		۲۰			۱۰۰	۲۰	۵۰	*					۴۰			حلیب
				۲۰				*	۱۰		۸۰	۱۰				عدسی گرم
				۳۰				*	۱۰	۸۰		۱۰				لوبیا گرم

جدول شماره ۸- آنالیز غذای تکمیلی

نوع غذا	شرح آنالیز	قیمت پیشنهادی هر پرس (ریال)
چلو قیمه نثار	برنج ایرانی درجه یک ۱۷۰ گرم / ران کوشفندی ۱۰۰ گرم / پیاز ۵ گرم / خلال بادام درختی ۱۰ گرم / خلال پسته ۵ گرم / خلال نارنج ۵ گرم / زرشک ۵ گرم / رب ۲۰ گرم / کلاب ۵ گرم / گوجه ۱۰ گرم / کره ۱۰ گرم	
چلو کباب یونانی	برنج ایرانی درجه یک ۱۷۰ گرم / گوشت گوساله ۹۰ گرم / گوشت سینه مرغ ۹۰ گرم / فلفل رنگی ۲۰ گرم / فلفل دلمه ای ۴۰ گرم / نخود فرنگی ۱۰ گرم / ذرت ۱۰ گرم / هویج ۲۰ گرم / پیاز ۴۰ گرم / کره ۱۰ گرم	
چلو اکبر جوجه	برنج ایرانی درجه یک ۱۷۰ گرم / نصف مرغ اکبری (حداقل ۳۵۰ گرم) / هویج ۲۰ گرم / پیاز ۳۰ گرم / کره ۱۵ گرم / روغن حیوانی ۵ گرم / رب انار ۲۰ گرم / گوجه ۱۰۰ گرم / فلفل دلمه ای ۲۰ گرم	

جدول شماره ۹- آنالیز غذای رژیم

قیمت یک پرس (ریال)	سینا دارو Sina Darou																															
	مغز گردو	به	زوشک	تخم مرغ	سبزی معمولی معطر	گوشت قرمز (ران)	سینه مرغ	مرغ پاک شده (سینه یا ران)	ترشی کلم قرمز	سبزی ریحان	جعفری	رب گوجه فرنگی	خیارشور	ماست آبرفته	اسفناج پخته	لبو	کلم بروکلی	ساقه کرفس	گوشت گوساله	سیب زمینی آب پز یا بخار پز	هویج آب پز یا بخار پز	گوجه فرنگی	لیمو ترش یا نارنج	گوشت گوسفندی ران بدون استخوان	قلوه گاه گوسفندی	گوشت مرغ سینه یا ران	ماهی قزل آلا	قارچ تازه	لوبیا سبز	شرح / واحد		
	گرم	گرم	گرم	گرم	قر	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم	عدد	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم	گرم	خوراک جوجه کباب
								۲۵												۲۰	۱۰	۱			۲۰۰						ماهی کبابی	
																							۱			۳۰۰	۱۰۰				ماهی بخار پز	
							۴۵													۱۵۰	۱۰۰										مرغ آبپز یا بخار پز	
										۵										۲۰	۲۰						۱۰۰				خوراک سبزیجات	
						۱۰۰														۶۰	۴۰							۵۰			خوراک لوبیا سبز	
																		۶۰		۵۰	۲۰							۳۰			راکو	
		۲۰								۵												۷۰	۱						۱۲۰			خوراک قارچ با سبزیجات
																۵۰	۱۰۰			۱۵۰				۲۰۰							گوشت آبپز	
	۲۰												۵۰	۱۵۰	۲۰۰	۱۰۰					۱۰۰										بورانی اسفناج	
							۱۳۰		۵۰			۵۰										۱۰۰	۱		۵۰						کوبیده مرغ رژیمی	

جدول شماره ۱۰- نوشیدنی و عصرانه

ردیف	شرح	قیمت پیشنهادی (ریال)	ردیف	شرح	قیمت پیشنهادی (ریال)
۱	دوغ خانواده ۱/۵ لیتری		۱۷	کلوچه سنتی با مغزی گردویی نادری	
۲	نوشابه خانواده ۱/۵ لیتری		۱۸	بیسکویت با مغزی کرم فندق نادری	
۳	ماء الشعیر خانواده ۱/۵ لیتری		۱۹	ویفر مکسو با طعم پرتقال مینو	
۴	دوغ بسته بندی تک نفره ۲۵۰ سی سی		۲۰	ویفر اکسترا با طعم پرتقال شیرین عسل	
۵	ماء الشعیر پت تک نفره ۲۵۰ سی سی		۲۱	ویفر با طعم پرتقال بنیس	
۶	نوشابه پت تک نفره ۳۰۰ سی سی		۲۲	ویفر هیت با کرم کاکائو با طعم فندق شیرین عسل	
۷	نوشابه قوطی تک نفره ۳۰۰ سی سی		۲۳	بیسکویت کرمدار با طعم موز ساقه طلایی مینو	
۸	آب معدنی تک نفره ۳۰۰ سی سی		۲۴	آب میوه بطری ۳۰۰ سی سی می ماس	
۹	کیک مورنینگ کشمش شیرین عسل		۲۵	نکتار میوه ۳۰۰ سی سی سن ایچ	
۱۰	کیک اسفنجی با روکش کاکائو بنیس		۲۶	آب میوه ۲۰۰ سی سی عالیس	
۱۱	کیک مورنینگ وانیل کاکائو شیرین عسل		۲۷	آب میوه ۲۰۰ سی سی سن اینج	
۱۲	کیک اسفنجی سه لایه کاکائو بنیس		۲۸	نوشیدنی سنتی ۲۸۰ سی سی شیر رضا	
۱۳	کیک روغنی با روکش کاکائو نظری		۲۹	آب میوه ۲۰۰ سی سی کاریز	
۱۴	کیک روغنی وانیلی نظری				
۱۵	کیک صبحانه دولایه وانیلی کاکائو درنا				
۱۶	کلوچه سنتی با مغزی با طعم نارگیل بنیس				

جدول شماره ۱۱- ظروف یکبار مصرف

قیمت هر عدد (ریال)	سینا دارو Sina Darou
عدد	شرح واحد
	ظرف تک پرسی فوم
	ظرف دو پرسی فوم
	ظرف تک پرسی آلومینیوم همراه با درب
	ظرف دو پرسی آلومینیوم همراه با درب
	ظرف خورشتی آلومینیومی همراه با درب
	ظرف خورشتی گیاهی همراه با درب
	ظرف خورشتی معمولی با درب
	ظرف چهار پرسی آلومینیومی
	ظرف چهار پرسی خورشت گیاهی همراه با درب
	قاشق و چنگال یکبار مصرف