

## بسمه تعالی

### دفترچه آنالیز قیمت‌ها و ارایه پیشنهادات قیمت‌ها

این دفترچه شامل:

۱- فرم شماره یک حاوی انواع مواد غذایی با نوع برند و سازنده آنهاست که پیمانکار مکلف و موظف است مطابق با برندهای مندرج در این فرم قیمت‌های پیشنهادی خود را تعیین و اعلام نماید.

۲- فرم‌های شماره (۲) الی (۲۸) حاوی انواع غذا (برای صبحانه و ناهار و شام) می‌باشد که پیمانکار 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 (۳۰)، (۳۱)، (۳۲) بدون هیچ گونه خط خوردگی تکمیل و در پایان با مهر و امضاء مقام مجاز پیمانکار ذیل آن را مهر و امضاء می‌نماید.

توجه: برنده مناقصه به این صورت مشخص می‌شود که پیشنهاد قیمت برای هر پرس غذای گرم، هر پرس صبحانه و دسر از متقاضی اخذ می‌شود و برای هر پرس غذای گرم ضریب (۵) پنج، هر پرس صبحانه ضریب (۳) سه و دسر ضریب (۲) دو در نظر گرفته می‌شود که پس از ضرب پیشنهاد قیمت هر آیتم در ضریب در نظر گرفته شده، نرخ هر پرس غذای گرم، صبحانه و دسر مشخص می‌گردد و پائین ترین نرخ های استخراج شده، ملاک انتخاب برنده مناقصه می‌باشد.

مثال: متقاضی برای هر پرس غذای گرم مبلغ ۵۰۰,۰۰۰ ریال، هر پرس صبحانه مبلغ ۳۰۰,۰۰۰ ریال و دسر مبلغ ۲۰۰,۰۰۰ ریال را پیشنهاد نموده است، با توجه به ضریب های تعیین شده، نرخ هر پرس غذای گرم در ضریب پنج ضرب می‌شود (۲,۵۰۰,۰۰۰ ریال) نرخ هر پرس صبحانه در ضریب سه ضرب می‌شود (۹۰۰,۰۰۰ ریال) و نرخ دسر در ضریب دو ضرب می‌شود (۴۰۰,۰۰۰ ریال) و مجموع هزینه های ضرب شده ایشان مبلغ ۳,۸۰۰,۰۰۰ ریال تعیین می‌شود، لازم به ذکر است ضرایب تعیین شده فقط جهت تعیین برنده مناقصه اعمال می‌شود و قرارداد نهایی با برنده مناقصه بر اساس نرخ های پیشنهادی ایشان طبق جداول شماره (۳۰، ۳۱، ۳۲) منعقد می‌گردد.

توجه: برنده مناقصه موظف است با پرسنل فعلی رستوران که تعداد (۱۰) ده 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 کارفرما ندارد و کلیه هزینه های این کارگران شامل حقوق، مزایا، بیمه و..... بر عهده و هزینه پیمانکار می‌باشد و کارفرما هیچگونه مسئولیتی در قبال نماینده پیمانکار ندارد.

فرم شماره (۱)

انواع مارکهای مصرفی در منوی غذایی مناقصه‌گر

ردیف	نام اقلام	مارک
۱	برنج	ایرانی درجه یک ( هاشمی - طارم - فجر)
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
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
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

پیمانکار 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.

فرم شماره (۲)  
فرم آنالیز مواد پیشنهادی

ردیف	نوع غذا چلو خورش قیمه	مقدار به گرم
۱	برنج	۱۸۰ الی 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 شماره (۳)  
فرم آنالیز مواد پیشنهادی

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 شماره (۴)  
فرم آنالیز مواد پیشنهادی

ردیف	نوع غذا چلو خورش بامیه	مقدار به گرم
۱	برنج	۱۸۰ الی 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 شماره (۵)  
فرم آنالیز قیمت پیشنهادی

ردیف	نوع غذا لوبیا پلو	مقدار به گرم
۱	برنج	۱۸۰ الی 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 شماره (۶)

فرم آنالیز مواد پیشنهادی

ردیف	نوع غذا چلو گوشت	مقدار به گرم
۱	برنج	۱۸۰ الی 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 شماره (۷)

فرم آنالیز مواد پیشنهادی

ردیف	نوع غذا استانبولی پلو	مقدار به گرم
۱	برنج	۱۸۰ الی 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	فلفل	۱
۱۲	نان	۱۵۰ گرم
۱۳	نمک	مقدار لازم

فرم شماره (۸)

فرم آنالیز مواد پیشنهادی

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 شماره (۹)

فرم آنالیز مواد پیشنهادی

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 شماره (۱۰)  
فرم آنالیز مواد پیشنهادی

ردیف	نوع غذا شوید پلو با ماهی	مقدار به گرم
۱	برنج	۱۸۰ الی 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 شماره (۱۱)  
فرم آنالیز مواد پیشنهادی

ردیف	نوع غذا چلوکباب کوبیده، گوجه	مقدار به گرم
۱	برنج	۱۸۰ الی 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 شماره (۱۲)  
فرم آنالیز مواد پیشنهادی

ردیف	نوع غذا چلو خورش بادمجان	مقدار به گرم
۱	برنج	۱۸۰ الی 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 شماره (۱۳)  
فرم آنالیز مواد پیشنهادی

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 شماره (۱۴)

فرم آنالیز مواد پیشنهادی

ردیف	نوع غذا چلو مرغ	مقدار به گرم
۱	برنج	۱۸۰ الی 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 شماره (۱۵)

فرم آنالیز مواد پیشنهادی

ردیف	نوع غذا چلو خورش لوبیا سبز	مقدار به گرم
۱	برنج	۱۸۰ الی 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 شماره (۱۶)  
فرم آنالیز مواد پیشنهادی

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 شماره (۱۷)  
فرم آنالیز مواد پیشنهادی

ردیف	نوع غذا جوجه کباب، برنج	مقدار به گرم
۱	برنج	۱۸۰ الی 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 شماره (۱۸)  
فرم آنالیز مواد پیشنهادی

ردیف	نوع غذا عدس پلو	مقدار به گرم
۱	برنج	۱۸۰ الی 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 شماره (۱۹)  
فرم آنالیز مواد پیشنهادی

ردیف	نوع غذا تن ماهی، برنج	مقدار به گرم
۱	برنج	۱۸۰ الی 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 شماره (۲۰)  
فرم آنالیز مواد پیشنهادی

ردیف	نوع غذا باقلا پلو	مقدار به گرم
۱	برنج	بین ۱۸۰ الی ۲۰۰ گرم
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 شماره (۲۱)  
فرم آنالیز مواد پیشنهادی

ردیف	نوع غذا چلو خورش قورمه سبزی	مقدار به گرم
۱	برنج	بین ۱۸۰ الی ۲۰۰ گرم
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 شماره (۲۲)

فرم آنالیز مواد پیشنهادی

ردیف	نوع غذا چلو خورش آلو	مقدار به گرم
۱	برنج	۱۸۰ الی 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 شماره (۲۳)

فرم آنالیز مواد پیشنهادی

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 شماره (۲۴)

فرم آنالیز مواد پیشنهادی

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

فرم شماره (۲۵)

فرم آنالیز مواد پیشنهادی

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

فرم شماره (۲۶)

فرم آنالیز مواد پیشنهادی

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 شماره (۲۷)

فرم آنالیز مواد پیشنهادی

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

فرم شماره (۲۸)

فرم آنالیز مواد پیشنهادی

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

## فرم شماره (۲۹)

فرم پیشنهاد شرکت در مناقصه تهیه، تامین و طبخ و توزیع غذا

۱- (نام متقاضی شرکت در مناقصه):.....

۲- (موضوع) مناقصه: انجام امور مربوط به تهیه، تأمین، خرید مواد اولیه لازم برای طبخ غذای پرسنل کارخانه سیمان ایلام روزهای عادی حدود پانصد پرس نهار و دویست پرس شام و صد و پنجاه پرس روزهای تعطیل.

به این وسیله اعلام می‌کنم که اسناد مناقصه، شامل دستورالعمل، نمونه قرارداد، فرمهای آنالیز قیمت و پیشنهاد قیمت و شرایط و مدارک لازم برای شرکت در مناقصه، کارهای موضوع مناقصه نام برده شده در بالا را به دقت مطالعه، بررسی و کنترل کرده و اطمینان حاصل نموده‌ام که مدارک نام برده شده در بالا دارای اشتباه یا اشکالی نیست.

بنابراین بدین وسیله پیشنهاد خود را برای اجرای کارهای موضوع مناقصه به شرح فرم های شماره (۳۰، ۳۱، ۳۲) اعلام می‌نمایم. در صورت قبول این پیشنهاد، اینجانب ضمانتنامه اجرای تعهدات مشخص شده را در موعد مقرر تسلیم کرده و متعهد می‌گردم که در سریعترین زمان ممکن پس از تاریخ آغاز (حداکثر یک هفته)، موضوع قرارداد را اجرا نمایم.

مناقصه گزار در چارچوب مقررات، ملزم به پذیرش هیچ یک از پیشنهادهایی که دریافت کرده است از جمله پیشنهاد با کمترین مبلغ، نیست.

نام مناقصه‌گر:

نام و نام خانوادگی و عنوان امضاء کنندگان مجاز:

مهر و امضاء مناقصه‌گر:



فرم شماره (۳۰)

جدول پیشنهاد قیمت هر پرس غذای گرم با ضریب (۵) پنج

ردیف	نوع غذا / صبحانه	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
میانگین یک پرس غذای گرم مبلغ (ریال) به عدد و به حروف		ریال

نام مناقصه گر پیشنهاد دهنده:

نام و نام خانوادگی و عنوان امضاء کنندگان مجاز:

مهر و امضاء مناقصه گر:

فرم شماره (۳۱) - جدول پیشنهاد قیمت دسر با ضریب (۲) دو

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	زردآلو	۱۰۰	ریال	ریال
۷	نوشابه یکنفره	۱ عدد	ریال	ریال
۸	هلو	۱۵۰	ریال	ریال
۹	کیوی	۱۰۰	ریال	ریال
۱۰	لیموترش	۳۰	ریال	ریال
۱۱	نارنج	۵۰	ریال	ریال
۱۲	گوجه	۵۰	ریال	ریال
۱۳	خیارشور	۱۰۰	ریال	ریال
۱۴	ترشی	۱۰۰	ریال	ریال
۱۵	سس گوجه تک نفره	۱ عدد	ریال	ریال
۱۶	سس مایونز تک نفره	۱ عدد	ریال	ریال
۱۷	دوغ تک نفره	۱ عدد	ریال	ریال
۱۸	ماست تک نفره	۱ عدد	ریال	ریال
۱۹	دلستر	۱ عدد	ریال	ریال
۲۰	هندوانه	۲۰۰ گرم	ریال	ریال
۲۱	سالاد فصل	۱۵۰ گرم	ریال	ریال
۲۲	فلفل سبز	۵۰ گرم	ریال	ریال
۲۳	سبزی	۵۰ گرم	ریال	ریال
۲۴	پیاز	۱۰۰ گرم	ریال	ریال
۲۵	گیلاس	۱۰۰ گرم	ریال	ریال
۲۶	زیتون	۱۰۰ گرم	ریال	ریال
۲۷	خرما	۱۰۰ گرم	ریال	ریال
۲۸	شیرینی مراسمات	۵۰ گرم	ریال	ریال
۲۹	آبمیوه پاکتی یک نفره تکدانه	۱ عدد	ریال	ریال
۳۰	رانی	۱ عدد	ریال	ریال
۳۱	آب معدنی تک نفره	۱ عدد	ریال	ریال
میانگین قیمت دسر مبلغ (ریال) به عدد و به حروف		ریال	ریال	ریال

نام مناقصه گر پیشنهاد دهنده:

نام و نام خانوادگی و عنوان امضاء کنندگان مجاز:

مهر و امضاء مناقصه گر:

فرم شماره (۳۲)

جدول پیشنهاد قیمت هر پرس صبحانه با ضریب (۳) سه

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
<b>ریال</b>	<b>ریال</b>	<b>میانگین یک پرس صبحانه مبلغ (ریال) به عدد و به حروف</b>

بر اساس پیشنهاد قیمت های ارائه شده توسط شرکت ..... در جداول (۳۰)، (۳۱) و (۳۲)، پیشنهاد قیمت این شرکت برای تهیه، طبخ و توزیع هر پرس غذای گرم مبلغ ..... ریال ناخالص (..... ریال ناخالص) و هر پرس صبحانه مبلغ ..... ریال ناخالص (..... ریال ناخالص) و هر وعده دسر مبلغ ..... ریال ناخالص (..... ریال ناخالص) می باشد.

\*\*\* 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 تأیید 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:

این جدول توسط کارفرما تکمیل می شود و صرفاً جهت اطلاع متقاضی ارائه شده است:

شرح	مبلغ پیشنهادی متقاضی (ریال)	ضریب	مبلغ نهایی با اعمال ضریب مربوطه (ریال)
هر پرس غذای گرم (ریال)		۵	
هر پرس صبحانه (ریال)		۳	
هر وعده دسر (ریال)		۲	
مجموع هزینه هر پرس غذای گرم با صبحانه و دسر با اعمال ضرایب (ریال)			

نام مناقصه گر پیشنهاد دهنده:

نام و نام خانوادگی و عنوان امضاء کنندگان مجاز:

مهر و امضاء مناقصه گر: