**بسمه تعالی**

شماره:

تاریخ:

**برگ پیشنهاد قیمت**

**دانشگاه علوم پزشکی ایلام**

**شبکه بهداشت و درمان شهرستان ملکشاهی**

**مناقصه تهیه، طبخ و توزیع غذا جهت نیروهای فوریت و مرکز ولیعصر(عج)**

بدینوسیله اینجانب ........................................................... بعنوان ............................................... شرکت ................................................... (صاحبان مجاز امضاء شرکت ....................................................) پس از بررسی و آگاهی کامل و پذیرش تعهد اجرا و مسئولیت در مورد مطالب و مندرجات شرایط عمومی شرکت در مناقصه، شرایط خصوصی مناقصه و نمونه پیمان، فهرست مقادیر و قیمت های برآوردی کار، تعهد نامه اجرا و قبول مقررات و اسناد و مدارک عمومی مناقصه و پیمان، تعهد نامه عدم شمول قانون منع مداخله کارمندان در معاملات دولتی و بطور کلی تمامی مدارک و اسناد **مناقصه تهیه، طبخ و توزیع غذا جهت نیروهای فوریت و مرکز ولیعصر(عج)** در سال **97**و پس از بازدید کامل از محل کار (سایت ویزیت) و با اطلاع کامل از جمیع شرایط و عوامل موجود از لحاظ انجام کارهای مورد مناقصه پیشنهاد مینمایم که:1-عملیات موضوع مناقصه فوق را بر اساس شرایط و مشخصات مندرج در اسناد و مدارک مناقصه و پیمان به مبلغ: به **عدد................................ ریال و به حروف ...................................................** ریال با پیشنهاد**......................... درصد** **افزایش/ کاهش** به نسبت **برآورد پایه قیمت** انجام دهم.

2- تضمین شرکت در مناقصه موضوع بند هفت شرایط عمومی مناقصه را به منظور تعهد امضاء و مبادله پیمان و اجرای تعهد به نفع کارفرما در پاکت الف ارائه نموده ام.

3- در صورتی که مبلغ عددی و حروفی پیشنهادی با هم اختلاف داشته باشند بعنوان پیشنهاد مخدوش تلقی و مردود شناخته خواهد شد.

4- در پیشنهاد قیمت این شرکت کلیه هزینه های مربوطه از جمله هزینه های بالاسری و سود این شرکت لحاظ گردیده است .

5- قیمت های پیشنهادی این شرکت از تاریخ بازگشایی پیشنهاد به مدت هفت روز به استثنای ایام تعطیل به قوت و اعتبار خود باقی خواهد بود. و در صورت انعقاد قرارداد با این شرکت ظرف مهلت مذکور، هیچگونه تغییری در قیمت پیشنهادی این شرکت داده نخواهد شد.

6- تأیید مینمایم که کلیه ضمائم اسناد و مدارک مناقصه جزء لاینفک این پیشنهاد محسوب میشود.

7- شبکه بهداشت هیچ هزینه ای بایت انتقال غذا به مراکز شهری پرداخت نمی کند.

8- شرایط عمومی شرکت در مناقصه، شرایط خصوصی و نمونه قرارداد کاملاً مطالعه شده و این شرکت از مفاد مدارک فوق کاملاً مطلع میباشد و هیچگونه مطلب مبهمی در این خصوص برای این شرکت وجود ندارد و پیشنهاد این شرکت با علم و اطلاع کافی از هزینه های انجام موضوع مناقصه تنظیم و ارائه شده است.

**تاریخ: صاحبان مجاز امضاء**

**نام و نام خانوادگی: نام و نام خانوادگی:**

**سمت: سمت:**

**امضاء: امضا**ء:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **جدول برآورد قیمت پایه طبخ غذا در سال1397 نام واحد: مناقصه تهیه، طبخ و توزیع غذا جهت نیروهای فوریت و مرکز ولیعصر(عج)** | | | | | | | |  |
|  | **ردیف** | **نوع غذا** | **تعداد پرس غذا درماه** | | **تعداد کل پرس غذا در ماه** | **قیمت پایه با ضریب** | **قیمت کل** | |
|  | **بیماران** | **پرسنل مشمول دریافت غذا** | **ریال** | **(ریال)** | |
|  | **1** | پلو ماهی | 4 | 15 | 34 | 95,664 | 3,252,576 | |
|  | **2** | عدس پلو با گوشت | 4 | 15 | 34 | 69,237 | 2,354,058 | |
|  | **3** | عدس پلو با مرغ | 4 | 15 | 34 | 60,237 | 2,048,058 | |
|  | **4** | هویج پلو با مرغ | 4 | 15 | 34 | 97,034 | 3,265,156 | |
|  | **5** | هویج پلو با گوشت | 4 | 15 | 34 | 72,054 | 2,449,836 | |
|  | **6** | استامبولي پلو با گوشت چرخ کرده | 4 | 15 | 34 | 68,390 | 2,325,260 | |
|  | **7** | لوبیا پلو با گوشت چرخ کرده | 4 | 15 | 34 | 64,339 | 2,187,526 | |
|  | **8** | باقلاپلو با گوشت تیکه | 4 | 15 | 34 | 64,651 | 2,198,134 | |
|  | **9** | باقلاپلو با مرغ | 4 | 15 | 34 | 80,438 | 2,734,892 | |
|  | **10** | چلو مرغ | 4 | 15 | 34 | 67,836 | 2,306,424 | |
|  | **11** | چلو جوجه كباب | 4 | 15 | 34 | 91,339 | 3,105,526 | |
|  | **12** | چلو خورش مرغ | 4 | 15 | 34 | 65,033 | 2,211,122 | |
|  | **13** | چلو خورش قيمه | 4 | 15 | 34 | 64,954 | 2,208,436 | |
|  | **14** | چلو خورش سبزي | 4 | 15 | 34 | 65,850 | 2,238,900 | |
|  | **15** | زرشك پلو با مرغ | 4 | 15 | 34 | 71,839 | 2,442,526 | |
|  | **16** | چلو کباب کوبیده مرغ | 4 | 15 | 34 | 80,737 | 2,745,058 | |
|  | **17** | چلو كباب كوبيده )دوسيخ با گوجه( | 4 | 15 | 34 | 70,459 | 2,395,606 | |
|  | **18** | خامه مربا نان چاي | 4 | 15 | 5 | 32,120 | 160,600 | |
|  | **19** | نان و تخم مرغ وگوجه فرنگی و خیارشور | 4 | 15 | 5 | 67,512 | 337,560 | |
|  | **20** | سالاد فصل | 4 | 15 | 34 | 15,000 | 510,000 | |
|  | **21** | حلوا شکری 50 گرمی | 4 | 15 | 5 | 15,000 | 75,000 | |
|  | **22** | نوشابه یک بطری 250 cc | 4 | 15 | 5 | 10,000 | 50,000 | |
|  | **23** | دوغ یک بطری 250 cc | 4 | 15 | 34 | 10,000 | 340,000 | |
|  | **24** | ترشی فصل 80 گرم | 4 | 15 | 34 | 10,000 | 340,000 | |
|  | **25** | ماست 150 سی سی | 4 | 15 | 34 | 10,000 | 150,000 | |
|  | **26** | چای و قند | 4 | 15 | **5** | 10,000 | 150,000 | |
|  |  | جمع کل | 104 | 390 | 739 |  | 46,397,254 | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | نوع غذا: پلو ماهی | | |  | |
| رديف | مواد مورد نياز | | مقدار لازم براي هر نفر | قيمت واحد | | قیمت با ضریب بالاسری |
| 1 | برنج | | 150 گرم |  | |  |
| 2 | ماهی پاک کرده شیر یا حلوا | | 300 گرم |  | |  |
| 3 | آرد سوخاری یا آرد سفید | | 5 گرم |  | |  |
| 4 | نان | | 2/1 |  | |  |
| 5 | آبلیمو | | 5 گرم |  | |  |
| 6 | روغن | | 50 گرم |  | |  |
| 7 | نمک یددار و ادویه جات | | بمیزان کافی |  | |  |
| 8 | لیمو ترش یا نارنج | | 1 عدد با 2/1 عدد |  | |  |
| 9 | سبزی تازه و پاک کرده | | 75 گرم |  | |  |
| جمع | | |  |  | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | نوع غذا: عدس پلو با گوشت | | |  | |
| رديف | مواد مورد نياز | | مقدار لازم براي هر نفر | قيمت واحد | | قیمت با ضریب بالاسری |
| 1 | برنج | | 150 گرم |  | |  |
| 2 | گوشت گوساله تازه چرخ كرده با چربي متوسط | | 80 گرم |  | |  |
| 3 | پياز | | 30 گرم |  | |  |
| 4 | روغن | | 30 گرم |  | |  |
| 5 | كشمش | | 25 گرم |  | |  |
| 6 | عدس سبز | | 30 گرم |  | |  |
| 7 | نمك يد دار و ادويه جات | | بميزان كافي |  | |  |
| 8 | نان | | نصف نان |  | |  |
| جمع | | |  |  | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | نوع غذا: عدس پلو با مرغ | | |  | |
| رديف | مواد مورد نياز | | مقدار لازم براي هر نفر | قيمت واحد | | قیمت با ضریب بالاسری |
| 1 | برنج | | 150 گرم |  | |  |
| 2 | مرغ | | 300 گرم |  | |  |
| 3 | پياز | | 30 گرم |  | |  |
| 4 | روغن | | 30 گرم |  | |  |
| 5 | كشمش | | 25 گرم |  | |  |
| 6 | عدس سبز | | 30 گرم |  | |  |
| 7 | نمك يد دار و ادويه جات | | بميزان كافي |  | |  |
| 8 | نان | | نصف نان |  | |  |
| جمع | | |  |  | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | نوع غذا: هویج پلو با مرغ | | |  | |
| رديف | مواد مورد نياز | | مقدار لازم براي هر نفر | قيمت واحد | | قیمت با ضریب بالاسری |
| 1 | برنج | | 150 گرم |  | |  |
| 2 | مرغ | | 300 گرم |  | |  |
| 3 | پياز | | 20 گرم |  | |  |
| 4 | روغن | | 30 گرم |  | |  |
| 5 | رب گوجه | | 20 گرم |  | |  |
| 6 | هویج | | 30 گرم |  | |  |
| 7 | نمك يد دار و ادويه جات | | بميزان كافي |  | |  |
| 8 | نان | | نصف نان |  | |  |
| جمع | | |  |  | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | نوع غذا: هویج پلو با گوشت | | |  | |
| رديف | مواد مورد نياز | | مقدار لازم براي هر نفر | قيمت واحد | | قیمت با ضریب بالاسری |
| 1 | برنج | | 150 گرم |  | |  |
| 2 | گوشت | | 150 گرم |  | |  |
| 3 | پياز | | 20 گرم |  | |  |
| 4 | روغن | | 30 گرم |  | |  |
| 5 | رب گوجه | | 25 گرم |  | |  |
| 6 | هویج | | 30 گرم |  | |  |
| 7 | نمك يد دار و ادويه جات | | بميزان كافي |  | |  |
| 8 | نان | | نصف نان |  | |  |
| جمع | | |  |  | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | نوع غذا : استامبولي پلو با گوشت چرخ کرده | | |  | |
| رديف | مواد مورد نياز | | مقدار لازم براي هر نفر | قيمت واحد | | قیمت با ضریب بالاسری |
| 1 | برنج | | 150 گرم |  | |  |
| 2 | گوشت گوساله تازه چرخ کرده با چربي متوسط | | 80گرم |  | |  |
| 3 | پياز | | 30 گرم |  | |  |
| 4 | لوبیا سبز | | 70 گرم |  | |  |
| 5 | رب گوجه فرنگي | | 20 گرم |  | |  |
| 6 | گوجه فرنگي | | 50 گرم |  | |  |
| 7 | روغن | | 25گرم |  | |  |
| 8 | سيب زميني سرخ شده | | 50 گرم |  | |  |
| 9 | نمك يد دار و ادويه جات | | بميزان كافي |  | |  |
| 10 | نان | | نصف نان |  | |  |
| جمع | | |  |  | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | نوع غذا : لوبیا پلو با گوشت چرخ کرده | | |  | |
| رديف | مواد مورد نياز | | مقدار لازم براي هر نفر | قيمت واحد | | قیمت با ضریب بالاسری |
| 1 | برنج | | 150 گرم |  | |  |
| 2 | گوشت گوساله تازه چرخ كرده با چربي متوسط | | 80گرم |  | |  |
| 3 | پياز | | 30 گرم |  | |  |
| 4 | لوبيا چشم بلبلی | | 30 |  | |  |
| 5 | رب گوجه فرنگي | | 20 گرم |  | |  |
| 6 | شوید تازه پاک شده | | 100 گرم |  | |  |
| 7 | روغن | | 25گرم |  | |  |
| 8 | نمك يد دار و ادويه جات | | بميزان كافي |  | |  |
| 9 | نان | | نصف نان |  | |  |
| جمع | | |  |  | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | نوع غذا : باقلاپلو با گوشت تیکه | | |  | |
| رديف | مواد مورد نياز | | مقدار لازم براي هر نفر | قيمت واحد | | قیمت با ضریب بالاسری |
| 1 | برنج | | 150گرم |  | |  |
| 2 | گوشت گوساله تازه بدون استخوان و چربي | | 100 گرم |  | |  |
| 3 | پياز | | 30 گرم |  | |  |
| 4 | روغن | | 20 گرم |  | |  |
| 5 | رب گوجه فرنگي | | 20 گرم |  | |  |
| 6 | باقلالپه | | 30 گرم |  | |  |
| 7 | آبليمو | | 5 گرم |  | |  |
| 8 | فلفل دلمه-کرفس-هویج | | 30 گرم |  | |  |
| 9 | شوید تازه پاک شده | | 100 گرم |  | |  |
| 10 | نمك يد دار و ادويه جات | | بميزان كافي |  | |  |
| 11 | نان | | نصف نان |  | |  |
| جمع | | |  |  | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | نوع غذا :باقلاپلو با مرغ | | |  | |
| رديف | مواد مورد نياز | | مقدار لازم براي هر نفر | قيمت واحد | | قیمت با ضریب بالاسری |
| 1 | برنج | | 150گرم |  | |  |
| 2 | مرغ پاك شده آماده طبخ | | 300 گرم |  | |  |
| 3 | پياز | | 30 گرم |  | |  |
| 4 | روغن | | 20 گرم |  | |  |
| 5 | رب گوجه فرنگي | | 20 گرم |  | |  |
| 6 | باقلالپه | | 25 گرم |  | |  |
| 7 | آبليمو | | 5 گرم |  | |  |
| 8 | فلفل دلمه-کرفس-هویج | | 30 گرم |  | |  |
| 9 | شوید تازه پاک شده | | 100 گرم |  | |  |
| 10 | نمك يد دار و ادويه جات | | بميزان كافي |  | |  |
| 11 | نان | | نصف نان |  | |  |
| جمع | | |  |  | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | نوع غذا :چلو مرغ | | |  | |
| رديف | مواد مورد نياز | | مقدار لازم براي هر نفر | قيمت واحد | | قیمت با ضریب بالاسری |
| 1 | برنج | | 180 گرم |  | |  |
| 2 | مرغ پاك شده آماده طبخ | | 300 گرم |  | |  |
| 3 | پياز | | 30 گرم |  | |  |
| 4 | روغن | | 20 گرم |  | |  |
| 5 | فلفل دلمه-کرفس-هویج | | 30گرم |  | |  |
| 6 | رب گوجه فرنگي | | 25 گرم |  | |  |
| 7 | آبليمو | | 5 گرم |  | |  |
| 8 | نمك يددار و ادويه جات | | بميزان كافي |  | |  |
| 9 | نان | | نصف نان |  | |  |
| جمع | | |  |  | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | نوع غذا : چلو جوجه كباب | | |  | |
| رديف | مواد مورد نياز | | مقدار لازم براي هر نفر | قيمت واحد | | قیمت با ضریب بالاسری |
| 1 | برنج | | 180 گرم |  | |  |
| 2 | مرغ بدون استخوان روي سيخ | | 170 گرم |  | |  |
| 3 | پياز | | 30 گرم |  | |  |
| 4 | روغن | | 20 گرم |  | |  |
| 5 | زعفران | | بميزان كافي |  | |  |
| 6 | آبليمو | | 10 گرم |  | |  |
| 7 | ليمو ترش و نارنج | | يك عدد ليموی متوسط يا 2/1 عدد نارنج بزرگ |  | |  |
| 8 | گوجه فرنگی | | 70 گرم |  | |  |
| 9 | نمك يد دار و ادويه جات | | بميزان كافي |  | |  |
| 10 | نان | | نصف نان |  | |  |
| جمع | | |  |  | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | نوع غذا :چلو خورش مرغ | | |  | |
| رديف | مواد مورد نياز | | مقدار لازم براي هرنفر | قيمت واحد | | قیمت با ضریب بالاسری |
| 1 | برنج | | 180 گرم |  | |  |
| 2 | مرغ پاک شده | | 250گرم |  | |  |
| 3 | پياز | | 30 گرم |  | |  |
| 4 | روغن مخصوص سرخ كردن | | 30گرم |  | |  |
| 5 | رب گوجه فرنگي | | 20 گرم |  | |  |
| 6 | گوجه فرنگی | | 60 گرم |  | |  |
| 7 | لپه | | 15 گرم |  | |  |
| 8 | سیب زمینی | | 60 گرم |  | |  |
| 9 | آبلیمو | | 10 گرم |  | |  |
| 10 | نمك يد دار و ادويه جات | | بميزان كافي |  | |  |
| 11 | نان | | نصف نان |  | |  |
| جمع | | |  |  | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | نوع غذا : چلو خورش قيمه | | |  | |
| رديف | مواد مورد نياز | | مقدار لازم براي هر نفر | قيمت واحد | | قیمت با ضریب بالاسری |
| 1 | برنج | | 180گرم |  | |  |
| 2 | گوشت گوساله تازه بدون استخوان و چربي | | 90 گرم |  | |  |
| 3 | پياز | | 30 گرم |  | |  |
| 4 | روغن مخصوص سرخ كردن | | 30 گرم |  | |  |
| 5 | رب گوجه فرنگي | | 20 گرم |  | |  |
| 6 | گوجه فرنگی | | 60 گرم |  | |  |
| 7 | سيب زميني | | 60 گرم |  | |  |
| 8 | لپه | | 15 گرم |  | |  |
| 9 | ليمو عماني | | 2 گرم |  | |  |
| 10 | آلو | | 40 گرم |  | |  |
| 11 | آبغوره یا آب تمر هندی | | 10 گرم |  | |  |
| 12 | نمك يد دار و ادويه جات | | بميزان كافي |  | |  |
| 13 | نان | | نصف نان |  | |  |
| جمع | | |  |  | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | نوع غذا :چلو خورش سبزي | | |  | |
| رديف | مواد مورد نياز | | مقدار لازم براي هر نفر | قيمت واحد | | قیمت با ضریب بالاسری |
| 1 | برنج | | 180 گرم |  | |  |
| 2 | گوشت گوساله تازه بدون استخوان و چربي | | 90 گرم |  | |  |
| 3 | پياز | | 30 گرم |  | |  |
| 4 | روغن مخصوص سرخ كردن | | 30 گرم |  | |  |
| 5 | لوبيا چيتي | | 25 گرم |  | |  |
| 6 | سبزي تازه و پاك شده | | 150 گرم |  | |  |
| 7 | ليمو عماني | | 3 گرم |  | |  |
| 8 | نمك يد دار و ادويه جات | | بميزان كافي |  | |  |
| 9 | نان | | نصف نان |  | |  |
| جمع | | |  |  | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | نوع غذا : زرشك پلو با مرغ | | |  | |
| رديف | مواد مورد نياز | | مقدار لازم براي هر نفر | قيمت واحد | | قیمت با ضریب بالاسری |
| 1 | برنج | | 180 گرم |  | |  |
| 2 | مرغ پاك شده آماده طبخ | | 300 گرم |  | |  |
| 3 | پياز | | 30 گرم |  | |  |
| 4 | روغن | | 20 گرم |  | |  |
| 5 | رب گوجه فرنگي | | 25 گرم |  | |  |
| 6 | زرشك | | 10 گرم |  | |  |
| 7 | آبليمو | | 5 گرم |  | |  |
| 8 | فلفل دلمه-کرفس-هویج | | 30 گرم |  | |  |
| 9 | شكر | | 2 گرم |  | |  |
| 10 | زعفران | | بميزان كافي |  | |  |
| 11 | نمك يد دار و ادويه جات | | بميزان كافي |  | |  |
| 12 | نان | | نصف نان |  | |  |
| جمع | | |  |  | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | نوع غذا : چلو کباب کوبیده مرغ | | |  | |
| رديف | مواد مورد نیاز | | مقدار مورد نیاز  برای هر نفر به گرم | قیمت واحد | | قیمت با ضریب بالاسری |
| 1 | برنج | | 180گرم |  | |  |
| 2 | گوجه | | 100گرم |  | |  |
| 3 | گوشت مرغ بدون استخوان | | 150گرم |  | |  |
| 4 | نان | | یک دوم عدد |  | |  |
| 5 | روغن | | 30گرم |  | |  |
| 6 | نارنج ویا لیموترش | | یک دوم یا یک یکعدد لیمو |  | |  |
| 7 | پیاز | | 30گرم |  | |  |
| 8 | نمک و ادویه جات | | مقدار لازم |  | |  |
| جمع | | |  |  | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | نوع غذا : چلو كباب كوبيده (دوسيخ با گوجه) | | |  | |
| رديف | مواد مورد نياز | | مقدار لازم براي هر نفر | قيمت واحد | | قیمت با ضریب بالاسری |
| 1 | برنج | | 180 گرم |  | |  |
| 2 | گوشت گوساله تازه با چربي متوسط | | 150گرم |  | |  |
| 3 | پياز | | 30 گرم |  | |  |
| 4 | روغن | | 20 گرم |  | |  |
| 5 | ليمو ترش يا نارنج | | يك عددليمویمتوسط يا 2/1عدد نارنج بزرگ |  | |  |
| 6 | گوجه فرنگي | | 70 گرم |  | |  |
| 7 | نمك يد دار و ادويه جات | | بميزان كافي |  | |  |
| 8 | نان | | نصف نان |  | |  |
| جمع | | |  |  | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | صبحانه : كره مربا نان فانتزی چاي | | |  | |
| رديف | مواد مورد نياز | | مقدار لازم براي هر نفر((به گرم)) | قيمت واحد | | قیمت با ضریب بالاسری |
| 1 | كره تک نفره | | 25 گرم |  | |  |
| 2 | مربا تک نفره | | 30 گرم |  | |  |
| 3 | چاي | | يك ليوان |  | |  |
| 4 | نان فانتزی بزرگ(باگت) | | يك عدد |  | |  |
| 5 | قند يا شكر | | 15گرم |  | |  |
| جمع | | |  |  | |  |
|  | | صبحانه : پنير نان چاي | | |  | |
| رديف | مواد مورد نياز | | مقدار لازم براي هر نفر((به گرم)) | قيمت واحد | | توضيحات |
| 1 | پنير | | 50 گرم |  | |  |
| 2 | چاي | | يك ليوان |  | |  |
| 3 | نان | | يك عدد |  | |  |
| 4 | قند يا شكر | | 15گرم |  | |  |
| جمع | | |  |  | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | نان و تخم مرغ وگوجه فرنگی وخیارشور | | |  | |
| رديف | مواد مورد نياز | | مقدار لازم براي هر نفر | قيمت واحد | | قیمت با ضریب بالاسری |
| 1 | تخم مرغ | | یک عدد متوسط |  | |  |
| 2 | گوجه فرنگی | | 100 گرم |  | |  |
| 3 | خیارشور | | 70 گرم |  | |  |
| 4 | نان | | یک عدد |  | |  |
| جمع | | |  |  | |  |