شماره مناقصه :
۱۴۰۱۰۶۶۳

برگه شرایط و تعهد ات شرکت درمناقصه محدود تک مرحله ای

مناقصه خرید مواد اولیه غذا و خدمات طبخ و توزیع غذا در محل آشپزخانه سایپا آذین

۱- شرکت کنندگان در مناقصه می بایستی مبلغ پیشنهادی خود را به تفکیک و بدون هیچگونه خدشه(قلم خوردگی و لاک گرفتگی و از این قبیل)، در قالب اسناد دریافت شده در یک نسخه و به صورت محرمانه درج نمایند و پس از مهر و امضاء آنرا در پاکت در بسته قرار دهند. بر روی این پاکت میبایستی نام شرکت کننده در مناقصه، مشخصات کلی (تلفن ، فاکس ، آدرس) ، موضوع مناقصه و عبارت " پاکت الف " درج گردد.

۲- شرکت کنندگان در مناقصه می بایستی بابت سپرده شرکت در مناقصه یک فقره ضمانت نامه بانکی(با مدت اعتبار ۳ ماه بدون قید و شرط و قابل تمدید توسط کارفرما) و یا چک تضمینی(بانکی) به مبلغ ۱۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰ ریال و یا چک شرکتی به نام شخص حقوقی پیشنهاد دهنده تهیه و بصورت ذیل ارائه نمایند و یا این مبلغ را به حساب بانکی شرکت (بانک صادرات به شماره ۰۱۰۱۷۴۹۹۵۶۰۰۳ شعبه مگاموتور کد ۴۳۱۹) واریز و اصل فیش یا ضمانت نامه بانکی و یا چک تضمینی را به واحد خزانه داری سایپا آذین تحویل و رسید دریافت نمایند و یک نسخه کپی از فرم دریافت اسناد تضمینی را در داخل پاکت مربوطه و به همراه سایر اسناد به واحد دبیرخانه حراست سایپا آذین تحویل دهند. بر روی این پاکت می بایستی نام شرکت کننده در مناقصه، موضوع مناقصه و عبارت " پاکت ب " درج گردد. نکته: بر روی چک تضمین فقط در وجه **" سایپا آذین" بدون تاریخ قید گردد و از نوشتن عباراتی مانند بابت ضمانت /بابت تضمین و غیره خود داری گردد. و همچنین ترجیحا دست نویس مرقوم فرمایید.**

۳- مدارک مورد نیاز جهت قرار گیری در " پاکت ج"

اسناد مورد نیاز برای اشخاص حقیقی: کپی شناسنامه ــ کپی کارت ملی ــ آدرس محل سکونت و تلفن تماس– رزومه فعالیتها و سوابق قراردادی اسناد مورد نیاز برای اشخاص حقوقی: کپی آخرین روزنامه رسمی صاحبان امضاء مجاز شرکت و آدرس ــ کپی روزنامه رسمی آخرین تغییرات – کپی اساسنامه شرکت – رزومه فعالیتها و سوابق قراردادی - صورت های مالیاتی ارائه شده ، پرینت گردش حساب جاری بانکی با نام شرکت و تراز مالی سه سال گذشته . بر روی این پاکت میبایستی نام شرکت کننده در مناقصه، موضوع مناقصه و عبارت " پاکت ج " درج گردد. لازم به ذکر است که در صورت نیاز تنها شرکتها و مراکز دارای جواز فعالیت معتبر از سازمانهای مربوطه، مجاز به حضور در مناقصه می باشند.

۴) بهترین قیمت پیشنهادی (با لحاظ نمودن قیمت) به عنوان برنده مناقصه تلقی گردیده و سه روز پس از اعلام نتیجه موظف به حضور در اداره قرارداد های شرکت سایپا آذین جهت تکمیل مدارک می باشد و چنانچه ظرف موعد مقرر حاضر نگردد، سپرده وی به نفع شرکت سایپا آذین ضبط و شرکت دوم به عنوان برنده اعلام می گردد. بدیهی است سپرده های نفرات اول و دوم تا زمان انعقاد قرارداد با برنده مناقصه، نزد شرکت باقی می ماند

۵- محل دریافت اسناد و پاکات بازرگانی سایپا آذین و یا بخش مناقصات وب سایت شرکت سایپا آذین (در صورت دریافت مدارک از سایت، پاکات در بازرگانی تحویل داده می شود و محل تحویل اسناد تکمیل شده، دبیرخانه حراست شرکت سایپا آذین می باشد.

۶- شرکت سایپا آذین ابلاغ کتبی به برنده مناقصه انجام خواهد داد.

۷- به پیشنهادات ناقص و یا فاقد رسید سپرده و یا آنهایی که بعد از مهلت مقرر تحویل داده شده باشند ترتیب اثر داده نخواهد شد.

۸- شرکت سایپا آذین در رد یا قبول پیشنهادات شرکت کنندگان و انتخاب برنده مناقصه مختار می باشد.

۹- رسید پاکات می بایستی از دبیرخانه حراست سایپا آذین دریافت گردد.

۱۰- شرکت سایپا آذین در ابطال مناقصه به هر دلیلی مختار می باشد.

۱۱- زمان پایان مناقصه مورخ ۱۴۰۱/۰۶/۰۵ می باشد.

۱۲- امضاء کلیه اسناد ، مدارک و ضمایم شرکت در مناقصه الزامی است.

اینجانب ..... با سمت ..... کلیه موارد را در مطالعه نموده و کلیه موارد را بدون هیچگونه قید وشرط پذیرفته ام.

مهر و امضاء

تاریخ

فرم استعلام هزینه مواد اولیه غذای پرسنل	شرکت سایپا آذین (سهامی عام)	شماره استعلام : صفحه ..... از .....

جدول پیشنهاد قیمت مواد اولیه به تفکیک غذا (طبق آنالیز ارائه شده در مقابل هر غذا)

حالت ۱: برنج مصرفی : برنج ایرانی هاشمی درجه یک / گوشت گوسفند و گوساله مصرفی : منجمد درجه یک / مرغ مصرفی : ایرانی – منجمد

***حالت ۲: برنج مصرفی : برنج ایرانی هاشمی درجه یک / گوشت گوسفند و گوساله مصرفی : ایرانی – گرم / مرغ مصرفی : ایرانی – گرم**

نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
چلو کباب کوبیده	گوشت چرخ کرده گوساله	۹۰	گرم			
	قلوه گاه گوسفندی	۴۵	گرم			
	مرغ بدون استخوان	۵	گرم			
	پیاز	۴۵	گرم			
	گوجه فرنگی یا لیمو یا نارنج	۵۰	گرم			
	برنج درجه یک ایرانی	۱۵۰	گرم			
	کره ۱۰ گرمی	۱	عدد			
	کره فله	۱۰	گرم			
	زعفران	۰.۰۰۱	مثقال			
	روغن مایع	۱۰	گرم			
	سماق تک نفره	۱	عدد			
	سایر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات و...)			به مقدار کافی		
جمع (ریال)						

نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
خوراک کوبیده گوشت	گوشت چرخ کرده گوساله	۹۰	گرم			
	قلوه گاه گوسفندی	۴۵	گرم			
	مرغ بدون استخوان	۵	گرم			
	پیاز	۴۵	گرم			
	گوجه فرنگی	۱۰۰	گرم			
	خیارشور	۱۰۰	گرم			
	لیمو یا نارنج	۵۰	گرم			
	زعفران	۰.۰۰۱	مثقال			
	سماق تک نفره	۱	عدد			
	سبزیجات آبپز(هویج یاکدو یا لبو و...)	۱۰۰	گرم			
	سایر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات و...)			به مقدار کافی		
جمع (ریال)						

نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
چلو کباب نگینی	گوشت چرخ کرده گوساله	۹۰	گرم			
	قلوه گاه گوسفندی	۴۰	گرم			
	سینه مرغ	۳۰	گرم			
	پیاز	۵۰	گرم			
	گوجه فرنگی یا لیمو یا نارنج	۱۰۰	گرم			
	برنج درجه یک ایرانی	۱۵۰	گرم			
	کره ۱۰ گرمی	۱	عدد			
	کره فله	۱۰	گرم			
	زعفران	۰.۰۰۱	مثقال			
	روغن مایع	۱۰	گرم			
	سماق تک نفره	۱	عدد			
	سایر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات و...)			به مقدار کافی		
جمع (ریال)						

نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
چلوکوبیده مرغ	مرغ بدون استخوان	۱۰۰	گرم			
	قلوه گاه گوسفندی	۵۰	گرم			
	پیاز	۵۰	گرم			
	جعفری و فلفل دلمه	۱۰	گرم			
	زعفران	۰.۰۰۱	مثقال			
	روغن مایع	۱۰	گرم			
	گوجه فرنگی یا لیمو یا نارنج	۵۰	گرم			
	برنج درجه یک ایرانی	۱۵۰	گرم			
	کره ۱۰ گرمی	۱	عد د			
	سایرمواد(نمک، فلفل، ادویه جات و...)			به مقدار کافی		
جمع (ریال)						

نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
خوراک کوبیده مرغ	مرغ بدون استخوان	۱۲۰	گرم			
	قلوه گاه گوسفندی	۵۰	گرم			
	پیاز	۵۰	گرم			
	جعفری و فلفل دلمه	۱۰	گرم			
	زعفران	۰.۰۰۱	مثقال			
	گوجه فرنگی	۵۰	گرم			
	خیار شور	۱۰۰	گرم			
	لیمو یا نارنج	۵۰	گرم			
	سبزیجات آپیز(هویج یا کدو یا لبو و ...)	۱۰۰	گرم			
	سایر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات و...)			به مقدار کافی		
جمع (ریال)						

نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
چلو جوجه کباب	جوجه بدون استخوان	۱۸۰	گرم			
	گوجه فرنگی یا لیمو یا نارنج	۵۰	گرم			
	برنج درجه یک ایرانی	۱۵۰	گرم			
	زعفران	۰.۰۰۱	مثقال			
	روغن مایع	۱۰	گرم			
	کره ۱۰ گرمی	۱	عدد			
	ماست فله	۷	گرم			
	سایر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات، پیاز،آبلیمو و...)			به مقدار کافی		
جمع (ریال)						

نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
خوراک جوجه کباب	جوجه بدون استخوان	۱۸۰	گرم			
	سبزیجات آپیز(هویج یاکدو یا لبو و...)	۱۰۰	گرم			
	گوجه فرنگی	۵۰	گرم			
	خیارشور	۱۰۰	گرم			
	زعفران	۰/۰۰۱	مثقال			
	یر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات، کره، پیاز،آبلیمو و...)			به مقدار کافی		
جمع (ریال)						

نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
چلو جوجه کباب یا ران	ران مرغ بدون استخوان	۱۸۰	گرم			
	گوجه فرنگی یا لیمو یا نارنج	۵۰	گرم			
	برنج درجه یک ایرانی	۱۵۰	گرم			
	زعفران	۰.۰۰۱	مثقال			

کباب بره بی خص	روغن مایع	۱۵	گرم			
	کره ۱۰ گرمی	۱	عدد			
	ماست فله	۷	گرم			
	سایر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات، پیاز،آبلیمو و...)			به مقدار کافی		
جمع (ریال)						
نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
چلو جوجه کباب حلزونی	فیله مرغ	۲۵۰	گرم			
	گوجه فرنگی یا لیمو یا نارنج	۱۰۰	گرم			
	برنج درجه یک ایرانی	۱۵۰	گرم			
	زعفران	۰.۰۰۱	مثقال			
	روغن مایع	۱۵	گرم			
	کره ۱۰ گرمی	۱	عدد			
	ماست فله	۷	گرم			
	سایر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات، پیاز،آبلیمو و...)			به مقدار کافی		
جمع (ریال)						
نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
چلو کباب بختیاری	گوشت فیله و راسته گوساله	۸۰	گرم			
	گوشت مرغ بدون استخوان	۱۰۰	گرم			
	گوجه فرنگی یا لیمو یا نارنج	۵۰	گرم			
	برنج درجه یک ایرانی	۱۵۰	گرم			
	روغن مایع	۱۰	گرم			
	کره ۱۰ گرمی	۱	عدد			
	سایر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات، پیاز،آبلیمو و...)			به مقدار کافی		
جمع (ریال)						
نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
شوید باقالی پلو با گوشت	گوشت خورشتی گوساله	۱۵۰	گرم			
	برنج درجه یک ایرانی	۱۳۰	گرم			
	شوید پاک شده و خرد شده	۵۰	گرم			
	باقالی سبز	۴۰	گرم			
	رب گوجه فرنگی	۳۰	گرم			
	روغن مایع وسرخ کردنی	۲۰	گرم			
	فلفل دلمه،هویج،کرفس،پیاز،سیر			به مقدارکافی		
	سایرمواد(نمک، فلفل، ادویه جات و...)			به مقدارکافی		
جمع (ریال)						
نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
شوید پلو با گوشت	گوشت خورشتی گوساله	۱۵۰	گرم			
	برنج درجه یک ایرانی	۱۳۰	گرم			
	شوید پاک شده و خرد شده	۵۰	گرم			
	رب گوجه فرنگی	۳۰	گرم			
	روغن مایع و سرخ کردنی	۲۰	گرم			
	فلفل دلمه،هویج،کرفس،پیاز،سیر			به مقدارکافی		
	سایرمواد(نمک، فلفل، ادویه جات و...)			به مقدارکافی		
جمع (ریال)						
نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
	گوشت خورشتی گوساله	۱۵۰	گرم			
	برنج درجه یک ایرانی	۱۵۰	گرم			
	رب گوجه فرنگی	۳۰	گرم			

چلو گوشت	روغن مایع و سرخ کردنی	۲۰	گرم			
	فلفل دلمه،هویج،کرفس،پیاز،سیر			به مقدارکافی		
	سایرمواد(نمک، فلفل، ادویه جات و...)			به مقدارکافی		
	زرشک	۱۰	گرم			
جمع (ریال)						
نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
زرشک پلو با مرغ	ران یا سینه مرغ پوست کنده و آماده طبخ	۳۰۰	گرم			
	زرشک	۱۰	گرم			
	زعفران	۰/۰۰۱	مثقال			
	رب گوجه فرنگی	۲۰	گرم			
	روغن مایع و سرخ کردنی	۵۰	گرم			
	برنج درجه یک ایرانی	۱۵۰	گرم			
	مواد(ادویه جات، فلفل دلمه، هویج،کرفس، پیاز، سیر			به مقدار کافی		
جمع (ریال)						
نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
خوراک مرغ رژیمی	ران یا سینه مرغ پوست کنده و آماده طبخ	۳۰۰	گرم			
	سبزیجات آبپز(هویج یاکدو یا لبو و...)	۱۰۰	گرم			
	خیارشور	۱۰۰	گرم			
	گوجه فرنگی	۱۰۰	گرم			
	ایر مواد(روغن، ادویه جات، رب گوجه فرنگی، پیاز و			به مقدار کافی		
جمع (ریال)						
نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
شوید پلو با مرغ	ران یا سینه مرغ پوست کنده و آماده طبخ	۳۰۰	گرم			
	برنج درجه یک ایرانی	۱۵۰	گرم			
	شوید پاک شده و خرد شده	۶۰	گرم			
	پیاز	۳۰	گرم			
	رب گوجه فرنگی	۲۰	گرم			
	روغن مایع و سرخ کردنی	۵۰	گرم			
	زعفران	۰.۰۰۱	گرم			
	فلفل دلمه ،کرفس،پیاز			به مقدار کافی		
	سایرمواد(نمک، فلفل، ادویه جات و...)			به مقدار کافی		
جمع (ریال)						
نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
سبزی پلو با ماهی قزل آلا	ماهی قزل آلا پاک شده	۲۵۰	گرم			
	ی پلو آماده طبخ(تره ، جعفری ، شوید، گشنیز و سیر	۶۰	گرم			
	روغن مایع و سرخ کردنی	۷۰	گرم			
	نارنج یا لیمو	۱۰۰	گرم			
	برنج درجه یک ایرانی	۱۵۰	گرم			
	سایر مواد(ادویه جات،آبلیمو و...)			به مقدار کافی		
جمع (ریال)						
نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
خوراک ماهی قزل آلا کبابی	ماهی قزل آلا پاک شده	۲۵۰	گرم			
	سبزی جات آب پز (هویج یا کدو یا لبو ...)	۱۰۰	گرم			
	نارنج یا لیمو	۱۰۰	گرم			
	سایر مواد(ادویه جات، روغن،آبلیمو وسیر سبز،...)			به مقدار کافی		
	خیار شور	۱۰۰	گرم			
جمع (ریال)						

نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
سبزی پلو با ماهی شیر	ماهی شیر	۳۰۰	گرم			
	برنج درجه یک ایرانی	۱۵۰	گرم			
	پلو آماده طبخ(تره ، جعفری ، شوید ، گشنیز و سیر	۶۰	گرم			
	روغن مایع وسرخ کردنی	۷۰	گرم			
	زعفران	۰.۰۰۱	گرم			
	آرد و تخم مرغ			به مقدار کافی		
	آبلیمو	۱۵	گرم			
	نارنج یا لیمو ترش	۸۰	گرم			
	پیاز،فلفل دلمه			به مقدار کافی		
	سایرمواد(نمک، فلفل، ادویه جات و...)			به مقدار کافی		
جمع (ریال)						

نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
سبزی پلو با تن ماهی	تن ماهی کلیددار	۱۸۰	گرم			
	پلو آماده طبخ(تره ، جعفری ، شوید ، گشنیز و سیر	۶۰	گرم			
	روغن مایع	۱۰	گرم			
	برنج درجه یک ایرانی	۱۵۰	گرم			
	زعفران	۰.۰۰۱	مثقال			
	آبلیمو تک نفره یا نارنج یا لیمو	۱	عدد			
جمع (ریال)						

نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
چلو تن ماهی	تن ماهی کلیددار	۱۸۰	گرم			
	روغن مایع	۱۰	گرم			
	برنج درجه یک ایرانی	۱۷۰	گرم			
	زعفران	۰/۰۰۱	مثقال			
	آبلیمو تک نفره یا نارنج یا لیمو	۱	عدد			
جمع (ریال)						

نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
خوراک تن ماهی	تن ماهی کلیددار	۱۸۰	گرم			
	خیار شور	۱۰۰	گرم			
	گوجه فرنگی	۱۰۰	گرم			
	آبلیمو تک نفره یا نارنج یا لیمو	۱	عدد			
جمع (ریال)						

نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
چلو خورشت قیمه سیب زمینی باگوشت	گوشت گوساله ران و سردست	۸۰	گرم			
	لپه	۲۵	گرم			
	سیب زمینی پوست کنده شده	۱۰۰	گرم			
	رب گوجه فرنگی	۳۰	گرم			
	روغن مایع و سرخ کردنی	۵۰	گرم			
	لیمو عمانی	۳	گرم			
	برنج درجه یک ایرانی	۱۵۰	گرم			
	سایر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات، پیاز،آبلیمو و...)			به مقدار کافی		
جمع (ریال)						

نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
چلو خورشت	گوشت گوساله ران و سردست	۸۰	گرم			
	لپه	۲۵	گرم			
	بادمجان یا کدو آماده طبخ	۱۲۰	گرم			

قیمه بادمجان یا کدو باگوشت	گوجه فرنگی	۱۰	گرم			
	رب گوجه فرنگی	۳۰	گرم			
	روغن مایع و سرخ کردنی	۵۰	گرم			
	برنج درجه یک ایرانی	۱۵۰	گرم			
	سایر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات، پیاز و...)			به مقدار کافی		
جمع (ریال)						

نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
چلو خورشت قیمه نثار	گوشت گوساله ران و سردست	۱۲۰	گرم			
	روغن مایع و سرخ کردنی	۴۰	گرم			
	رب گوجه فرنگی	۳۰	گرم			
	خلال پسته و بادام	۲۰	گرم			
	زرشک	۵	گرم			
	برنج درجه یک ایرانی	۱۵۰	گرم			
	زعفران	۰/۰۰۱	مثقال			
	سایر مواد(نمک ،فلفل، خلال نارنج، پیاز و...)			به مقدار کافی		
جمع (ریال)						

نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
چلو خورشت قورمه سبزی با گوشت	گوشت گوساله ران و سردست	۸۰	گرم			
	سبزی سرخ شده	۴۰	گرم			
	لیمو عمانی	۳	گرم			
	لوبیا قرمز یا چیتی	۲۵	گرم			
	روغن مایع و سرخ کردنی	۴۰	گرم			
	برنج درجه یک ایرانی	۱۵۰	گرم			
	سایر مواد(نمک،فلفل،ادویه جات ،پیاز، آبغوره و...)			به مقدار کافی		
جمع (ریال)						

نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
چلو خورشت فسنجان با مرغ	ران بی خص مرغ	۸۰	گرم			
	مغز گردو	۴۰	گرم	درجه ۲		
	رب انار غلیظ	۳۰	گرم			
	برنج ایرانی درجه یک	۱۵۰	گرم			
	روغن مایع و سرخ کردنی	۳۰	گرم			
	کدو حلوایی	۳۰	گرم			
	سیب یا هویج	۳۰	گرم			
	پیاز	۵۰	گرم			
	سایر مواد(شکر، نمک، فلفل، ادویه جات و...)			به مقدار کافی		
جمع (ریال)						

نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
چلو خورشت کرفس	گوشت گوساله ران و سردست	۸۰	گرم			
	کرفس سرخ شده	۸۰	گرم			
	نعناع و جعفری سرخ شده	۳۰	گرم			
	لیمو عمانی	۳	گرم			
	روغن مایع و سرخ کردنی	۴۰	گرم			
	برنج درجه یک ایرانی	۱۵۰	گرم			
	سایر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات، پیاز و...)			به مقدار کافی		
جمع (ریال)						

نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
	گوشت گوساله ران و سردست	۸۰	گرم			

چلو خورشت آلو اسفناج	آلو	۵۰	گرم			
	اسفناج آماده طبخ	۲۵۰	گرم			
	برنج درجه یک ایرانی	۱۵۰	گرم			
	روغن مایع و سرخ کردنی	۲۰	گرم			
	سایرمواد(نمک، فلفل، ادویه جات، پیاز و...)			به مقدار کافی		
جمع (ریال)						
نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت 2(ریال)
لوبیا پلو باگوشت	گوشت چرخ کرده گوساله	۷۰	گرم			
	لوبیا سبز خام	۷۰	گرم			
	رب گوجه فرنگی	۲۰	گرم			
	روغن مایع و سرخ کردنی	۳۰	گرم			
	برنج درجه یک ایرانی	۱۵۰	گرم			
	زعفران	۰/۰۰۱	مثقال			
	سایر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات، پیاز و...)			به مقدار کافی		
جمع (ریال)						
نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
استامبولی پلو با گوشت	گوشت چرخ کرده گوساله	۷۰	گرم			
	سیب زمینی	۸۰	گرم			
	رب گوجه فرنگی	۲۰	گرم			
	برنج درجه یک ایرانی	۱۵۰	گرم			
	زعفران	۰/۰۰۱	مثقال			
	روغن مایع و سرخ کردنی	۴۰	گرم			
	سایر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات و ...)			به مقدار کافی		
جمع (ریال)						
نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
عدس پلو با گوشت	گوشت چرخ کرده گوساله	۷۰	گرم			
	رب گوجه فرنگی	۲۰	گرم			
	عدس	۳۵	گرم			
	کشمش پلویی	۱۵	گرم			
	برنج درجه یک ایرانی	۱۴۰	گرم			
	زعفران	۰/۰۰۱	مثقال			
	روغن مایع و سرخ کردنی	۲۰	گرم			
	سایر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات، پیاز و...)			به مقدار کافی		
جمع (ریال)						
نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
ماکارونی با گوشت	ماکارونی ساده یا فرمی	۱۸۰	گرم			
	گوشت چرخ کرده گوساله	۱۰۰	گرم			
	رب گوجه فرنگی	۲۵	گرم			
	روغن مایع و سرخ کردنی	۲۰	گرم			
	قارچ یا نخود فرنگی	۱۰	گرم			
	فلفل دلمه	۱۰	گرم			
	هویج	۱۰	گرم			
	سیب زمینی	۵۰	گرم			
	سایر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات، پیاز و...)			به مقدار کافی		
	سس کچاپ	۱	عدد			
جمع (ریال)						
نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)

چلو مرغ ریش ریش	برنج درجه یک ایرانی	۱۵۰	گرم			
	روغن مایع و سرخ کردنی	۲۰	گرم			
	زرشک	۶	گرم			
	کشمش	۲۰	گرم			
	سینه مرغ (بدون استخوان)	۱۳۰	گرم			
	پیاز	۶	گرم			
	هویج	۱۵	گرم			
	کره ۱۰ گرمی	۱	عدد			
	سایر مواد(ادویه جات و...)			به مقدار کافی		
جمع (ریال)						

نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
خوراک شنیسل مرغ	سینه مرغ با کتف	۳۰۰	گرم			
	تخم مرغ	۰/۵	عدد			
	روغن سرخ کردنی	۶۰	گرم			
	زعفران	۰/۰۰۱	مثقال			
	آرد سوخاری	۴۰	گرم			
	خیار شور	۱۰۰	گرم			
	سیب زمینی	۱۰۰	گرم			
	گوجه فرنگی	۱۰۰	گرم			
	سس کچاب یا سس انار	۱	عدد	تک نفره		
	سایرمواد(نمک، فلفل، ادویه جات و...)			به مقدار کافی		
جمع (ریال)						

نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
خوراک مرغ کنتاکی	ران مرغ	۴۰۰	گرم			
	سیب زمینی	۱۰۰	گرم			
	خیارشور	۱۰۰	گرم			
	گوجه فرنگی	۱۰۰	گرم			
	آرد سوخاری	۴۰	گرم			
	روغن سرخ کردنی	۵۰	گرم			
	تخم مرغ	۰.۵	درصد			
	ایرمواد(پیاز،کرفس، فلفل دلمه،سیر، هویج، ادویه، و			به مقدار کافی		
	سس کچاپ یا سس انار	۱	عدد			
جمع (ریال)						

نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
خوراک مرغ	ران یا سینه مرغ	۳۵۰	گرم			
	روغن سرخ کردنی	۴۰	گرم			
	رب گوجه فرنگی	۲۰	گرم			
	سیب زمینی	۱۰۰	گرم			
	گوجه فرنگی	۱۰۰	گرم			
	خیارشور	۱۰۰	گرم			
	آبلیمو	۱۰	گرم			
	ک، فلفل، ادویه جات، پیاز ،کرفس، فلفل دلمه ،سیر، هویج و ...)			به مقدارکافی		
جمع (ریال)						

نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
آبگوشت (گوشت و دمبه گوسفند توسط شرکت	نخود و لوبیا سفید	۵۰	گرم			
	سیب زمینی	۱۰۰	گرم			
	گوجه فرنگی	۲۵	گرم			

سایپاآذین تامین می گردد)	روغن سرخ کردنی	۱۰	گرم			
	سایرمواد(رب گوجه فرنگی،نمک،فلفل،زردچوبه،ادویه جات،پیاز،لیموعمانی،آبلیمو و...)			به مقدار کافی		
	نان سنگگ	نصف	عدد			
	جمع (ریال)					
نام غذا	**مواد تشکیل دهنده**	**میزان**	**واحد**	**توضیحات**	**قیمت حالت ۱(ریال)**	**قیمت حالت ۲(ریال)**
خوراک کشک بادمجان	بادمجان	۶۰۰	گرم			
	پیاز	۵۰	گرم			
	روغن سرخ کردنی	۴۰	گرم			
	کشک پاستوریزه غلیظ	۵۰	گرم			
	مغز گردو	۱۵	گرم	درجه ۲		
	گوجه فرنگی	۱۰۰	گرم			
	سایرمواد(نعناداغ،ادویه جات ، سیرداغ و...)			به مقدار کافی		
	جمع (ریال)					
نام غذا	**مواد تشکیل دهنده**	**میزان**	**واحد**	**توضیحات**	**قیمت حالت ۱(ریال)**	**قیمت حالت ۲(ریال)**
خوراک بادمجان شکم پر	گوشت چرخ کرده گوساله	۱۰۰	گرم			
	بادمجان	۳۰۰	گرم			
	پیازداغ	۲۰	گرم			
	گوجه فرنگی	۱۰۰	گرم			
	سیب زمینی نگینی	۵۰	گرم			
	ذرت	۱۰	گرم			
	رب گوجه فرنگی	۱۰	گرم			
	روغن سرخ کردنی	۲۰	گرم			
	سایر مواد(سیر، ادویه جات ، سبزی معطرو...)			به مقدارکافی		
	جمع (ریال)					
نام غذا	**مواد تشکیل دهنده**	**میزان**	**واحد**	**توضیحات**	**قیمت حالت ۱(ریال)**	**قیمت حالت ۲(ریال)**
خوراک میرزا قاسمی	بادمجان	۶۰۰	گرم			
	گوجه فرنگی	۱۰۰	گرم			
	سیر تازه	۳۰	گرم			
	پیاز	۶۰	گرم			
	تخم مرغ	۱	عدد			
	روغن سرخ کردنی	۲۰	گرم			
	سایرمواد(نمک، فلفل، ادویه جات و ...)			به مقدار کافی		
	جمع (ریال)					
نام غذا	**مواد تشکیل دهنده**	**میزان**	**واحد**	**توضیحات**	**قیمت حالت ۱(ریال)**	**قیمت حالت ۲(ریال)**
خوراک کتلت گوشت	گوشت چرخ کرده گوساله	۱۰۰	گرم			
	جوجه بدون استخوان	۲۰	گرم			
	سیب زمینی پوست کنده	۲۰۰	گرم			
	تخم مرغ	۰.۵	عدد			
	روغن سرخ کردنی	۸۰	گرم			
	آرد سوخاری	۵۰	گرم			
	پیاز	۳۰	گرم			
	خیار شور	۱۰۰	گرم			
	گوجه فرنگی	۱۰۰	گرم			
	جعفری	۳۰	گرم			
	سس کچاپ	۱	عدد	تک نفره		
	سایر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات و ...)			به مقدار کافی		

				جمع (ریال)			
نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)	
خوراک کتلت مرغ	جوجه بدون استخوان	۱۲۰	گرم				
	سیب زمینی پوست کنده	۱۰۰	گرم				
	تخم مرغ	۰.۵	عدد				
	روغن سرخ کردنی	۸۰	گرم				
	آرد سوخاری	۵۰	گرم				
	پیاز	۳۰	گرم				
	خیار شور	۱۰۰	گرم				
	گوجه فرنگی	۱۰۰	گرم				
	سس کچاپ	۱	عدد	تک نفره			
	سایر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات و ...)			به مقدار کافی			
				جمع (ریال)			
نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)	
خوراک کوکو سبزی	تخم مرغ کامل	۲	عدد				
	زرشک و مغز گردو	۵	گرم				
	سبزی کوکو آماده طبخ	۲۵۰	گرم				
	روغن سرخ کردنی	۸۰	گرم				
	آردگندم	۱۰	گرم				
	خیار شور	۱۰۰	گرم				
	سیب زمینی	۱۰۰	گرم				
	گوجه فرنگی	۱۰۰	گرم				
	سایرمواد(نمک، فلفل، ادویه جات و...)			به مقدار کافی			
				جمع (ریال)			
نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)	
خوراک کوکو سیب زمینی	سیب زمینی	۲۰۰	گرم				
	تخم مرغ کامل	۲	عدد				
	روغن سرخ کردنی	۸۰	گرم				
	خیار شور	۱۰۰	گرم				
	گوجه فرنگی	۱۰۰	گرم				
	ایر مواد(نمک، فلفل، زردچوبه، ادویه جات، پیاز و...)			به مقدار کافی			
				جمع (ریال)			
نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)	
خوراک کوفته تبریزی	برنج درجه یک ایرانی	۵۰	گرم				
	لپه	۲۵	گرم				
	گوشت چرخ کرده گوساله	۸۰	گرم				
	آلو	۲۰	گرم				
	زرشک	۵	گرم				
	مرغ بدون استخوان	۳۰	گرم				
	رب گوجه فرنگی	۵	گرم				
	تخم مرغ	۰/۵	عدد				
	سبزی معطر	۲۰	گرم				
	روغن سرخ کردنی	۱۰	گرم				
	یر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات، پیاز، آردنخودچی و			به مقدار کافی			
				جمع (ریال)			
نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)	
	گوشت گوساله	۱۰۰	گرم				

خوراک راگو	سیب زمینی	۱۰۰	گرم			
	هویج	۷۰	گرم			
	روغن	۲۰	گرم			
	لوبیا سبز	۱۰۰	گرم			
	رب گوجه فرنگی	۲۵	گرم			
	رمواد(ادویه جات، لیمو عمانی، گوجه فرنگی، پیاز و..			به مقدار کافی		
جمع (ریال)						

نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
خوراک سالاد الویه	مرغ آماده طبخ بدون استخوان	۱۲۰	گرم			
	تخم مرغ کامل	۲	عدد			
	سیب زمینی پخته	۱۰۰	گرم			
	نخود فرنگی	۴۰	گرم			
	خیار شور	۱۰۰	گرم			
	هویج	۲۰	گرم			
	سس مایونز	۹۰	گرم			
	گوجه فرنگی	۱۰۰	گرم			
	سایر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات، آبلیمو و...)			به مقدار کافی		
جمع (ریال)						

نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
خوراک مرغ و قارچ	مرغ بدون استخوان	۲۲۰	گرم			
	سیب زمینی	۱۵۰	گرم			
	قارچ	۱۰۰	گرم			
	نخود فرنگی	۲۰	گرم			
	هویج	۳۰	گرم			
	روغن سرخ کردنی	۷۰	گرم			
	رب گوجه فرنگی	۲۵	گرم			
	فلفل دلمه	۲۰	گرم			
	خیار شور	۱۰۰	گرم			
	گوجه فرنگی	۱۰۰	گرم			
	سایرمواد(نمک، فلفل، ادویه جات، پیاز و...)			به مقدار کافی		
جمع (ریال)						

نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
خوراک جوجه چینی	سینه یا فیله مرغ	۲۵۰	گرم			
	تخم مرغ	۰.۵	عدد			
	سیب زمینی	۱۰۰	گرم			
	خیار شور	۱۰۰	گرم			
	گوجه فرنگی	۱۰۰	گرم			
	روغن مایع و سرخ کردنی	۸۰	گرم			
	سس کچاپ تک نفره یا سس تارتار	۱	عدد			
	د(نمک، فلفل،آرد سفید، زعفران، بکینگ پودر، دلستر و ...)			به مقدار کافی		
جمع (ریال)						

نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
سس تارتار	خیارشور	۳۰	گرم			
	سس مایونز	۱۰۰	گرم			
	پیاز	۱۰	گرم			
	هویج	۱۰	گرم			
	فلفل دلمه	۱۰	گرم			

	جعفری پاک شده	۱۰	گرم			
جمع (ریال)						
نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
خوراک لوبیا چیتی	لوبیا چیتی	۱۲۰	گرم			
	رب گوجه فرنگی	۲۰	گرم			
	سیب زمینی	۱۰۰	گرم			
	پیاز	۲۵	گرم			
	سایرمواد(نمک، فلفل، روغن و...)			به مقدار کافی		
جمع (ریال)						
نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
خوراک لوبیا چیتی و قارچ	لوبیا چیتی	۱۲۰	گرم			
	قارچ	۳۰	گرم			
	رب گوجه فرنگی	۲۰	گرم			
	سیب زمینی	۱۰۰	گرم			
	پیاز	۲۵	گرم			
	سایر مواد(نمک، فلفل، روغن و ...)			به مقدار کافی		
جمع (ریال)						
نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
خوراک عدسی	عدس	۱۲۰	گرم			
	سیب زمینی	۱۰۰	گرم			
	پیاز	۲۵	گرم			
	رب گوجه فرنگی	۱۰	گرم			
	آبلیمو تک نفره	۱	عدد			
	سایر مواد(نمک، فلفل، گلپر، روغن و...)			به مقدار کافی		
جمع (ریال)						
نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
خوراک پوره سیب زمینی با مرغ	سینه مرغ بدون استخوان	۱۵۰	گرم			
	سیب زمینی	۲۰۰	گرم			
	کره	۱۰	گرم	تک نفره		
	سبزیجات آبپز	۱۰۰	گرم			
	د(نمک، فلفل، ادویه جات، رب گوجه فرنگی،روغن، پیاز و ...)			به مقدار کافی		
جمع (ریال)						
نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
خوراک سبزیجات	سیب زمینی	۱۲۰	گرم			
	مرغ بدون استخوان	۸۰	گرم			
	هویج	۱۰۰	گرم			
	کدو	۱۰۰	گرم			
	نخود فرنگی	۳۰	گرم			
	گوجه فرنگی	۶۰	گرم			
	خیار شور	۵۰	گرم			
	ذرت	۳۰	گرم			
جمع (ریال)						
نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
خوراک نرگسی اسفناج	اسفناج پاک شده	۵۰۰	گرم			
	تخم مرغ	۲	عدد			
	روغن سرخ کردنی	۳۰	گرم			

	سایر مواد(نمک، فلفل، زرد چوبه، ادویه جات،...)			به مقدار کافی		
جمع (ریال)						
نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
سالاد استونا	کاهو چینی	۱۰۰	گرم			
	سینه مرغ	۵۰	گرم			
	گل کلم	۴۰	گرم			
	کلم بروکلی	۴۰	گرم			
	هویج	۲۰	گرم			
	کرفس	۵۰	گرم			
	کشمش	۱۰	گرم			
	ذرت	۱۰	گرم			
	سایر مواد (نمک، فلفل، سرکه، نعنا، سس مایونز و...)			به مقدار کافی		
جمع (ریال)						
نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
سالاد اسپانیایی	لوبیاسبزآماده طبخ	۸۰	گرم			
	گوجه فرنگی	۵۰	گرم			
	فلفل دلمه ای	۲۰	گرم			
	کاهو پیچ	۱۰۰	گرم			
	هویج	۱۰	گرم			
	ذرت	۱۰	گرم			
	زیتون سبز یا سیاه	۵۰	گرم			
	ک، فلفل،آویشن، روغن زیتون، سرکه، سس مایونز، پیازچه و...)			به مقدار کافی		
جمع (ریال)						
نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
سالاد لوبیا چیتی	لوبیا چیتی	۱۰۰	گرم			
	کاهو	۴۰	گرم			
	کرفس	۴۰	گرم			
	سیب زمینی	۶۰	گرم			
	لبو	۵۰	گرم			
	خیار شور	۵۰	گرم			
	رمواد(نمک، فلفل،آبلیمو، روغن زیتون، سس مایونز			به مقدار کافی		
جمع (ریال)						
نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
سالاد بروکلی	بروکلی	۵۰	گرم			
	سیب زمینی	۱۰۰	گرم			
	ساقه کرفس	۳۰	گرم			
	انگور	۵۰	گرم			
	ذرت	۱۰	گرم			
	هویج	۱۰	گرم			
	نخودفرنگی	۱۰	گرم			
	گردوی درجه ۲	۳۰	گرم			
	مواد(نمک، فلفل،آویشن، روغن زیتون، سرکه سیب و...)			به مقدار کافی		
جمع (ریال)						
نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
	اسفناج تازه	۳۰۰	گرم			
	کلم برگ قرمز	۱۰۰	گرم			
	سیب قرمز یا هلو	۱۰۰	گرم			

سالاد اسفناج	سس انار	۳۰	گرم			
	مغزتخمه آفتابگردان و گردو	۲۰	گرم			
	جوانه ماش یا شبدر	۳۰	گرم			
	آبلیمو تک نفره	۱	عدد			
	سایر مواد(نمک،فلفل،پیاز و روغن زیتون ...)			به مقدار کافی		
جمع (ریال)						

نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
سالاد کلم	کلم	۱۰۰	گرم			
	هویج	۲۰	گرم			
	خیار	۲۰	گرم			
	کلم قرمز	۲۰	گرم			
	کشمش	۱۰	گرم			
	سس مایونز	۳۰	گرم			
	آبلیمو تک نفره	۱	عدد			
	سایر مواد(نمک،فلفل،پیاز و روغن زیتون ...)			به مقدار کافی		
جمع (ریال)						

نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
سالاد کرفس	ساقه کرفس	۵۰	گرم			
	گوجه فرنگی	۲۰	گرم			
	خیار	۲۰	گرم			
	مغز گردو	۱۰	گرم			
	کشمش	۱۰	گرم			
	ذرت	۱۰	گرم			
	سیب سبز و ترش	۲۰	گرم			
	سس مایونز	۱۵	گرم			
	خامه	۲۰	گرم			
	آبلیمو تک نفره	۱	عدد			
	سایر مواد(نمک،فلفل،پیاز و روغن زیتون ...)			به مقدار کافی		
جمع (ریال)						

نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
سوپ جو	جو پوست کنده	۲۵	گرم			
	هویج	۲۵	گرم			
	سیب زمینی	۲۵	گرم			
	جعفری پاک شده	۱۵	گرم			
	پیاز	۲۰	گرم			
	رب گوجه فرنگی	۱۵	گرم			
	سایر مواد(ادویه جات،پیاز،روغن و...)			به مقدار کافی		
جمع (ریال)						

نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
سوپ ورمیشل	هویج	۴۰	گرم			
	سیب زمینی	۴۰	گرم			
	پیاز	۴۰	گرم			
	جعفری پاک شده	۴۰	گرم			
	رشته سوپ(ورمیشل)	۲۵	گرم			
	نخودفرنگی	۱۰	گرم			
	رب گوجه فرنگی	۱۵	گرم			
	سایر مواد(ادویه جات،روغن،آبلیمو و...)			به مقدار کافی		

جمع (ریال)						
نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
آش رشته	سبزی آش پاک شده	۱۰۰	گرم			
	رشته آش	۶۵	گرم			
	نخود و لوبیا و عدس	۶۰	گرم			
	کشک پاستوریزه غلیظ	۶۰	گرم			
	پیاز داغ	۲۰	گرم			
	روغن سرخ کردنی	۱۵	گرم			
	یر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات، نعناداغ، سیرداغ و...)			به مقدار کافی		

جمع (ریال)						
نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
آش جو	سبزی آش پاک شده	۱۰۰	گرم			
	جو پوست کنده	۴۰	گرم			
	نخود و لوبیا و عدس	۴۰	گرم			
	کشک پاستوریزه غلیظ	۴۰	گرم			
	پیاز داغ	۲۰	گرم			
	روغن سرخ کردنی	۱۵	گرم			
	یر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات، نعناداغ،سیرداغ و...)			به مقدار کافی		

جمع (ریال)						
نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
آش شله قلمکار	برنج ایرانی	۲۰	گرم			
	گوشت گوساله	۳۰	گرم			
	روغن سرخ کردنی	۱۵	گرم			
	پیاز	۲۰	گرم			
	لوبیا قرمز یا لوبیاچیتی	۱۰	گرم			
	نخود	۱۰	گرم			
	عدس	۱۰	گرم			
	سبزی آش پاک شده	۵۰	گرم			
	ماش	۱۰	گرم			
	بلغور گندم	۱۰	گرم			
	سایرمواد(نمک، فلفل، ادویه جات و...)			به مقدار کافی		
	کره			به مقدار کافی		

جمع (ریال)						
نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
شله زرد	برنج نیم دانه ایرانی	۲۵	گرم			
	کره	۶	گرم			
	گلاب	۵	گرم			
	شکر	۲۰	گرم			
	روغن مایع	۵	گرم			
	زعفران	۰.۰۰۱	مثقال			
	هل ودارچین و خلال پسته وبادام			به مقدارکافی		

جمع (ریال)						
نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
فرنی	آرد برنج	۳۵	گرم			
	شیر	۱۲۰	سی سی			
	شکر	۳۵	گرم			
	هل وگلاب			به مقادر کافی		

			جمع (ریال)			
نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
ماست و خیار	ماست پاستوریزه	۱۵۰	گرم			
	خیار	۵۰	گرم			
	سایرمواد(نمک، فلفل، نعناع و...)			به مقدار کافی		
			جمع (ریال)			
نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
ماست بورانی و اسفناج	ماست پاستوریزه	۱۰۰	گرم			
	اسفناج	۱۵۰	گرم			
	سایرمواد(نمک، فلفل و...)			به مقدار کافی		
			جمع (ریال)			
نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
سالاد شیرازی	خیار	۱۰۰	گرم			
	گوجه فرنگی	۱۰۰	گرم			
	پیاز	۵۰	گرم			
	ایرمواد(نمک، فلفل، نعناع خشک،آبلیمو یا آبغوره و...)			به مقدار کافی		
			جمع (ریال)			
نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
پنیر،گردو، خرما	پنیر معمولی	۶۰	گرم			
	گردوی ممتاز درجه ۱	۵۰	گرم			
	خرمای ممتاز درجه ۱	۸۰	گرم			
			جمع (ریال)			
نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت(ریال)	
خیار، گوجه، پنیر و گردو	پنیر معمولی	۶۰	گرم			
	خیار	۲۰۰	گرم			
	گوجه فرنگی	۲۰۰	گرم			
	گردوی مرغوب	۴۰	گرم			
			جمع (ریال)			
نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت(ریال)	
املت	تخم مرغ	۲	عدد			
	گوجه فرنگی	۱۵۰	گرم			
	روغن سرخ کردنی	۱۵	گرم			
	سایر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات و...)			به مقدار کافی		
	نان لواش بسته بندی شده با مجوز بهداشتی	۲	عدد			
			جمع (ریال)			
نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت(ریال)	
پک میوه	۳ نوع میوه فصلی	۶۰۰	گرم			
	کارد میوه	۱	عدد			
	ظرف یکبار مصرف لانچ باکس	۱	عدد			
			جمع (ریال)			
نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
دسر	ماست			تک نفره		
دسر	ترشی			تک نفره		
دسر	ژله			تک نفره		
دسر	دلستر			تک نفره		
دسر	دوغ			تک نفره		

دسر	زیتون			تک نفره		
دسر	پیاز			تک نفره		
دسر	یخ قالبی بهداشتی			با توجه به خرابی یخساز		
	جمع (ریال)					
نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
سس	سس کچاپ			تک نفره		
سس	سس انار			تک نفره		
سس	سس مایونز			تک نفره		
	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
	نان لواش بسته بندی شده ۸۰ گرمی با مجوز بهداشتی		بسته			
	ظرف یکبار مصرف درب دار آلومینیومی					
	ظرف یکبار مصرف درب دار باکی کریستال					
	ظرف یکبار مصرف لانچ باکس					
	نایلون پیازی					
	قاشق یکبار مصرف					
	چاقو یکبار مصرف					
	لیوان شیشه ای یکبار مصرف					
	کاسه گیاهی درب دارکوچک					
	کاسه گیاهی درب دار بزرگ					
	دستمال کاغذی یکبار مصرف به صورت هفتگی					
	دستکش یکبار مصرف با توجه به بیماری کرونا					
	سفره یکبار مصرف با توجه به بیماری کرونا					

ردیف	نام غذا	نرخ ریال (۱)	نرخ ریال (۲)
۱	چلو کباب کوبیده		
۲	خوراک کوبیده گوشت		
۳	چلو کباب بناب		
۴	چلو کباب نگینی		
۵	چلوکوبیده مرغ		
۶	خوراک کوبیده مرغ		
۷	چلو جوجه کباب		
۸	خوراک جوجه کباب		
۹	چلو جوجه کباب با ران بی خص		
۱۰	چلو جوجه کباب حلزونی		
۱۱	اکبرجوجه		
۱۲	چلو کباب بختیاری		
۱۳	شوید باقالی پلو با گوشت		
۱۴	شوید پلو با گوشت		
۱۵	چلو گوشت		
۱۶	زرشک پلو با مرغ		
۱۷	رشته پلو با مرغ		
۱۸	آلبالو پلو با مرغ		
۱۹	خوراک مرغ رژیمی		
۲۰	شوید باقالی پلو با مرغ		
۲۱	شوید پلو با مرغ		

۲۲	سبزی پلو با ماهی قزل آلا		
۲۳	خوراک ماهی قزل آلا کبابی		
۲۴	سبزی پلو با ماهی تیلا پیلا		
۲۵	سبزی پلو با ماهی شیر		
۲۶	سبزی پلو با تن ماهی		
۲۷	چلو تن ماهی		
۲۸	خوراک تن ماهی		
۲۹	چلو خورشت قیمه سیب زمینی باگوشت		
۳۰	چلوخورشت قیمه سیب زمینی با مرغ		
۳۱	چلو خورشت قیمه بادمجان یا کدو باگوشت		
۳۲	چلو خورشت قیمه بادمجان یا کدو با مرغ		
۳۳	چلو خورشت قیمه نثار		
۳۴	چلو خورشت قیمه آلو		
۳۵	چلو خورشت قورمه سبزی با گوشت		
۳۶	چلوخورشت قورمه سبزی با مرغ		
۳۷	چلو خورشت فسنجان با گوشت		
۳۸	چلو خورشت فسنجان با مرغ		
۳۹	چلو خورشت کرفس		
۴۰	چلو خورشت آلو اسفناج		
۴۱	چلو خورشت بامیه		
۴۲	چلو خورشت لوبیا سبز		
۴۳	چلو خورشت مرغ و آلو		
۴۴	لوبیا پلو باگوشت		
۴۵	لوبیا پلو با مرغ		
۴۶	استامبولی پلو با گوشت		
۴۷	استامبولی پلو با مرغ		
۴۸	عدس پلو با گوشت		
۴۹	عدس پلو با مرغ		
۵۰	ماکارونی با گوشت		
۵۱	ماکارونی با سویا		
۵۲	چلو مرغ ریش ریش		
۵۳	خوراک شنیسل مرغ		
۵۴	شنیسل مرغ با برنج		
۵۵	خوراک مرغ کنتاکی		
۵۶	خوراک مرغ		
۵۷	خوراک ناگت مرغ		
۵۸	خوراک شامی کباب		
۵۹	خوراک همبرگر		
۶۰	خوراک فلافل		
۶۱	آبگوشت (گوشت و دمبه گوسفند توسط شرکت سایپاآذین تامین می گردد)		
۶۲	خوراک کشک بادمجان		
۶۳	خوراک حلیم بادمجان		
۶۴	خوراک بادمجان شکم پر		

۶۵	خوراک راتاتو		
۶۶	خوراک فلفل دلمه و بادمجان		
۶۷	خوراک میرزا قاسمی		
۶۸	خوراک کتلت گوشت		
۶۹	کتلت گوشت با برنج		
۷۰	خوراک کتلت مرغ		
۷۱	خوراک کوکو سبزی		
۷۲	کوکوسبزی با برنج		
۷۳	خوراک کوکو سیب زمینی		
۷۴	خوراک کوفته تبریزی		
۷۵	خوراک راگو		
۷۶	خوراک سالاد الویه		
۷۷	خوراک مرغ و قارچ		
۷۸	خوراک جوجه چینی		
۷۹	سس تارتار		
۸۰	خوراک چیکن استراگانف		
۸۱	خوراک سوسیس بندری		
۸۲	خوراک سوسیس سیب زمینی		
۸۳	خوراک لوبیا چیتی		
۸۴	خوراک لوبیا چیتی و قارچ		
۸۵	خوراک عدسی		
۸۶	خوراک پوره سیب زمینی با مرغ		
۸۷	خوراک پوره سیب زمینی با پیاز		
۸۸	خوراک سبزیجات		
۸۹	خوراک نرگسی اسفناج		
۹۰	سالاد استونا		
۹۱	سالاد اسپانیایی		
۹۲	سالاد لوبیا چیتی		
۹۳	سالاد بروکلی		
۹۴	سالاد اسفناج		
۹۵	سالاد کلم		
۹۶	سالاد کرفس		
۹۷	سوپ جو		
۹۸	سوپ ورمیشل		
۹۹	سوپ شیر و قارچ		
۱۰۰	آش رشته		
۱۰۱	آش جو		
۱۰۲	آش شله قلمکار		
۱۰۳	آش دوغ		
۱۰۴	شله زرد		
۱۰۵	فرنی		
۱۰۶	ماست و خیار		
۱۰۷	ماست بورانی و اسفناج		

۱۰۸	سالاد شیرازی		
۱۰۹	پنیر،گردو، خرما		
۱۱۰	خیار، گوجه، پنیر و گردو		
۱۱۱	املت		
۱۱۲	پک میوه		
۱۱۳	دسر		

قیمت خرید غذای پرسنل

(اجرت طبخ و توزیع)

شرکت سایپاآذین (سهامی عام)

شماره استعلام: ۱۴۰۱۰۶۶۳

مشخصات استعلام دهنده

نام شرکت/ کارگاه:	**نوع فعالیت:**	**صاحبان امضاء مجاز و سمت:**	**دارای گرید/ گواهینامه کیفیت:**

آدرس:	**دفتر:**	**تلفن/فکس:**	**دفتر:**	**همراه:**	
	کارگاه:		**کارگاه:**	**e-mail**	

مشخصات موضوع استعلام و پیشنهادات استعلام دهنده

ردیف	شرح	واحد	روزانه	تعداد روزهای کاری	سالیانه	فی بریال	جمع کل بریال
۱	**هزینه اجرت متوسط طبخ و توزیع غذا طبق شرائط پیوست عمومی قرارداد و شرائط شرکت در مناقصه**	پرس	۱۴۰۰	۳۱۲	۴۳۶۸۰۰		
	جمع کل به حروف:						**جمع کل به عدد:**

توضیحات:

- **سایر شرایط و تعهدات مد نظر خریدار طی اسناد مناقصه (شرائط عمومی قرارداد خرید غذای پرسنل و شرایط شرکت در مناقصه) ارائه شده که لازم است تمامی برگه ها از سوی صاحبان امضاء مجاز ، مهر و امضاء گردد و در داخل پاکت پیشنهاد قیمت قرار داده شوند .**

مهر و امضای استعلام دهنده:	**نام و نام خانوادگی:**	**تاریخ ارائه پیشنهاد:**	**مهر شرکت و امضای مجاز:**

قرارداد خرید

این قرارداد بین :

الف) شرکت طراحی و ساخت قطعات داخلی خودرو سایپا آذین (سهامی عام) ثبت شده به شماره : ۸۹۲۹۷ و شناسه ملی ۱۰۱۰۱۳۳۶۸۴۶با امضاء صاحبان امضاء مجاز شرکت که در این قرارداد اختصاراً **خریدار** نامیده میشود.

ب) شرکت..... ثبت شده به شماره ..... در اداره ثبت شرکتها شناسه ملی:..... و به نشانی:.....شماره اقتصادی: ..... : کد پستی..... با امضاء مجاز آقایان :..... (مدیرعامل و عضو هیئت مدیره) و ..... (نائب رئیس هیئت مدیره) به موجب روزنامه رسمی شماره ..... مورخ..... که در این قرارداد اختصاراً **فروشنده** نامیده میشود منعقد می گردد و طرفین ملزم و متعهد به اجرای کلیه مفاد و شرایط آن میباشند..

ماده ۱) موضوع قرارداد

موضوع قرارداد عبارت است از تامین مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذای پرسنل بشرح مندرج در ماده ۲ قرارداد می باشد .

ماده ۲) مشخصات و بهای کالا

مشخصات نوع، مقدار و بهای موضوع قرارداد طبق مصوبه شماره مورخ بشرح جدول ذیل می باشد. اقلام موضوع قرارداد از تاریخ ۱۴۰۱/۰۰/۰۰ تا ۱۴۰۱/۰۰/۰۰ می باشد

جدول ۱: فهرست مشخصات نوع و بهای موضوع قرارداد

ردیف	نام غذا	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
1	چلو کباب کوبیده		
2	خوراک کوبیده گوشت		
3	چلو کباب بناب		
4	چلو کباب نگینی		
5	چلوکوبیده مرغ		
6	خوراک کوبیده مرغ		
7	چلو جوجه کباب		
8	خوراک جوجه کباب		
9	چلو جوجه کباب با ران بی خص		
10	چلو جوجه کباب حلزونی		

11	اکبرجوجه		
12	چلو کباب بختیاری		
13	شوید باقالی پلو با گوشت		
14	شوید پلو با گوشت		
15	چلو گوشت		
16	زرشک پلو با مرغ		
17	رشته پلو با مرغ		
18	آلبالو پلو با مرغ		
19	خوراک مرغ رژیمی		
20	شوید باقالی پلو با مرغ		
21	شوید پلو با مرغ		
22	سبزی پلو با ماهی قزل آلا		
23	خوراک ماهی قزل آلا کبابی		
24	سبزی پلو با ماهی تیلا پیلا		
25	سبزی پلو با ماهی شیر		
26	سبزی پلو با تن ماهی		
27	چلو تن ماهی		
28	خوراک تن ماهی		
29	چلو خورشت قیمه سیب زمینی باگوشت		
30	چلوخورشت قیمه سیب زمینی با مرغ		
31	چلو خورشت قیمه بادمجان یا کدو باگوشت		
32	چلو خورشت قیمه بادمجان یا کدو با مرغ		
33	چلو خورشت قیمه نثار		

34	چلو خورشت قیمه آلو		
35	چلو خورشت قورمه سبزی با گوشت		
36	چلوخورشت قورمه سبزی با مرغ		
37	چلو خورشت فسنجان با گوشت		
38	چلو خورشت فسنجان با مرغ		
39	چلو خورشت کرفس		
40	چلو خورشت آلو اسفناج		
41	چلو خورشت بامیه		
42	چلو خورشت لوبیا سبز		
43	چلو خورشت مرغ و آلو		
44	لوبیا پلو باگوشت		
45	لوبیا پلو با مرغ		
46	استامبولی پلو با گوشت		
47	استامبولی پلو با مرغ		
48	عدس پلو با گوشت		
49	عدس پلو با مرغ		
50	ماکارونی با گوشت		
51	ماکارونی با سویا		
52	چلو مرغ ریش ریش		
53	خوراک شنیسل مرغ		
54	شنیسل مرغ با برنج		
55	خوراک مرغ کنتاکی		
56	خوراک مرغ		

57	خوراک ناگت مرغ		
58	خوراک شامی کباب		
59	خوراک همبرگر		
60	خوراک فلافل		
61	آبگوشت (گوشت و دمبه گوسفند توسط شرکت سایپاآذین تامین می گردد)		
62	خوراک کشک بادمجان		
63	خوراک حلیم بادمجان		
64	خوراک بادمجان شکم پر		
65	خوراک راتاتو		
66	خوراک فلفل دلمه و بادمجان		
67	خوراک میرزا قاسمی		
68	خوراک کتلت گوشت		
69	کتلت گوشت با برنج		
70	خوراک کتلت مرغ		
71	خوراک کوکو سبزی		
72	کوکوسبزی با برنج		
73	خوراک کوکو سیب زمینی		
74	خوراک کوفته تبریزی		
75	خوراک راگو		
76	خوراک سالاد الویه		
77	خوراک مرغ و قارچ		
78	خوراک جوجه چینی		
79	سس تارتار		

80	خوراک چیکن استراگانف		
81	خوراک سوسیس بندری		
82	خوراک سوسیس سیب زمینی		
83	خوراک لوبیا چیتی		
84	خوراک لوبیا چیتی و قارچ		
85	خوراک عدسی		
86	خوراک پوره سیب زمینی با مرغ		
87	خوراک پوره سیب زمینی با پیاز		
88	خوراک سبزیجات		
89	خوراک نرگسی اسفناج		
90	سالاد استونا		
91	سالاد اسپانیایی		
92	سالاد لوبیا چیتی		
93	سالاد بروکلی		
94	سالاد اسفناج		
95	سالاد کلم		
96	سالاد کرفس		
97	سوپ جو		
98	سوپ ورمیشل		
99	سوپ شیر و قارچ		
100	آش رشته		
101	آش جو		
102	آش شله قلمکار		

103	آش دوغ		
104	شله زرد		
105	فرنی		
106	ماست و خیار		
107	ماست بورانی و اسفناج		
108	سالاد شیرازی		
109	پنیر،گردو، خرما		
110	خیار، گوجه، پنیر و گردو		
111	املت		
112	پک میوه		
113	دسر		

قیمت کل کالاها : به عدد به حروف : ریال.

تبصره۱: حمل ونقل کالای موضوع قرارداد و هزینه مربوطه بعهده فروشنده می باشد.

تبصره۲: پرداخت مالیات بر ارزش افزوده بعهده خریدار می باشدو فروشنده ملزم به ارائه گواهی مالیات بر ارزش افزوده به خریدار می باشد.

تبصره۳: نوع و تعداد غذاهای تعیین شده جهت پرسنل کارفرما از محل جدول شماره ۱ ، تو سط واحد اداری کارفرما به پیمانکار اعلام میگردد و پیمانکار موظف به انجام آن می باشد . بدیهی است هزینه طبخ و توزیع مطابق نوع و تعداد صورت گرفته توسط پیمانکار ، پس از تائید واحد اداری کارفرما به پیمانکار پرداخت میگردد.

تبصره۴:پرداخت مطالبات فروشنده از طریق حساب بانکی که جزئیات آن در زیر تشریح شده است صورت می پذیرد:

ماده ۳) تاریخ و نسخ قرارداد

این قرارداد در سه ماده شرایط اختصاصی و چهار تبصره و شرایط عمومی آن به شرح پیوست که جزء لاینفک قرارداد می باشد و هر یک در سه نسخه و مطابق با قوانین جاری منجمله ماده ده قانون مدنی تنظیم و همگی حکم واحد را داشته و دارای اعتبار یکسان است تنظیم و در تاریخ / / پس از قرائت و آگاهی از شرایط کامل مفاد قرارداد در تهران به امضاء طرفین رسیده است.

مهر و امضاء خریدار	مهر و امضاء فروشنده
شـــرکت طراحی و ساخت قطعات داخلی خودرو ســـاپیا آذین	شرکت
(سهامی عام)	(

شرایط عمومی قرارداد

ماده ۱) موضوع قرارداد

موضوع قرارداد عبارت است از خرید مواد اولیه مورد نیاز جهت طبخ انواع غذاهای گرم و سرد و طبخ و توزیع روزانه حدود ۱۴۰۰ (±٪۱۵) پرس غذا(ناهار ۸۵۰ پرس و شام ۵۵۰ و توزیع متعلقات همراه آن با توجه به شرایط مندرج در قرارداد

تبصره ۱)فروشنده متعهد است غذای طبخ شده و متعلقات همراه آن را راس ساعتی که خریدار اعلام می نماید در قسمتهائی که از پیش توافق گردیده است توزیع نماید.

ماده ۲) شرایط و نحوه پرداخت

نحوه پرداخت بهاء خدمات موضوع قرارداد به شرح ذیل تعیین می گردد:

فروشنده صورت حساب خود را به صورت هر ۳۰روز یک بار تنظیم و به خریدار ارائه می نماید، این صورت حساب از لحاظ مقدار توسط دستگاه نظارت رسیدگی و نهایتاً پس از ارسال مدارک به امور مالی و پس از کسر کسور قانونی متعلقه (بیمه و مالیات) و جرائم احتمالی (در صورت تعلق گرفتن) توسط امور مالی ، حداکثر ظرف مدت ۹۰ روز (۱۰ روز جهت بررسی صورت وضعیت توسط دستگاه نظارت، ۸۰ روز جهت بررسی مسائل مالی و صدور چک توسط امور مالی) به فروشنده پرداخت می گردد.

تبصره۱)پرداخت کلیه کسورقانونی(بیمه ومالیات)به عهده فروشنده بوده که از صورت حسابهای وی کسر و به شرح ذیل اقدام خواهد شد:

- براساس مفاد ماده ۳۸ قانون تامین اجتماعی، از هر صورت حساب فروشنده ۵٪ حق بیمه متعلقه توسط خریدار کسر و در قبال ارائه مفاصا حساب سازمان تامین اجتماعی، مسترد خواهد شد .

تبصره۲) مالیات بر ارزش افزوده مطابق قانون به همراه صورت حساب فروشنده و ارائه گواهینامه موقت ثبت نام در نظام مالیات بر ارزش افزوده پرداخت می گردد، بر این اساس ضروری است فروشنده فاکتورهای خود را به صورت چاپی و براساس دستورالعمل سازمان امور مالیاتی شامل :(درج کامل نشانی، شماره اقتصادی، شماره ثبت، کد پستی، شماره تلفن طرفین قرارداد) تنظیم و ارائه نماید.

ماده ۳) مدت قرارداد

مدت اجرای موضوع قرارداد از تاریخ انعقاد قرارداد بمدت یکسال شمسی تعیین می گردد ، که در صورت تمایل به خاتمه قرارداد، خریدار می تواند موضوع را یک ماه زودتر به فروشنده اعلام نماید و فروشنده حق هیچگونه اعتراضی نخواهد داشت.

تبصره- انقضاء مدت قرارداد رافع تعهدات و مسئولیتهای طرفین نبوده و بعد از اتمام مدت قانونی قرارداد ، در صورت درخواست کتبی فروشنده، موضوع قرارداد به مدت دو ماه با تنظیم الحاقیه و بر اساس شرایط مندرج در قرارداد حاضر و آخرین توافقات انجام شده ، تمدید خواهد شد و پیمانکار ملزم به رعایت آن می باشد .

ماده ۴) تعهدات فروشنده

- وظائف و مسئولیت های اختصاصی فروشنده:

۴-۱) اجرای کلیه عملیات آماده سازی و طبخ غذا در محل آشپزخانه تحویل شده، صورت گرفته و تأمین مواد اولیه مصرفی کلاً به عهده فروشنده می باشد .

تبصره ۱) غذای طبخ شده از سوی فروشنده می بایستی به میزان قید شده در جداول آنالیز تعیین شده توسط خریدار که ضمیمه قرارداد است تحویل گردد .

تبصره ۲) تأمین ظروف یک بار مصرف فوم درب دار، پلاستیکی و آلومینیومی و یا گیاهی به عهده فروشنده می باشد.

۴-۲) کلیه غذاهای طبخ شده و دسرهای آماده شده طبق برنامه غذائی اعلام شده خریدار می بایستی پس از تائید دستگاه نظارت بین کارکنان توزیع گردد و انواع نوشیدنی (دوغ – آب معدنی – دلستر و انواع کولا) هنگام تحویل خنک باشد.

۴-۳) عملیات طبخ و بسته بندی غذا می بایستی در شرایط کاملاً مناسب و بهداشتی مورد تائید نماینده خریدار صورت گیرد.

۴-۴) چنانچه تعداد غذای مصرف شده کمتر از آمار غذای مورد درخواست خریدار باشد، مابقی غذای طبخ شده تا سقف آمار اعلام شده به رویت نماینده خریدار رسیده و پس از تعیین و تکلیف نمودن آن و در صورت صلاحدید خریدار توسط فروشنده در ظرف یکبار مصرف به یکی از مراکز سازمان بهزیستی ارسال خواهد شد و رسید و تائیدیه آن جهت پرداخت هزینه مربوطه به نماینده خریدار تحویل می گردد.

۴-۵) رعایت کلیه وظایف طبخ غذا در محل آشپزخانه خریدار ، بسته بندی در ظروف یک بار مصرف و تحویل غذا به نماینده خریدار به عهده فروشنده می باشد.

۴-۶) کار شناسان خریدار مجاز خواهند بود در هر مقطع زمانی، میزان، مقدار و کیفیت مواد مصرفی فروشنده را از نظر انطباق و ضعیت کمی و بهداشتی با مفاد قرارداد ، کنترل نمایند.

زمان و نحوه تحویل غذا

فروشنده متعهد است پس از انعقاد قرارداد درخصوص تحویل غذا طبق برنامه ذیل عمل نماید:

۴-۸) فروشنده متعهد است طبق برنامه ای ماهیانه که از طرف خریدار در اختیار ایشان گذاشته می شود مواد اولیه غذائی مرغوب و درجه یک را تهیه و در محل آشپزخانه طبخ نماید و نمایندگان خریدار مجاز خواهند بود در هر مقطع میزان و مقدار مواد مصرفی فروشنده را از نظر کیفی و کمی با مفاد قرارداد کنترل نمایند. ضمنا در صورتیکه مواد مصرفی کمتر از آنالیز برای هر غذا مصرف شود ، پیمانکار می بایست ، اختلاف بین مواد مصرفی و آنالیز را به نماینده کارفرما تحویل نماید. ودر صورتیکه با میزان مواد تحویلی ، غذا بیشتر از میزان مورد نظر پخت شود ، در صورتیکه به مصرف کارفرما برسد (توزیع شود) دستمزد با ایشان محاسبه خواهد شد و در غیر اینصورت اگر به دلیل پخت بیشتر، کارفرما مجبور به ارسال غذا به بهزیستی شود ، دستمزدی بابت این کار دریافت نخواهد کرد.

۴-۹)فروشنده مسئولیت کامل حسن اجرای موضوع قرارداد در زمینه طبخ و توزیع غذا را بر عهده دارد.

۴-۱۰) کارگرانی که برای اجرای تعهدات فروشنده از طرف ایشان منصوب و به کارگیری می شوند نیروهای فروشنده بوده و فروشنده مسئول پرداخت حقوق، دستمزد و سایر مزایائی که طبق مقرارت و مصوبات قانون کار و سازمان تامین اجتماعی به آنان تعلق می گیرد، خواهد بود ومسئولیت پاسخگوئی به مراجع ذیصلاح به عهده ایشان بوده و خریدار هیچ گونه تعهدی در این زمینه ندارد.

۴-۱۱)به منظور نظارت در حسن انجام تعهدات این قرارداد ، فروشنده باید شخصاً در محل کار حضور داشته باشد و در غیر این صورت نماینده تام الاختیار خود را که مورد تائید خریدار با شد، رسماً و کتباً به وی معرفی نماید. ناظر بهداشت پیمانکار می بایست حتما در محل رستوران حضور داشته باشد.

۴-۱۲) کلیه نیروهای شاغل در امور طبخ و توزیع غذا می بایستی دارای کارت بهداشتی معتبر و گواهینامه بهداشت عمومی اصناف بوده و فروشنده متعهد است پیش از شروع کار نیروهای خود، نسبت به معرفی آنها به نماینده مدیریت ایمنی وبهداشت محیط کار خریدار و تائید کارت بهداشت و اخذ مجوز شروع به کار اقدام نماید. (مجوزهای بهداشت باید بر روی دیوار نصب شده باشد)

تبصره ۳) مدت اعتبار کارت بهداشت جهت نیروهای شاغل در اماکن طبخ و توزیع غذا شش ماه بوده و فروشنده متعهد است ۱۰ روز پیش از انقضاء مدت اعتبار کارت کارکنان خود نسبت به تمدید آنها اقدام نماید (کلیه هزینه های مربوط به صدور کارت بهداشت و گواهینامه بهداشت عمومی اصناف و تمدید آن به عهده فروشنده می باشد).

۴-۱۳) مسئولیت هر نوع صدمه و آسیب بدنی ناشی از کار که به مستخدمین فروشنده وارد می گردد به عهده فروشنده بوده و خریدار هیچ گونه مسئولیتی در این زمینه ندارد و فروشنده می باید تمام امکانات و وسایل ایمنی و بهداشتی را تهیه و در اختیار پرسنل خود قرار دهد.

۴-۱۴) در صورت بروز مشکلات احتمالی و نیاز به تنظیم صورتجلسه جهت لحاظ نمودن اقدامات اصلاحی و غیره ، موارد با نمایندگان فروشنده توافق و به امضاء طرفین خواهد رسید.

۴-۱۵) کلیه مراحل توزیع غذا و جمع آوری و انجام نظافت (با رعایت اصول بهداشتی) بر عهده فروشنده می باشد.

۴-۱۶) فروشنده متعهد است غذا را در محل کار کارکنان خریدار (براساس قسمتهای از پیش تعیین شده) توزیع نماید .

۴-۱۷) نظافت سالن غذا خوری به عهده فروشنده بوده که شامل موارد به شرح ذیل می باشد:

الف – نظافت و شستشوی دیوارها و کف سالن (آشپزخانه و سالن رستوران)

ب – نظافت کلیه روی میزها

ج – نظافت محل آشپزخانه

د – شستشوی ظروف

۴-۱۸) فروشـنده متعهد اسـت درصـورت درخواسـت خریدار جهت پذیرائی از میهمانهای خاص، غذاهای مخصـوص یا خارجی تحویل نموده و هزینه های آن مطابق دستمزد سایر غذا ها قابل پرداخت خواهد بود .

۴-۱۹) چنانچه طبق تـشخیص و تائید د ستگاه نظارت وجود هرگونه جـ سم خارجی در غذای فرو شنده محرز شود، خریدار می تواند مبلغی تا حداکثر ۱۰۰ درصد صورتحساب همان روز را به عنوان جریمه از صورت وضعیت های فروشنده کسر و به نفع خود ضبط نماید.

۴-۲۰) در صورت تغییر در برنامه غذایی از سوی خریدار (با اطلاع کتبی حداقل به مدت ۴۸ ساعت قبل) فروشنده متعهد به سرو غذای اعلام شده می باشد و نباید در این زمینه اعتراض نماید. ضمناً در صورتی که بخشی از آماده سازی مواد اولیه مربوط به غذای کنسل شده انجام شده باشد ، به میزان کار انجام شده طی صورتجلسه مشترک نسبت به پرداخت هزینه های فروشنده اقدام گردد .

۴-۲۱)فروشنده متعهد است در صورت درخواست خریدار مبنی بر تهیه میان وعده برای نیروهای شرکت اقدام نماید که هزینه طبخ و توزیع آن مطابق پکیج می باشد .

۴-۲۲) فروشـنده می تواند جهت انعقاد قراردادهای بیمه ای درمان تکمیلی و حوادث از مشـاوره مدیریت ایمنی و بهداشـت محیط کار خریدار استفاده نماید و می باید تمامی پرسنل خود را بیمه مسئولیت مدنی نماید.

۴-۲۳) ادعای کلیه ا شخاص حقیقی و حقوقی ثالث از قبیل کارگران فرو شنده ، سازمانها ، مراجع غذایی و اداری و غیره درخ صوص انجام این قرارداد که ناشی از مسئولیت فروشنده می باشد متوجه خریدار نخواهد بود.

<u>– وظایف و مسئولیت های عمومی فروشنده/خریدار:</u>

۴-۲۴) فرو شنده متعهد ا ست کلیه عملیات مو ضوع قرارداد را طبق موارد مندرج در قرارداد با بهترین روش فنی مورد تایید خریدار، به و سیله نیروهائی که در کار خود تخصص و تجربه کافی دارند، انجام دهد.

۴-۲۵) چنانچه پر سنل فرو شنده نیاز به به خدمات درمانی در طول مدت روز دا شته با شند این امر تو سط خریدار و اداره بهدا شت، خدمات پز شکی صورت پذیرفته خواهد شد و هزینه آن از فرو شنده کـسر و در صورت نیاز، اعزام به بیمار ستان تو سط خریدار صورت خواهد پذیرفت لازم به ذکر می باشد خریدار در انتخاب بیمارستان محل درمان مختار می باشد.

۴-۲۶) فروشنده متعهد است از تحویل اقلام مورد نیاز خریدار که تاریخ مصرف آن منقضی گردیده و یا مدت زمان کمی تا انقضاء تاریخ مصرف آن باقی مانده باشد خودداری نماید.

۴-۲۷) فروشـنده متعهد اسـت قبل از هرگونه اسـتفاده از امکانات تاسـیسـاتی شـرکت که جزو تعهدات خریدار می باشـد (مثل آب، برق و ...) هماهنگی لازم را با خریدار به عمل آورد ، در غیر این صورت م سئولیت خ سارات وارده و عواقب احتمالی آن، متوجه فرو شنده خواهد بود.

۴-۲۸) اسـتفاده بهینه از انرژی و رعایت موارد ENERGY SAVING توسـط فروشـنده الزامی اسـت و در این رابطه می بایسـت به طور مشخص اقدامات لازم انجام و به دستورالعمل های کمیته انرژی خریدار دقت کافی شده و در اجرای آن کوشا باشد.

۴-۲۹) فروشنده می باید اسناد خرید مواد (فاکتور رسمی) را داشته باشد و در صورت درخواست خریدار می باید تصویر آنها را ارائه نماید.

۴-۳۰) تمامی وسایل و امکانات تحویلی به فروشنده بصورت امانی در اختیار وی قرار گرفته و در صورت ایجاد خسارت به آنها، فروشنده موظف به جبران خسارت بوده و در صورت اتمام مدت قرارداد و عدم تمدید آن، فروشنده می باید تمام وسایل امانی تحویلی را صحیح و سالم به خریدار عودت نماید.

۴-۳۱) فرو شنده موظف به تهیه و طبخ برنامه غذایی ماهیانه ارائه شده از سوی خریدار می با شد و در صورت تغییر برنامه مطابق بند ۴-۲۰ رفتار خواهد شد.

۴-۳۲) کارمندان و کارگران ایرانی در کارگاه فرو شنده می بای ستی دارای شنا سنامه با شند و همچنین کارمندان و کارگران بیگانه باید دارای پروانه اقامت و اجازه کار باشند.

۴-۳۳) فروشـنده متعهد اسـت نماینده تام الاختیار یا رئیس کارگاه خود را با یک خط تلفن همراه جهت هماهنگی امور لازم کتباً به دسـتگاه نظارت معرفی نماید. هر نوع اخطار و ابلاغی که مربوط به اجرای عملیات باشـد و از طرف خریدار یا نماینده آن به رئیس کارگاه ابلاغ شود در حکم ابلاغ به فرو شنده خواهد بود. فرو شنده می تواند در صورت لزوم نسبت به تعویض رئیس کارگاه اقدام نماید، م شروط به اینکه صلاحیت جانشین او مورد تایید دستگاه نظارت باشد.

۴-۳۴) کلیه نیروهای معرفی شده توسط فروشنده می بایستی در رابطه با قرارداد حاضر فعالیت داشته و هر گونه فعالیت و یا اشتراک اسامی با قرارداد دیگری تخلف محسوب می گردد.

۴-۳۵) جوابگویی به کلیه دعاوی ناشی از عملکرد فروشنده و پرسنل فروشنده نسبت به تعهدات قراردادی بر عهده فروشنده می باشد و خریدار هیچگونه تعهدی نسبت به آنها نداشته و ندارد.

۴-۳۶) محل پخت و توزیع غذا در محل شرکت خریدار می باشد.

۴-۳۷) تهیه و حمل مواد اولیه طبخ غذا تا ستوران خریدار به عهده فروشنده می باشد
(۴-۳۸
۴-۳۹) غذاهای رژیمی باید در ظروف آلومینیومی سرو گردد.
۴-۴۰) منوی غذای ماه آینده یک هفته قبل از شروع ماه جدید از سوی خریدار در اختیار فروشنده قرار خواهد گرفت.
۴-۴۱) تعداد پرس غذای ناهار و شام حدود ۱۴۰۰ پرس می باشد.
۴-۴۲) تعداد ناهار حدود ۸۵۰ و شام حدود ۵۵۰ پرس
۴-۴۳) فروشنده می بایست دارای سرآشپز و آشپز و نماینده و خدمه متناسب با نوع کار باشد و بر روی نحوه پخت و توزیع غذا نظارت داشته باشند خریدار بر انجام امور نظارت خواهد داشت.
۴-۴۴) گوشت و مرغ قبل از ورود به سردخانه باید به تایید واحد بهداشت شرکت خریدار رسانده شود و محموله دارای برگه گواهی بهداشتی حمل دارای مهر دکتر دامپزشک باشد. مواد اولیه دیگر مانند رب و روغن و ... باید دارای مهر استاندارد و تاریخ مصرف باشد.
۴-۴۵) مسئولیت نظافت، پاکیزگی و آراستگی سالن غذا خوری و آشپزخانه که می بایست به صورت روزانه انجام پذیرد بر عهده فروشنده می باشد و بعد از هر وعده غذایی می بایست رستوران و آشپزخانه شستشو و نظافت گردد که این امر شامل میزها، کف سالن و تجهیزات پخت و پز و ظروف توزیع می باشد. تهیه لوازم ، مواد شوینده و لباس فرم به عهده فروشنده است.
۴-۴۶) آماده سازی و توزیع چای به عهده فروشنده است.تهیه چای خشک به عهده خریدار است. توزیع چای در ۳ نوبت ۰۶:۱۵ و ۱۰:۰۰ و ۱۸:۱۵ می باشد.در صورت تغییر ساعت از سوی خریدار اعلام و فروشنده ملزم به اجرای آن می باشد.
۴-۴۷) خدمه فروشنده باید دارای لباس فرم بوده و در هنگام توزیع باید کلاه به سر داشته باشند.
۴-۴۸) پرسنل فروشنده در صورتی می توانند از سرویس های ایاب و ذهاب خریدار استفاده نمایند که در مسیر های تعیین شده جا برای ایشان وجود داشته باشد. لیست پرسنل باید از سوی فروشنده ارائه گردد.
۴-۴۹) تعداد تنوع غذایی حدود ۶۴ نوع می باشد. شامل غذای های رژیمی و غیر رژیمی است .لازم بذکر است پک میوه علاوه بر غذای های مذکور ارائه می گردد. برنج مصرفی باید ایرانی باشد. و گوشت گوسفند و گوشت گوساله گرم و نیز بصورت برزیلی مصرف می گردد.
۴-۵۰) زمان های توزیع غذا ۱۲:۴۵ الی ۱۳:۴۵ و ۲۰:۰۰ الی ۲۱:۰۰ می باشد. در صورت تغییر به اطلاع فروشنده خواهد رسید و فروشنده ملزم به اجرا می باشد.

ماده ۵) تعهدات و اختیارات خریدار

۵-۱)خریدار می بایستی ارزش خدمات انجام شده را پس از ارائه هر صورت حساب که از نظر کمی وکیفی به تائید دستگاه نظارت رسیده باشد، به پیمانکارپرداخت نماید.
۵-۲)درصورتی که فروشنده شرایط بالقوه ریسک غیر قابل قبول مانند آلودگی عمده محیط زیست،بهداشتی و حوادث ایجاد نماید، مدیریت ایمنی و بهداشت محیط کار خریدار میتواند از ادامه کار تا فراهم آمدن شرایط ایمن،جلوگیری به عمل آورد. همچنین خریدار متعهد است در خصوص رعایت نکات بهداشتی (از قبیل استاندارد سازی آشپزخانه و سمپاشی دوره ای محل ها و...) محل هایی که در اختیار فروشنده قرار داده است اقدام لازم بعمل آورد.
۵-۳)هزینه غذای پرسنل فروشنده در صورت توزیع غذا در شرکت سایپا آذین به عهده خریدار می باشد.
۵-۴)نمایندگان خریدار می توانند در هر ساعت از شبانه روز جهت اعمال کنترل و بازرسی های مورد لزوم به قسمتهای مختلف آشپزخانه فروشنده وارد و فروشنده متعهد به همکاری و هماهنگی کامل در این زمینه می باشد.

ماده ۶) تغییر مقادیر کار

خریدار مجاز است تا سقف ۲۵٪ اجرای عملیات موضوع قرارداد را در مدت زمان قرارداد طی الحاقیه افزایش دهد و فروشنده متعهد به اجرای کار خواهد بود.

ماده ۷) نظارت در اجراء

نظارت در اجرای تعهداتی که فروشنده بر طبق مفاد این قرارداد و اسناد و مدارک پیوست آن تقبل نموده است از طرف خریدار به عهده مدیریت منابع انسانی که در این قرارداد "دستگاه نظارت" نامیده می شود ، واگذار گردیده است و فروشنده متعهد است کارها را بر طبق مفاد قرارداد حاضر و همچنین دستورات و آموزشهایی که دستگاه نظارت و یا نماینده آن در حدود مفاد قرارداد اعلام می نماید، اجراء نماید.

ماده ۸) جریمه تاخیر و عدم مطابقت با قرارداد

چنانچه فروشنده بنا به تشخیص خریدار تعهداتی را که به موجب این قرارداد به عهده گرفته است با کیفیت و ضوابط بهداشتی مورد نظر خریدار به انجام نرساند و نارضایتی به وجود آورد، خریدار مجاز است تا سقف ۱۰۰٪ غذای طبخ شده همان روز را به عنوان جریمه از صورت حسابهای فروشنده کسر و به نفع خود ضبط نماید.

ماده ۹) فسخ قرارداد

در صورتی که فروشنده بنا به تشخیص خریدار از انجام تعهدات موضوع این قرارداد کلاً یا جزاً تخلف نماید خریدار مجاز خواهد بود قرارداد را به طور یک جانبه فسخ و نسبت به وصول مبالغ حسن انجام تعهدات و سایر مطالبات و خسارات قانونی اقدام نماید. تشخیص وقوع تخلف از انجام تعهدات موضوع قرارداد در هر مورد با خریدار بوده و فروشنده حق هرگونه اعتراض را نسبت به این تشخیص از خود سلب می نماید.

ماده ۱۰) کنترل و بازرسی عملیات

۱-۱۰) خریدار در مدت اجرای قرارداد مجاز است عملیات فروشنده را توسط دستگاه نظارت بازرسی نماید و فروشنده متعهد است هر نوع اطلاعات و مدارکی که مورد نیاز باشد در اختیار خریدار قرارداده و تسهیلات لازم را برای انجام این بازرسی فراهم کند . بدیهی است انجام اینگونه امور از مسئولیتهای فروشنده نخواهد کاست.

۲-۱۰) خریدار در مدت اجرای قرارداد مجاز است از انبار مواد اولیه، بازرسی نموده و فروشنده متعهد است هر نوع اطلاعات و مدارکی که مورد نیاز باشد در اختیار خریدار قرار داده و تسهیلات لازم را برای انجام این بازرسی ها فراهم نماید.

ماده ۱۱) تضمین انجام تعهدات

فروشنده به منظور رسیدن خریدار به حقوق حقه خود در صورت عدم انجام تعهد و وصول پرداختیها و خسارات که طلب خریدار از فروشنده می باشد، اسناد تعهدآور لازم (چک شرکتی معادل ۱۰۰٪ مبلغ قرارداد) را در زمان امضاء قرارداد به خریدار تسلیم می نماید که تا پایان مدت قرارداد نزد خریدار باقی خواهد ماند و در صورت تشخیص تخلف فروشنده توسط خریدار از هر یک از مفاد این قرارداد ، خریدار حق خواهد داشت اسناد مذکور را به نفع خود برداشت نماید . بدیهی است در صورت صحت اجرای تعهدات مندرج در این قرارداد اسناد مربوطه پس از پایان مدت قرارداد و تایید دستگاه نظارت به فروشنده مسترد خواهد شد.

ماده ۱۲) فورس ماژور

اگر بعللی خارج از حیطه اقتدار و اراده طرفین ناشی از (سیل، زلزله، جنگ و آتش سوزی) انجام تمام و یا قسمتی از تعهدات موضوع این قرارداد امکان پذیر نباشد مادام که جهات مذکور ادامه دارد، عدم انجام تعهدات که عرفاً متاثر از حالات فوق می باشد تخلف از مفاد این قرارداد محسوب نخواهد شد.

ماده ۱۳) سایر شرایط

چنانچه فروشنده به هر علت از اجرای مفاد این قرارداد امتناع ورزد، متعهد به جبران ضرر و زیان وارده به خریدار بوده و خریدار می تواند هزینه های مربوطه را از محل مطالبات فروشنده و یا اسناد تعهدآور ارائه شده توسط وی تامین نماید و در این صورت خریدار مجاز است قرارداد را به صورت یک جانبه فسخ نماید.

چنانچه غذای تهیه و سرو شده باعث ایجاد مسمومیت و مریضی برای پرسنل خریدار و مصرف کنندگان غذا شود فروشنده می باید جریمه متعلق به آن و هزینه درمان پرسنل به انضمام جریمه معادل بهای غذای آن روز را به خریدار پرداخت نماید و فروشنده متعهد به پاسخگویی در مراجع ذیصلاح و قانونی می باشد و تمامی عواقب آن بر عهده فروشنده می باشد.

تبصره: خریدار می تواند تمامی جرائم را از محل مطالبات و یا تضامین قراردادی مطالبه و اخذ نماید.

ماده ۱۴) رفع اختلاف

کلیه اختلافاتی که ممکن اســـت بر اثر اجرای این قرارداد یا تعیین و تفســـیر مندرجات آن بین طرفین قرارداد رخ دهد و نتوان آنها را از طریق مذاکره ویا مکاتبه حل و فصـــل نمود، در کمیســـیونی مرکب از بالاترین مقام دســـتگاه اجرائی هر دو طرف قرارداد مطرح می گردد. در صـــورتی که این کمیســـیون نتواند بر مبنای قرارداد و مقررات مربوطه ، اختلاف را حل نماید موضـــوع جهت تعیین و تکلیف به مراجع قانونی منتقل خواهد شـــد و طرفین ملزم می باشـــند تا زمان حل اختلاف ، تعهداتی را که به موجب این قرارداد به عهده دارند به نحو احســـن اجراء نمایند.

ماده ۱۵) اصلاحیه

هرگونه اصلاح و تجدید نظر در مفاد این قرارداد می بایست با توافق کتبی طرفین قرارداد انجام شود.

ماده ۱۶) اقامتگاه

اقامتگاه و نشانی طرفین همان است که در مقدمه قرارداد اختصاصی درج گردیده و طرفین قرارداد موظفند در صورت تغییر محل ظرف مهلت یک هفته، نشانی جدید را کتباً به طرف مقابل اطلاع دهند، در غیر اینصورت نشانی فوق الذکر از نظر ابلاغ قانونی و هر گونه مکاتبات و مراسلات فیمابین معتبر است.

ماده ۱۷) تاریخ و نسخ قرارداد

این قرارداد در هفده ماده شرایط اختصاصی و هشت تبصره و شرایط عمومی آن به شرح پیوست که جزء لاینفک قرارداد می باشد و هر یک در سه نسخه و مطابق با قوانین جاری منجمله ماده ده قانون مدنی تنظیم و همگی حکم واحد را داشته و دارای اعتبار یکسان است تنظیم و در تاریخ / / پس از قرائت و آگاهی از شرایط کامل مفاد قرارداد در تهران به امضاء طرفین رسیده است.

مهر و امضاء خریدار	**مهر و امضاء فروشنده**
شـــرکت طراحی و ساخت قطعات داخلی خودرو ســـایپا آذین (سهامی عام)	**شرکت**

شرایط عمومی قرارداد طبخ و توزیع غذا

۱- محل پخت و توزیع غذا در محل کارفرما می باشد

۲- تهیه و حمل مواد اولیه طبخ غذا به عهده پیمانکار می باشد

۳- تعدادی از پرس غذاها باید به صورت انفرادی و در ظروف یکبار مصرف فومی یا آلومینیومی سرو و مطابق لیست نفرات اعلام شده از سوی کارفرما در اختیار خانم ها و نفرات اعلامی شرکت قرار گیرد که لیست مورد اشاره به صورت روزانه با قید نوع غذا از سوی کارفرما اعلام می گردد. افراد دیگر کارفرما که به هر دلیل نمی توانند در محل رستوران غذا میل نمایند با به همراه داشتن مجوز می توانند غذای خود را در ظروف یکبار مصرف دریافت نمایند. به طور میانگین تقریبا تعداد ۱۴۰۰ پرس غذا در روز در ظروف یکبار مصرف سرو می گردد.

۴- غذاهای رژیمی باید در ظروف آلومینیومی و به صورت انفرادی سرو گردد.

۵- توزیع میوه می بایست در ظروف پلاستیکی شفاف و به صورت انفرادی آماده سازی گردد.

۶- منوی غذای ماه آینده یک هفته قبل از شروع ماه جدید باید به تایید کارفرما برسد.

۷- تعداد پرس غذای ناهار و شام حدود ۱۴۰۰ پرس می باشد.

۱- تعداد ناهار حدود ۸۵۰ و شام حدود ۵۵۰ پرس در روزهای عادی هفته می باشد.

۲- در روزهای ۵شنبه تعداد ناهار حدود ۸۵۰ و شام حدود ۵۵۰ پرس می باشد.

۳- در روزهای جمعه و روزهای تعطیل تعداد غذای مورد نیاز مطابق برنامه کاری کارفرما از سوی واحد منابع انسانی و ارتباطات اعلام می گردد.

۴- غذای نوع اول با چلو غذای نوع دوم با نان لواش و نوع سوم پک میوه خواهد بود(۳ نوع میوه فصل)

۵- تعداد پرس مصرف هر کدام از موارد بند ۴ بستگی به نوع غذا متغیر خواهد بود

۸- پیمانکار می بایست دارای سرآشپز و آشپز و نماینده و خدمه متناسب با نوع کار باشد و بر روی نحوه پخت و توزیع غذا نظارت داشته باشند نماینده کارفرما در کلیه مراحل فرایند تهیه و پخت و توزیع غذاها بر انجام امور نظارت خواهد داشت.

۹- گوشت و مرغ مصرفی در طبخ غذا قبل از ورود به سردخانه باید به تایید واحد بهداشت کارفرما رسانده شود و محموله دارای برگه گواهی بهداشتی حمل دارای مهر دکتر دامپزشک باشد. مواد اولیه دیگر مانند رب و روغن و ... باید دارای مهر استاندارد و تاریخ مصرف باشد. سردخانه زیر صفر و بالای صفر در اختیار پیمانکار طبخ غذا بوده مسئولیت رعایت بهداشت و نظافت آن به عهده پیمانکار می باشد.

۱۰- مسئولیت نظافت، پاکیزگی و آراستگی سالن غذا خوری و آشپزخانه که می بایست به صورت روزانه انجام پذیرد و بعد از هر وعده غذایی می بایست رستوران و آشپزخانه شستشو و نظافت گردد که این امر شامل میزها، کف سالن و تجهیزات پخت و پز و ظروف توزیع می باشد ، تهیه لوازم ، مواد شوینده و لباس فرم به عهده پیمانکار است

۱۱- آماده سازی و توزیع چای در سطح کارخانه و محل های تعیین شده از سوی کارفرما جهت توزیع چای به عهده پیمانکار است. تهیه چای خشک به عهده کارفرما است. توزیع چای در ۳ نوبت و در ساعات ۰۶:۱۵ و ۱۰:۰۰ و ۱۸:۱۵ می باشد. در صورت تغییر ساعت از سوی کارفرما ، مراتب به پیمانکار اعلام خواهد شد.

۱۲- خدمه پیمانکار باید دارای لباس فرم بوده و در هنگام توزیع باید کلاه و ماسک استفاده نمایند و نیز در هنگام توزیع غذا از دستکش یکبار مصرف استفاده نمایند .

۱۳- کلیه افرادی که در آشپزخانه مشغول به کار هستند باید دارای گواهی و کارت بهداشت باشند.

۱۴- بخشی از لوازم مورد نیاز جهت آماده سازی و پخت و پز توسط کارفرما آماده و قابل استفاده می باشد. بقیه لوازم مورد نیاز باید توسط پیمانکار تهیه گردد.

۱۵- پرسنل پیمانکار در صورتی می توانند از سرویس های ایاب و ذهاب کارفرما استفاده نمایند که در مسیر های تعیین شده جای خالی برای ایشان وجود داشته باشد. لیست پرسنل متقاضی استفاده از سرویس ایاب و ذهاب کارفرما باید از سوی پیمانکار ارئه گردد.

۱۶- تعداد تنوع غذایی حدود ۸۶ نوع می باشد.شامل غذای های رژیمی و غیر رژیمی.لازم بذکر است پک میوه علاوه بر غذای های مذکور ارائه می گردد. برنج مصرفی باید ایرانی بوده و گوشت گوسفند و گوشت گوساله هم به صورت گرم و هم به صورت منجمد قیمت داده شود.

۱۷- در صورتیکه پیمانکار به هر یک از تعهدات خود عمل ننماید بنا به صلاحدید کارفرما طی نامه کتبی جریمه خواهد شد.

۱۸- زمان های توزیع غذا ۱۳:۰۰ الی ۱۳:۴۵ (تابستانی و در ایام زمستان یک ساعت به عقب بر می گردد) و ۲۰:۱۵ الی ۲۱:۰۰ می باشد. در صورت تغییر زمان سرو غذا ، مراتب به اطلاع پیمانکار خواهد رسید

۱۹- پیمانکار می بایست آمادگی تهیه غذا جهت میهمانان مدیرعامل خارج از منوی غذای روزانه را داشته باشد (در صورت اعلام از سوی دفتر مدیریت)

۲۰- در ماه مبارک رمضان توزیع وعده ناهار حذف و فقط افطاری در بین نفرات کارفرما توزیع خواهد شد. وعده سحری نیز حدود ۱ ساعت قبل از اذان صبح توزیع خواهد شد. منوی غذایی مربوط به این ماه می بایست بعد از تهیه توسط پیمانکار به تایید کارفرما برسد. همراه با غذای اصلی پک بسته بندی (شامل پنیر ، خیار ، گوجه و خرما) و (پنیر ، خرما و گردو) ارئه می گردد. توزیع شله زرد و شیربرنج و فرنی و آش شله قلمکار در صورت درخواست کارفرما خواهد بود.

۲۱- انواع سوپ ، پیش غذای کنار شنیسل مرغ و جوجه چینی در خصوص همه ماه های سال می باشد (به درخواست کارفرما). ماست تک نفره در کنار تمامی غذاها به جز ماهی و تن ماهی داده می شود. همراه با این دو غذا ترشی در بسته بندی تک نفره سرو می گردد. دوغ یا دلستر یا نوشابه تک نفره همراه با چلو جوجه کباب ، چلو کباب کوبیده ، شنیسل مرغ و چلو کباب بختیاری سرو می گردد.(در صورت صلاحدید کارفرما)

۲۲-در صورتیکه که کارفرما به مناسبات مختلف اقدام به ذبح گوسفند نماید، پیمانکار می بایست در زمان تعیین شده از سوی کارفرما نسبت به تهیه و توزیع آبگوشت به عنوان ناهار و شام اقدام نماید. تنها مواد و دستمزد مورد محاسبه حبوبات و نان سنگک و ... به جز گوشت خواهد بود.

۲۳- در روز قبل از تاسوعا در ماه محرم غذا قیمه سیب زمینی خواهد بود و در هر وعده ناهار و شام غذا در ظروف یکبار مصرف و برای هر نفر ۲ پرس در نظر گرفته خواهد شد. (در این روز ۲ پرس غذا و ۱ عدد ماست تک نفره و ۱ عدد آبمعدنی کوچک در یک کیسه دسته دار در اختیار هر نفر قرار می گیرد)(در صورت صلاحدید کارفرما).

نکات تکمیلی :

نیرو :

۲۴-به ازای هر ۷۰ پرس به طور میانگین یک نفر لازم می باشد.

۲۵- مجموع ۱۴۰۰ پرس : شامل یک نفر سرپرست ، ۱ نفر کارشناس بهداشت به تائیدیه شرکت ، ۱ نفرسر آشپز، ۵ نفر آشپز، ۲ نفر سالن کار، ۴ نفر کمک آشپز ، ۵ نفر کارگر ساده ، ۱ نفر انبار دار در قسمت وظایف و مسئولیت های عمومی فروشنده / خریدار بند ۴-۴۳

۲۶-با توجه به توزیع چای یک نفر به مجموع اضافه گردد. در قسمت وظایف و مسئولیت های عمومی فروشنده / خریدار بند ۴-۴۳

۲۷- هرگونه مرخصی و جابه جایی نیرو با تائیدیه ناظر رستوران صورت گیرد. در قسمت وظایف و مسئولیت های عمومی فروشنده / خریدار بند ۴-۴۳

۲۸- پیمانکار موظف است هر ۶ ماه نسبت به تهیه لباس چکمه و دمپایی پرسنل خود اقدام نماید. در قسمت زمان و نحوه تحویل غذا ادامه بند ۴-۱۳ ذکر شود.

۲۹--فاکتور دستمزد : عدم پرداخت فاکتور و صورتحساب مانعی بر عدم پرداخت دستمزد پرسنل پیمانکار نخواهد بود و پیمانکار مکلف است تا ۱۰ ام هر ماه نسبت به پرداخت دستمزد ماه قبل اقدام نماید. هرگونه مشکلی که به دلیل عدم پرداخت دستمزد در توزیع غذای کارفرما پیش اید مسئولیت مستقیم آن به عهده پیمانکار خواهد بود .در قسمت شرایط و نحوه پرداخت

۳۰- - در صورت عدم پرداخت دستمزد پرسنل شرکت می تواند نسبت به پرداخت حقوق پرسنل از محل مطالبات اقدام نماید. در قسمت شرایط و نحوه پرداخت

۳۱- ۲- ظروف :

۳۲- در صورت درخواست کارفرما به استفاده از ظروف یکبار مصرف خارج از موارد درج شده در قرارداد موارد تهیه شده از طرف پیمانکار به صورت فاکتور اعمال خواهد شد. در قسمت وظایف و مسئولیت های عمومی فروشنده بند ۴-۲۹

۳۳- ۳- مواد اولیه:

۳۴- - پیمانکار می بایست جهت تهیه همه مواد غذایی نسبت به تهیه برندهای مورد تائید کارفرما اقدام نماید .در قسمت های وظایف و مسئولیت های عمومی فروشنده/ خریدار

۳۵- ادامه بند ۴-۴۴

۳۶- آبلیمو : سمیه، بیژن، طراوت، ندا ، یک و یک ، شانی، بدر، کامبیز

۳۷- آبغوره: سمیه، بیژن، طراوت، ندا ، یک و یک ، شانی، بدر، کامبیز

۳۸- رب گوجه فرنگی: آتا، همدانیان، یک و یک ، سحر، دریان دشت

۳۹- رب انار: ناژه

۴۰- روغن: ویونی، لادن ، آفتاب، طبیعت ، اویلا، خروس نشان، روغن گلناز ، غنچه .

۴۱- سرکه : سمیه، بیژن، وردا، یک و یک

۴۲-زعفران: سحرخیز ، قائنات، نوین

۴۳- گلاب: سمیه، یک و یک، بیژن، طراوت، نادر

۴۴- ماکارونی: تک ، زر، مانا، مک ، جهان

۴۵- رشته سوپ : تک، زر، مانا سمیه

۴۶-تن ماهی: شیلتون، تحفه، پونل، شیلانه، طبیعت، بیژن

۴۷- کره تک نفره: میهن ، مهگل، شکلی

۴۸- رشته آش: تک، سمیه، مانا، جهان

۴۹-کشک: سمیه، کاله

۵۰- گلاب: سمیه، یک و یک ، بیژن ، طراوت

۵۱- زیتون: بدر، یک ویک، بهار، حمید ۱۱۰

۵۲- خیارشور: بدر، یک و یک، بهار

۵۳- سماق تک نفره: گلها

۵۴- نمک تک نفره: گلها

۵۵- نمک کیسه ای: شرکت ایران

۵۶- ماست : هراز، می ماس، کاله، پاک، پگاه، میهن، پاکبان ، صباح

۵۷- دوغ: هراز، به تک ، می ماس، کاله، پاک، پگاه، میهن

۵۸- سوسیس:آندره، سولیکو، گوشتیران،۲۰۲، میکائیلیان

۵۹- شامی:ب آ، ۲۰۲،پمینا، برتر

۶۰- ناگت: ب آ، ۲۰۲،پمینا، برتر

۶۱- همبرگر: ب آ، ۲۰۲،پمینا، برتر

۶۲-فلافل: ب آ، ۲۰۲،پمینا، برتر

مهر و امضاء فروشنده

شرکت

قرارداد خرید خدمات طبخ و توزیع غذا (اختصاصی)

این قرارداد بین :

الف) شرکت طراحی و ساخت قطعات داخلی خودرو سایپا آذین (سهامی عام) ثبت شده به شماره : ۸۹۲۹۷ و شناسه ملی ۱۰۱۰۱۳۳۶۸۴۶با امضاء صاحبان امضاء مجاز شرکت که در این قرارداد اختصاراً **خریدار** نامیده میشود.

ب) شرکت..... ثبت شده به شماره ..... در اداره ثبت شرکتها شناسه ملی:..... و به نشانی:.....شماره اقتصادی: ..... : کد پستی..... با امضاء مجاز آقایان :..... (مدیرعامل و عضو هیئت مدیره) و ..... (نائب رئیس هیئت مدیره) به موجب روزنامه رسمی شماره ..... مورخ..... که در این قرارداد اختصاراً **فروشنده** نامیده میشود منعقد می گردد و طرفین ملزم و متعهد به اجرای کلیه مفاد و شرایط آن میباشند..

ماده ۱) موضوع قرارداد

موضوع قرارداد عبارت است از تامین مواد اولیه و خرید خدمات طبخ و توزیع غذای پرسنل بشرح مندرج در ماده ۲ قرارداد می باشد .

ماده ۲) مشخصات و بهای کالا

مشخصات نوع، مقدار و بهای موضوع قرارداد طبق مصوبه شماره مورخ بشرح جدول ذیل می باشد. اقلام موضوع قرارداد از تاریخ ۱۴۰۱/۰۰/۰۰ تا ۱۴۰۱/۰۰/۰۰ می باشد

جدول ۱: فهرست مشخصات نوع و بهای موضوع قرارداد

ردیف	نام غذا	تعداد	هزینه اجرت (ریال)	مجموع (ریال)
۱	هزینه اجرت متوسط طبخ و توزیع غذا			

قیمت کل کالاها : به عدد به حروف : ریال.

تبصره۱: حمل و نقل

تبصره۲: پرداخت مالیات بر ارزش افزوده بعهده خریدار می باشدو فروشنده ملزم به ارائه گواهی مالیات بر ارزش افزوده به خریدار می باشد.

تبصره۳: نوع و تعداد غذاهای تعیین شده جهت پرسنل کارفرما از محل جدول شماره ۱ ، تو سط واحد اداری کارفرما به پیمانکار اعلام میگردد و پیمانکار موظف به انجام آن می باشد . بدیهی است هزینه طبخ و توزیع مطابق نوع و تعداد صورت گرفته توسط پیمانکار ، پس از تائید واحد اداری کارفرما به پیمانکار پرداخت میگردد.

تبصره۴:پرداخت مطالبات فروشنده از طریق حساب بانکی که جزئیات آن در زیر تشریح شده است صورت می پذیرد:

ماده ۳) تاریخ و نسخ قرارداد

این قرارداد در سه ماده شرایط اختصاصی و چهار تبصره و شرایط عمومی آن به شرح پیوست که جزء لاینفک قرارداد می باشد و هر یک در سه نسخه و مطابق با قوانین جاری منجمله ماده ده قانون مدنی تنظیم و همگی حکم واحد را داشته و دارای اعتبار یکسان است تنظیم و در تاریخ / / پس از قرائت و آگاهی از شرایط کامل مفاد قرارداد در تهران به امضاء طرفین رسیده است.

مهر و امضاء خریدار

شـــرکت طراحی و ساخت قطعات داخلی خودرو ســـاپیا آذین

(سهامی عام)

مهر و امضاء فروشنده

پیمانکار

وسایل و تجهیزات موجود در آشپزخانه سایپاآذین			
ردیف	نام تجهیز	تعداد	توضیحات
۱	یخچال ایستاده	۱	سالم
۲	دستگاه میکسر	۱	سالم
۳	دستگاه چرخ گوست گیربکسی	۱	سالم
۴	دستگاه چرخ گوشت تسمه ای	۱	سالم
۵	دستگاه سیب زمینی خلال کن	۱	سالم
۶	دستگاه پوست کن	۱	سالم
۷	دستگاه سبزی خرد کن	۱	سالم
۸	دستگاه حشره کش آشپزخانه	۲	سالم
۹	سماور	۲	سالم
۱۰	بویلر	۱	سالم
۱۱	میز کار استیل	۱	سالم
۱۲	میز کار استیل بزرگ	۱	سالم
۱۳	میز برنج پاک کنی	۱	سالم
۱۴	قفسه استیل	۲	سالم
۱۵	کمد رختکن ۱۲ درب	۱	سالم
۱۶	کمد رختکن ۶ درب	۲	سالم
۱۷	فایل ۳ کشو	۱	سالم
۱۸	صندلی چرخدار	۲	سالم
۱۹	میز ۳ کشو کوچک	۱	سالم
۲۰	صندلی ثابت	۱	سالم
۲۱	وان ظرفشویی	۲	سالم
۲۲	دستگاه اسپیلت	۲	سالم
۲۳	جاقاشقی	۲	سالم
۲۴	میز تحریر	۱	سالم
۲۵	میز کار استیل	۲	سالم
۲۶	دیگ	۶	نیمه سالم
۲۷	اجاق گاز صنعتی	۴	سالم
۲۸	پاتیل چکشی ۱۲۰	۱	سالم
۲۹	پاتیل ۱۰۰ مرغی	۱	سالم
۳۰	پاتیل کوچک سرخ کن	۲	سالم
۳۱	جاسیخی استوانه ای	۴	سالم
۳۲	تابوتی	۱	سالم
۳۳	سینی استیل	۸	سالم
۳۴	تشت روحی	۷	سالم
۳۵	گرم کن	۳	نیمه سالم

روز	تاریخ	نوع غذا	تعداد نهار سرو شده	تعداد شام سرو شده	نیشکت شب	غذای رژیمی	چلو ماهی	چلو ماهی	جمع ناهار و شام	سالاد	ماست	ماست و خیار	دوغ	زیتون	ترشی	لیوان یکبار مصرف	دستمال کاغذی	قاشق یکبار مصرف	ظرف آلومینیومی یکبار مصرف	کاسه گیاهی کوچک	باکی کرستال	کاسه گیاهی بزرگ	آش جو	سوپ جو	آش جو	سوپ ورمیشل
پنجشنبه	۱۴۰۰/۰۷/۰۱	چلو گوشت	۸۷۲	۵۳۱	۰	۰	۰	۸۹	۱۴۹۲	۷	۱۵۰۴		۰	۰	۰	۲۰۰۰	۰	۴۰۰	۱۴۹۲	۲۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰
جمعه	۱۴۰۰/۰۷/۰۲	عدس پلو	۳۴۴	۲۵	۰	۰	۰	۹۱	۴۶۰	۰	۳۷۰		۰	۰	۰	۰	۰	۰	۴۶۰	۰		۰	۰	۰	۰	۰
شنبه	۱۴۰۰/۰۷/۰۳	چلو خورشت قیمه سیب زمینی	۹۱۲	۶۱۵	۰	۰	۰	۰	۱۵۲۷	۱۵	۱۶۲۶	۰	۰	۰	۰	۲۰۰۰	۰	۴۰۰	۱۵۲۷	۱۵۲۷	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰
یکشنبه	۱۴۰۰/۰۷/۰۴	چلو جوجه کباب	۹۹۴	۶۴۶	۰	۰	۰	۰	۱۶۴۰	۱۸	۱۷۳۹	۰	۱۶۴۰	۰	۰	۲۰۰۰	۰	۴۰۰	۱۶۴۰	۲۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰
دوشنبه	۱۴۰۰/۰۷/۰۵	چلوکباب کوبیده	۴۶۰	۳۵	۰	۰	۰	۰	۴۹۵	۰	۴۹۵	۰	۴۹۵	۰	۰	۰	۰	۰	۴۹۵		۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰
سه شنبه	۱۴۰۰/۰۷/۰۶	عدس پلو	۹۰۴	۵۸۲	۰	۰	۰	۳۳	۱۵۱۹	۲۵	۰	۱۵۱۹	۲۵	۰	۰	۲۰۰۰	۰	۴۰۰	۱۵۰۰	۲۰	۱۵۰۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰
چهار شنبه	۱۴۰۰/۰۷/۰۷	چلو خورشت قورمه سبزی	۹۲۸	۶۳۴	۰	۰	۰	۳۸	۱۶۰۰	۲۵	۱۶۶۶	۰	۰	۰	۰	۲۰۰۰	۰	۴۰۰	۱۶۰۰	۱۶۰۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰
پنجشنبه	۱۴۰۰/۰۷/۰۸	چلو کتلت	۸۶۸	۵۱۴	۰	۰	۰	۳۸	۱۴۲۰	۱۲	۱۴۷۰	۰	۰	۰	۰	۲۰۰۰	۰	۰	۱۴۲۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰
جمعه	۱۴۰۰/۰۷/۰۹	لوبیاپلو	۶۰	۴۱	۰	۰	۰	۳۰	۱۳۱	۰	۱۰۱	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۱۳۱	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰
شنبه	۱۴۰۰/۰۷/۱۰	چلوکباب کوبیده	۹۳۵	۶۹۹	۰	۰	۰	۰	۱۶۳۴	۱۲	۱۷۲۸	۰	۱۶۳۴	۰	۰	۱۵۰۰	۰	۰	۱۶۳۴	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰
یکشنبه	۱۴۰۰/۰۷/۱۱	چلو خورشت آلو اسفناج	۸۶۵	۵۹۶	۰	۰	۰	۶۰	۱۵۲۱	۱۲	۱۵۲۱	۰	۰	۰	۰	۱۵۰۰	۰	۰	۱۵۲۱	۱۵۲۱	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰
دوشنبه	۱۴۰۰/۰۷/۱۲	خوراک مرغ کنتاکی	۹۶۵	۶۳۴	۰	۰	۰	۳۰	۱۶۲۹	۱۲	۰	۰	۰	۰	۰	۱۵۰۰	۰	۴۰۰	۱۶۲۹	۱۵۹۹	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰
سه شنبه	۱۴۰۰/۰۷/۱۳	عدس پلو	۲۲۷	۷۳	۰	۰	۰	۰	۳۰۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۳۰۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰
چهار شنبه	۱۴۰۰/۰۷/۱۴	چلو جوجه کباب	۸۹۰	۶۰۰	۰	۰	۰	۰	۱۴۹۰	۱۲	۱۵۵۰	۰	۱۴۹۰	۰	۰	۱۵۰۰	۰		۱۴۹۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰
پنجشنبه	۱۴۰۰/۰۷/۱۵	چلو گوشت	۲۳۱	۲۳	۰	۰	۰	۰	۲۵۴	۰	۲۵۴	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۲۵۴	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰
جمعه	۱۴۰۰/۰۷/۱۶	استامبولی پلو	۲۱۳	۱۷	۰	۰	۰	۲۰	۲۵۰	۰	۲۳۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۲۵۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰
شنبه	۱۴۰۰/۰۷/۱۷	چلوکباب کوبیده	۹۴۱	۶۸۷	۰	۰	۰	۰	۱۶۲۸	۱۲	۱۷۳۰	۰	۱۶۲۸	۰	۰	۲۰۰۰	۴	۴۰۰	۱۶۲۸	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰
یکشنبه	۱۴۰۰/۰۷/۱۸	چلو خورشت فسنجان	۹۳۸	۶۶۴	۰	۰	۰	۵۴	۱۶۵۶	۱۲	۱۶۹۶	۰	۱۲	۰	۰	۲۰۰۰	۰	۴۰۰	۱۶۵۶	۱۶۵۶	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰
دوشنبه	۱۴۰۰/۰۷/۱۹	لوبیاپلو	۹۱۳	۶۲۱	۰	۰	۰	۰	۱۵۳۴	۱۲	۰	۱۶۴۷	۰	۰	۰	۱۵۰۰	۰	۴۰۰	۱۵۳۴	۰	۱۶۴۷	۰	۰	۰	۰	۰	۰
سه شنبه	۱۴۰۰/۰۷/۲۰	چلو خورشت قیمه سیب زمینی	۹۲۳	۶۳۰	۰	۰	۰	۴۷	۱۶۰۰	۱۴	۱۶۵۰	۰	۰	۰	۰	۱۵۰۰	۰	۴۰۰	۱۶۰۰	۱۶۰۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰
چهار شنبه	۱۴۰۰/۰۷/۲۱	سبزی پلو باماهی قزل آلا	۹۴۵	۶۴۷	۰	۰	۴	۰	۱۵۹۶	۱۴	۰	۰	۰	۰	۱۵۹۶	۱۵۰۰	۰	۴۰۰	۱۵۹۶	۰	۱۵۹۶	۰	۰	۰	۰	۰	۰
پنجشنبه	۱۴۰۰/۰۷/۲۲	چلو جوجه کباب	۹۱۷	۶۵۸	۰	۰	۰	۰	۱۵۷۵	۱۴	۱۶۴۸	۰	۱۵۸۱	۰	۰	۱۵۰۰	۰	۴۰۰	۱۵۷۵	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰
جمعه	۱۴۰۰/۰۷/۲۳	مرغ ریش ریش	۴۲۳	۲۵	۰	۰	۰	۵۲	۵۰۰	۰	۵۰۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۵۰۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰
شنبه	۱۴۰۰/۰۷/۲۴	شوید پلو باگوشت	۸۳۰	۵۵۲	۰	۰	۰	۴۸	۱۴۳۰	۱۲	۱۵۵۰	۰	۰	۰	۰	۲۰۰۰	۵	۴۰۰	۱۴۳۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰
یکشنبه	۱۴۰۰/۰۷/۲۵	عدس پلو	۹۱۴	۶۴۷	۰	۰	۰	۰	۱۵۶۱	۱۲	۱۶۵۸	۰	۰	۰	۰	۲۰۰۰	۰	۴۰۰	۱۵۶۱	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰
دوشنبه	۱۴۰۰/۰۷/۲۶	خوراک مرغ وقارچ	۹۸۱	۶۴۳	۰	۰	۰	۰	۱۶۲۴	۱۲	۱۰	۰	۱۰	۰	۰	۲۰۰۰	۰	۰	۱۶۱۷	۱۶۱۷	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰
سه شنبه	۱۴۰۰/۰۷/۲۷	چلو خورشت قورمه سبزی	۹۰۸	۶۳۷	۰	۰	۰	۵۵	۱۶۰۰	۱۰	۱۶۰۶	۰	۰	۰	۰	۲۰۰۰	۰	۴۰۰	۱۵۴۵	۱۵۴۵	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰
چهار شنبه	۱۴۰۰/۰۷/۲۸	چلو کتلت	۹۲۶	۶۴۵	۰	۰	۰	۰	۱۵۷۱	۱۶	۱۶۹۲	۰	۱۲	۰	۰	۲۰۰۰	۰	۴۰۰	۱۵۵۷	۲۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰
پنجشنبه	۱۴۰۰/۰۷/۲۹	چلوکباب کوبیده	۹۲۳	۶۵۰	۰	۰	۰	۲۷	۱۶۰۰	۱۲	۱۶۷۸		۱۵۷۳	۰	۰	۱۵۰۰	۰	۰	۱۶۰۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰
جمعه	۱۴۰۰/۰۷/۳۰	استامبولی پلو	۴۱۰	۲۰	۰	۰	۰	۰	۴۳۰	۰	۴۳۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۴۳۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰
یکشنبه																											
جمع کل		**۰**	**۲۲,۵۶۰**	**۱۳,۹۹۱**	**۰**	**۰**	**۴**	**۷۱۲**	**۳۷,۲۶۷**	**۳۰۲**	**۳۰,۱۰۲**	**۳,۱۶۶**	**۱۰,۱۰۰**	**۰**	**۱,۵۹۶**	**۳۹,۵۰۰**	**۹**	**۶,۴۰۰**	**۳۷,۱۷۲**	**۱۲,۷۴۵**	**۴,۷۴۳**	**۰**	**۰**	**۰**	**۰**	**۰**

۴۰,۷۳۵

آمار ماهیانه توزیع غذا بین پرسنل پیمانکار شرکت ساپا آذین مهر۱۴۰۰

نام پیمانکار	پنجشنبه	جمعه	شنبه	یکشنبه	دوشنبه	سه شنبه	چهارشنبه	پنجشنبه	جمعه	شنبه	یکشنبه	دوشنبه	سه شنبه	چهارشنبه	پنجشنبه	جمعه	شنبه	یکشنبه	دوشنبه	سه شنبه	چهارشنبه	پنجشنبه	جمعه	جمع کل
	۱۴۰۰/۰۷/۰۱	۱۴۰۰/۰۷/۰۲	۱۴۰۰/۰۷/۰۳	۱۴۰۰/۰۷/۰۴	۱۴۰۰/۰۷/۰۵	۱۴۰۰/۰۷/۰۶	۱۴۰۰/۰۷/۰۷	۱۴۰۰/۰۷/۰۸	۱۴۰۰/۰۷/۰۹	۱۴۰۰/۰۷/۱۰	۱۴۰۰/۰۷/۱۱	۱۴۰۰/۰۷/۱۲	۱۴۰۰/۰۷/۱۳	۱۴۰۰/۰۷/۱۴	۱۴۰۰/۰۷/۱۵	۱۴۰۰/۰۷/۱۶	۱۴۰۰/۰۷/۱۷	۱۴۰۰/۰۷/۱۸	۱۴۰۰/۰۷/۱۹	۱۴۰۰/۰۷/۲۰	۱۴۰۰/۰۷/۲۱	۱۴۰۰/۰۷/۲۲	۱۴۰۰/۰۷/۲۳	۱۴۰۰/۰۷/۲۴	۱۴۰۰/۰۷/۲۵	۱۴۰۰/۰۷/۲۶	۱۴۰۰/۰۷/۲۷	۱۴۰۰/۰۷/۲۸	۱۴۰۰/۰۷/۲۹	۱۴۰۰/۰۷/۳۰	
	چلو گوشت	عددی پلو	چلو خورشت قیمه سیب زمینی	چلو جوجه کباب	چلو کباب کوبیده	عدس پلو	چلو خورشت قورمه سبزی	چلو کلت	لوبیا پلو	چلو کباب کوبیده	چلو خورشت آلو اسفناج	خوراک مرغ و کتاکی	عدس پلو	چلو جوجه کباب	چلو گوشت	استامبولی پلو	چلو کباب کوبیده	چلو خورشت فسنجان	لوبیاپلو	چلو خورشت قیمه	سبزی پلو باماهی قزل آلا	مرغ رشتی رشتی	چلو جوجه کباب	شوید پلو باگوشت	عدس پلو	خوراک مرغ وقارچ	چلو خورشت قورمه سبزی	چلو کلت	چلو کباب کوبیده	استامبولی پلو	
کد 1	۲۱	۰	۲۳	۲۳	۹	۲۳	۲۳	۲۰	۰	۲۴	۲۳	۲۰	۵	۲۵	۰	۵	۱۵	۱۴	۱۳	۲۲	۱۴	۱۳	۶	۱۴	۱۴	۱۵	۱۴	۲۲	۱۵	۸	٤٤٣
کد 2	۴	۲	۶	۶	۰	۶	۶	۴	۱	۷	۵	۸	۳	۵	۱	۲	۶	۱۱	۵	۸	۴	۵	۲	۴	۶	۸	۳	۶	۶	۳	۱٤۳
کد 3	۱	۰	۰	۲	۰	۰	۰	۱	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۲	۳	۲	۰	۰	۰	۲	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۱۳
کد 4	۲۶۸	۸۲	۲۶۹	۲۶۹	۸۹	۲۶۹	۲۶۹	۲۵۵	۲۳	۲۶۹	۲۶۹	۲۶۹	۵۴	۲۶۷	۴۵	۴۵	۲۶۹	۲۶۹	۲۶۹	۲۶۹	۲۶۹	۲۶۹	۸۹	۲۵۶	۲۶۹	۲۶۹	۲۶۹	۲۶۹	۲۶۹	۷۷	٦,۳۹۲
کد 5	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۱	۱	۱	۱	۰	۰	۱	۰	۱	۱	۱	۰	۸
کد 6	۳	۲	۲	۳	۲	۱	۲	۲	۲	۴	۱	۲	۲	۴	۲	۲	۱	۱	۲	۲	۲	۳	۲	۲	۲	۲	۱	۲	۳	۲	٦۳
جمع کل	۲۹۷	۸۶	۳۰۰	۳۰۳	۱۰۰	۲۹۹	۳۰۰	۲۸۲	۲۶	۳۰۴	۲۹۸	۲۹۹	۶۴	۳۰۱	۴۸	۵۴	۲۹۳	۲۹۸	۲۹۲	۳۰۲	۲۹۰	۲۹۱	۱۰۱	۲۷۶	۲۹۲	۲۹۴	۲۸۸	۳۰۰	۲۹۴	۹۰	۷,۰٦۲

نماینده پیشگامان خوراک تابان

رییس خدمات اداری و رفاه

مدیر اداری و توسعه منابع انسانی

روز	تاریخ	نوع غذا	تعداد نهار سرو شده	تعداد شام سرو شده	تعداد نهار سرو شده نوع دو	تعداد شام سرو شده نوع دو	چلو تن ماهی	نیژستی	جمع ناهار و شام	سالاد	ماست	ماست و خیار	دوغ	زیتون	ترشی	سس کچاپ	لیوان یکبار مصرف	دستمال کاغذی	قاشق یکبار مصرف	ظرف آلومینیومی یکبار مصرف	کاسه کیاهی کوچک	باکس کریستال	کاسه کیاهی بزرگ	سوپ جو	آش جو	سوپ ورمیشل
شنبه	۱۴۰۰/۰۸/۰۱	چلو گوشت	۹۱۹	۶۱۱	۰	۰	۰	۱۲	۱۵۴۲	۱۶	۱۶۳۴		۱۳	۰	۰		۲۰۰۰	۵	۴۰۰	۱۵۴۲	۲۰	۰	۰	۰	۰	۰
یکشنبه	۵۰۶	چلو جوجه کباب	۵۰۶	۱۸	۰	۰	۰	۰	۵۲۴	۰	۵۲۴		۰	۰	۰		۰	۰	۴۰۰	۵۲۴	۰		۰	۰	۰	۰
دوشنبه	۸۷۸	چلو خورشت قورمه سبزی	۸۷۸	۵۸۷	۰	۰	۰	۸۹	۱۵۵۴	۱۲	۱۵۶۹	۰	۱۲	۰	۰		۲۰۰۰	۰	۴۰۰	۱۴۶۵	۱۴۶۵	۰	۰	۰	۰	۰
سه شنبه	۸۲۳	لوبیا پلو - آش رشته	۸۲۳	۵۸۵	۱۵۳	۶۰	۰	۰	۱۶۲۱	۱۶	۰	۱۷۵۰	۴	۰	۰		۲۰۰۰	۰	۴۰۰	۱۴۰۴	۲۰	۱۷۵۰	۲۱۳	۰	۰	۰
چهار شنبه	۹۲۱	خوراک مرغ کنتاکی	۹۲۱	۵۹۶	۰	۰	۰	۰	۱۵۱۷	۱۶	۰	۰	۳	۰	۰		۲۰۰۰	۰	۲۰۰	۱۵۱۴	۳۰۲۸	۰	۰	۰	۱۶۱۷	۰
پنجشنبه	۹۱۳	چلو کباب کوبیده	۹۱۳	۵۶۱	۰	۰	۰	۳۹	۱۵۱۳	۱۶	۱۵۷۷	۰	۱۴۷۷	۰	۰		۲۰۰۰	۰	۲۰۰	۱۴۷۴	۰	۰	۰	۰	۰	۰
جمعه	۳۲۷	استامبولی پلو	۳۲۷	۱۹	۰	۰	۰	۵۴	۴۰۰	۰	۳۴۶	۰	۰	۰	۰		۰	۰	۰	۴۰۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰
شنبه	۹۱۴	زرشک پلو بامرغ	۹۱۴	۶۰۵	۰	۰	۰	۰	۱۵۱۹	۱۲	۱۶۲۷	۰	۱۶	۰	۰		۲۰۰۰	۵	۴۰۰	۱۵۱۹	۲۰	۰	۰	۰	۰	۰
یکشنبه	۶۸۹	مرغ ریش ریش - آش جو	۶۸۹	۵۳۶	۲۴۵	۲۰۴	۰	۰	۱۶۷۴	۱۲	۰	۱۳۲۱	۶	۰	۰		۲۰۰۰	۰	۴۰۰	۱۲۱۹	۲۰	۱۳۲۱	۴۴۹	۰	۰	۰
دوشنبه	۹۵۵	سبزی پلو باماهی قزل آلا	۹۵۵	۶۴۹	۰	۰	۰	۰	۱۶۰۴	۱۲	۳	۰	۳	۱۶۰۱	۰		۲۰۰۰	۰	۲۰۰	۱۶۰۴	۰	۱۶۰۱	۰	۰	۰	۰
سه شنبه	۸۸۵	چلو خورشت قیمه سیب زمینی	۸۸۵	۶۴۷	۰	۰	۰	۶۰	۱۵۹۲	۹	۱۵۳۲	۰	۱۱	۰	۰		۲۰۰۰	۰	۲۰۰	۱۵۳۲	۱۵۳۲	۰	۰	۰	۰	۰
چهار شنبه	۸۹۲	خوراک مرغ باسوپ ورمیشل	۸۹۲	۵۷۸	۰	۰	۰	۶۷	۱۵۳۷	۱۲	۰	۰	۰	۰	۰	۱۵۳۷	۲۰۰۰	۰	۴۰۰	۱۵۳۷	۳۰۷۴	۰	۰	۰	۰	۱۵۳۷
پنجشنبه	۸۰۳	استامبولی پلو	۸۰۳	۴۰۶	۰	۰	۰	۱۳۷	۱۳۴۶	۱۲	۱۳۱۲	۰	۴	۰	۰		۱۰۰۰	۰	۴۰۰	۱۳۴۴	۱۲	۰	۰	۰	۰	۰
جمعه	۳۳۱	عدس پلو باگوشت	۳۳۱	۱۹	۰	۰	۰	۰	۳۵۰	۰	۳۵۰	۰	۰	۰	۰		۰	۰		۳۵۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰
شنبه	۹۱۶	چلو خورشت فسنجان	۹۱۶	۶۱۴	۰	۰	۰	۷۴	۱۶۰۴	۱۲	۱۶۲۷	۰	۴	۰	۰		۲۰۰۰	۰	۴۰۰	۱۵۳۰	۱۵۳۰	۰	۰	۰	۰	۰
یکشنبه	۵۴۳	لوبیا پلو - آش رشته	۵۴۳	۴۵۹	۴۵۰	۲۵۰	۰	۰	۱۷۰۲	۱۲	۰	۱۰۹۶	۰	۰	۰		۲۰۰۰	۵	۴۰۰	۱۰۰۲	۰	۱۰۹۶	۷۰۰	۰	۰	۰
دوشنبه	۸۹۹	چلو خورشت قورمه سبزی	۸۹۹	۶۵۹	۰	۰	۰	۴۷	۱۶۰۵	۱۲	۱۶۶۹	۰	۲	۰	۰		۲۰۰۰	۰	۴۰۰	۱۵۵۶	۱۵۵۶	۰	۰	۰	۰	۰
سه شنبه	۹۶۸	چلو جوجه کباب	۹۶۸	۷۴۷	۰	۰	۰	۰	۱۷۱۵	۱۶	۱۸۲۹	۰	۱۷۱۵	۰	۰		۲۰۰۰	۰	۲۰۰	۱۷۱۵	۱۸	۰	۰	۰	۰	۰
چهار شنبه	۸۶۷	عدس پلو باگوشت	۸۶۷	۵۸۴	۰	۰	۰	۳۵	۱۴۸۶	۱۲	۱۵۶۲	۰	۴	۰	۰		۲۰۰۰	۰	۴۰۰	۱۴۵۱	۲۰		۰	۰	۰	۰
پنجشنبه	۸۷۶	چلو کباب کوبیده	۸۷۶	۵۵۴	۰	۰	۰	۵۸	۱۴۸۸	۸	۱۵۳۳	۰	۱۴۸۸	۰	۰		۲۰۰۰	۰	۴۰۰	۱۴۳۰	۲۰	۰	۰	۰	۰	۰
جمعه	۴۰۹	مرغ ریش ریش	۴۰۹	۲۹	۰	۰	۰	۶۲	۵۰۰	۰	۰	۴۳۸	۰	۰	۰		۰	۰	۰	۵۰۰	۰	۴۳۸	۰	۰	۰	۰
شنبه	۸۹۸	چلو گوشت	۸۹۸	۷۰۸	۰	۰	۰	۰	۱۶۰۶	۱۲	۱۷۱۳	۰	۸	۰	۰		۲۰۰۰	۵	۴۰۰	۱۶۰۶	۲۰	۰	۰	۰	۰	۰
یکشنبه	۹۰۵	چلو خورشت قیمه سیب زمینی	۹۰۵	۶۵۸	۰	۰	۰	۳۰	۱۵۹۳	۱۲	۱۶۶۴	۰	۸	۰	۰		۲۰۰۰	۰	۴۰۰	۱۵۶۱	۱۵۹۳	۰	۰	۰	۰	۰
دوشنبه	۸۸۸	سبزی پلو باماهی قزل آلا	۸۸۸	۶۱۲	۰	۰	۷	۰	۱۵۰۷	۶	۰	۰	۰	۱۵۰۷	۰		۲۰۰۰	۰	۲۰۰	۱۵۰۷	۰	۱۵۰۷	۰	۰	۰	۰
سه شنبه	۴۸۴	لوبیا پلو - آش رشته	۴۸۴	۲۹۱	۴۵۴	۲۴۶	۰	۵۴	۱۵۲۹	۶	۰	۷۷۵	۰	۰	۰		۲۰۰۰	۰	۳۰۰	۷۷۵	۲۰	۰	۷۰۰	۰	۰	۰
چهار شنبه	۸۳۰	چلو خورشت قورمه سبزی	۸۳۰	۶۰۰	۰	۰	۰	۰	۱۴۳۰	۷	۱۴۸۲	۰	۱۰	۰	۰		۲۰۰۰	۰	۲۰۰	۱۴۲۵	۱۴۲۵	۰	۰	۰	۰	۰
پنجشنبه	۸۱۱	چلو جوجه کباب	۸۱۱	۵۱۶	۰	۰	۰	۳۴	۱۳۶۱	۵	۱۴۰۱	۰	۱۳۲۷	۰	۰		۲۰۰۰	۰	۲۰۰	۱۳۶۱	۰	۰	۰	۰	۰	۰
جمعه	۳۵۰	تن ماهی - استامبولی پلو	۳۵۰	۲۱	۲۷۱	۲۱	۰	۵۸	۷۲۱	۰	۲۹۲	۰	۰	۰	۰		۱۰۰	۰	۰	۳۵۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰
شنبه	۸۴۸	چلوکباب کوبیده	۸۴۸	۶۵۸	۰	۰	۰	۰	۱۵۰۶	۷	۱۶۰۶		۱۵۰۶	۰	۰		۲۰۰۰	۴	۴۰۰	۱۵۰۶		۰	۰	۰	۰	۰
یکشنبه	۸۷۵	عدس پلو باگوشت	۸۷۵	۶۵۷	۰	۰	۰	۰	۱۵۳۲	۹	۱۶۳۷	۰	۶	۰	۰		۲۰۰۰	۰	۴۰۰	۱۵۳۲	۰	۰	۰	۰	۰	۰
یکشنبه									۰																	
جمع کل		**۰**	**۲۳,۱۲۳**	**۱۴,۷۸۴**	**۱,۵۷۳**	**۷۸۱**	**۷**	**۹۱۰**	**۴۱,۱۷۸**	**۲۸۱**	**۲۸,۴۸۹**	**۵,۳۸۰**	**۷,۶۲۷**	**۳,۱۰۸**	**۰**	**۱,۵۳۷**	**۴۹,۱۰۰**	**۲۴**	**۸,۷۰۰**	**۳۸,۲۳۵**	**۱۵,۳۹۳**	**۷,۷۱۳**	**۲,۰۶۲**	**۱,۶۱۷**	**۰**	**۱,۵۳۷**

۴۹,۹۹۳

آمار ماهیانه توزیع غذا بین پرسنل پیمانکار شرکت ساپا آذین مهر۱۴۰۰

نام پیمانکار	پنجشنبه	جمعه	شنبه	یکشنبه	دوشنبه	سه شنبه	چهارشنبه	پنجشنبه	جمعه	شنبه	یکشنبه	دوشنبه	سه شنبه	چهارشنبه	پنجشنبه	جمعه	شنبه	یکشنبه	دوشنبه	سه شنبه	چهارشنبه	پنجشنبه	جمعه	شنبه	یکشنبه	دوشنبه	سه شنبه	چهارشنبه	پنجشنبه	جمعه	جمع کل
	۱۴۰۰/۰۷/۰۱	۱۴۰۰/۰۷/۰۲	۱۴۰۰/۰۷/۰۳	۱۴۰۰/۰۷/۰۴	۱۴۰۰/۰۷/۰۵	۱۴۰۰/۰۷/۰۶	۱۴۰۰/۰۷/۰۷	۱۴۰۰/۰۷/۰۸	۱۴۰۰/۰۷/۰۹	۱۴۰۰/۰۷/۱۰	۱۴۰۰/۰۷/۱۱	۱۴۰۰/۰۷/۱۲	۱۴۰۰/۰۷/۱۳	۱۴۰۰/۰۷/۱۴	۱۴۰۰/۰۷/۱۵	۱۴۰۰/۰۷/۱۶	۱۴۰۰/۰۷/۱۷	۱۴۰۰/۰۷/۱۸	۱۴۰۰/۰۷/۱۹	۱۴۰۰/۰۷/۲۰	۱۴۰۰/۰۷/۲۱	۱۴۰۰/۰۷/۲۲	۱۴۰۰/۰۷/۲۳	۱۴۰۰/۰۷/۲۴	۱۴۰۰/۰۷/۲۵	۱۴۰۰/۰۷/۲۶	۱۴۰۰/۰۷/۲۷	۱۴۰۰/۰۷/۲۸	۱۴۰۰/۰۷/۲۹	۱۴۰۰/۰۷/۳۰	
	چلو گوشت	عددی پلو	چلو خورشت قیمه سیب زمینی	چلو جوجه کباب	چلو کباب کوبیده	عدس پلو	چلو خورشت قورمه سبزی	چلو کلم	لوبیا پلو	چلو کباب کوبیده	چلو خورشت آلو اسفناج	خوراک مرغ و کشاکی	عدس پلو	چلو جوجه کباب	چلو گوشت	استامبولی پلو	چلو کباب کوبیده	چلو خورشت فسنجان	لوبیاپلو	چلو خورشت قیمه	سبزی پلو باماهی قزل آلا	چلو حوجه کباب	مرغ ریش ریش	شوید پلو باگوشت	عدس پلو	خوراک مرغ وقارچ	چلو خورشت قورمه سبزی	چلو کلم	چلو کباب کوبیده	استامبولی پلو	
کد ۱	۲۱	۰	۲۳	۲۳	۹	۲۳	۲۳	۲۰	۰	۲۴	۲۳	۲۰	۵	۲۵	۰	۵	۱۵	۱۴	۱۳	۲۲	۱۴	۱۳	۶	۱۴	۱۴	۱۵	۱۴	۲۲	۱۵	۸	**٤٤٣**
کد ۲	۴	۲	۶	۶	۰	۶	۶	۴	۱	۷	۵	۸	۳	۵	۱	۲	۶	۱۱	۵	۸	۴	۵	۲	۴	۶	۸	۳	۶	۶	۳	**۱۴۳**
کد ۳	۱	۰	۰	۲	۰	۰	۰	۱	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۲	۳	۲	۰	۰	۰	۲	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	**۱۳**
کد ٤	۲۶۸	۸۲	۲۶۹	۲۶۹	۸۹	۲۶۹	۲۶۹	۲۵۵	۲۳	۲۶۹	۲۶۹	۲۶۹	۵۴	۲۶۷	۴۵	۴۵	۲۶۹	۲۶۹	۲۶۹	۲۶۹	۲۶۹	۲۶۹	۸۹	۲۵۶	۲۶۹	۲۶۹	۲۶۹	۲۶۹	۲۶۹	۷۷	**٦,٣٩٢**
کد ٥	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۱	۱	۱	۱	۰	۰	۱	۰	۱	۱	۱	۰	**۸**
کد ٦	۳	۲	۲	۳	۲	۱	۲	۲	۲	۴	۱	۲	۲	۴	۲	۲	۱	۱	۲	۲	۲	۳	۲	۲	۲	۲	۱	۲	۳	۲	**٦٣**
جمع کل	۲۹۷	۸۶	۳۰۰	۳۰۳	۱۰۰	۲۹۹	۳۰۰	۲۸۲	۲۶	۳۰۴	۲۹۸	۲۹۹	۶۴	۳۰۱	۴۸	۵۴	۲۹۳	۲۹۸	۲۹۲	۳۰۲	۲۹۰	۲۹۱	۱۰۱	۲۷۶	۲۹۲	۲۹۴	۲۸۸	۳۰۰	۲۹۴	۹۰	**۷,۰٦۲**

نماینده پیشگامان خوراک تابان

رییس خدمات اداری و رفاه

مدیر اداری و توسعه منابع انسانی

آمار ماهیانه توزیع غذا بین پرسنل پیمانکار شرکت ساپا آذین شهریور ۱۴۰۰

نام پیمانکار	دوشنبه ۱۴۰۰/۰۶/۰۱	سه شنبه ۱۴۰۰/۰۶/۰۲	چهار شنبه ۱۴۰۰/۰۶/۰۳	پنجشنبه ۱۴۰۰/۰۶/۰۴	جمعه ۱۴۰۰/۰۶/۰۵	شنبه ۱۴۰۰/۰۶/۰۶	یکشنبه ۱۴۰۰/۰۶/۰۷	دوشنبه ۱۴۰۰/۰۶/۰۸	سه شنبه ۱۴۰۰/۰۶/۰۹	چهار شنبه ۱۴۰۰/۰۶/۱۰	پنجشنبه ۱۴۰۰/۰۶/۱۱	جمعه ۱۴۰۰/۰۶/۱۲	شنبه ۱۴۰۰/۰۶/۱۳	یکشنبه ۱۴۰۰/۰۶/۱۴	دوشنبه ۱۴۰۰/۰۶/۱۵	سه شنبه ۱۴۰۰/۰۶/۱۶	چهار شنبه ۱۴۰۰/۰۶/۱۷	پنجشنبه ۱۴۰۰/۰۶/۱۸	جمعه ۱۴۰۰/۰۶/۱۹	شنبه ۱۴۰۰/۰۶/۲۰	یکشنبه ۱۴۰۰/۰۶/۲۱	دوشنبه ۱۴۰۰/۰۶/۲۲	سه شنبه ۱۴۰۰/۰۶/۲۳	چهار شنبه ۱۴۰۰/۰۶/۲۴	پنجشنبه ۱۴۰۰/۰۶/۲۵	جمعه ۱۴۰۰/۰۶/۲۶	شنبه ۱۴۰۰/۰۶/۲۷	یکشنبه ۱۴۰۰/۰۶/۲۸	دوشنبه ۱۴۰۰/۰۶/۲۹	سه شنبه ۱۴۰۰/۰۶/۳۰	چهار شنبه ۱۴۰۰/۰۶/۳۱	جمع کل
	چلو کباب کوبیده	مرغ ریش ریش	چلو خورشت قیمه سیب زمینی	چلو گوشت	استامبولی پلو	چاخورشت قورمه سبزی	زرشک پلو بامرغ	لوبیا پلو	چلو خورشت آلو اسفناج	چلو جوجه کباب	چلو کلت	عدس پلو	چلو کباب کوبیده	خوراک مرغ	چلو خورشت قیمه سیب زمینی	ماکارونی	چلو خورشت قورمه سبزی	چلو جوجه کباب	لوبیا پلو	چلو گوشت	عدس پلو	چلو کلت	مرغ کنتاکی	لوبیا پلو	چلو خورشت قیمه	مرغ ریش ریش	چلو کباب کوبیده	زرشک پلو بامرغ	استامبولی پلو	چلو خورشت قورمه سبزی	جوجه چینی	
کد 1	۲۶	۲۳	۲۱	۱۸	۷	۲۳	۲۲	۲۲	۲۴	۲۴	۲۳	۷	۲۷	۲۲	۲۲	۲۰	۲۴	۲۲	۱۱	۲۳	۲۳	۲۲	۲۳	۲۳	۱۳	۴	۲۴	۲۴	۲۲	۲۳	۲۶	۶۳۸
کد 2	۱۱	۸	۵	۵	۳	۶	۵	۶	۶	۶	۵	۳	۵	۷	۳	۳	۲	۵	۲	۴	۳	۶	۵	۶	۲	۴	۷	۸	۳	۴	۸	۱۵۶
کد 3	۱	۲	۰	۳	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۱	۰	۳	۲	۲	۲	۲	۲	۰	۲	۱	۳	۴	۴	۰	۰	۳	۴	۲	۲	۲	۴۷
کد 4	۲۸۷	۲۸۷	۲۸۷	۲۸۷	۹۶	۲۸۷	۲۸۷	۲۸۷	۲۸۷	۲۸۷	۲۸۷	۲۸۷	۲۸۷	۲۸۷	۲۸۷	۲۸۷	۲۸۷	۲۸۷	۹۶	۲۸۷	۲۸۷	۲۸۷	۲۸۷	۲۸۷	۲۸۷	۹۶	۲۸۷	۲۸۷	۲۸۷	۲۸۷	۲۸۷	۸,۳۲۴
کد 5	۱	۱	۱	۱	۰	۱	۱	۱	۱	۱	۱	۰	۱	۱	۱	۰	۰	۰	۰	۱	۱	۰	۰	۰	۱	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۱۶
کد 6	۲	۳	۳	۲	۲	۳	۱	۲	۳	۳	۲	۲	۲	۴	۲	۳	۲	۴	۲	۲	۲	۲	۴	۲	۲	۲	۲	۱	۲	۲	۳	۷۳
جمع کل	۳۲۸	۳۲۴	۳۱۷	۳۱۶	۱۰۸	۳۲۰	۳۱۶	۳۱۸	۳۲۱	۳۲۱	۳۱۹	۲۹۹	۳۲۵	۳۲۳	۳۱۷	۳۱۵	۳۱۷	۳۱۷	۱۱۱	۳۱۹	۳۲۰	۳۲۳	۳۲۰	۳۲۳	۳۲۳	۱۰۶	۳۰۴	۳۲۳	۳۲۴	۳۱۶	۳۱۸	۳۲۶	۹,۲۵۴

نماینده پیشگامان خوراک تابان

رییس خدمات اداری و رفاه

مدیر اداری و توسعه منابع انسانی

روز	تاریخ	نوع غذا	تعداد نهار سرو شده	تعداد شام سرو شده	نیشکت شب	غذای رژیمی	چلو ته ماهی	نهارستی	جمع ناهار و شام	سالاد	ماست	ماست و خیار	دوغ	زیتون	ترشی	لیوان یکبار مصرف	قاشق یکبار مصرف	دستمال کاغذی	باکی کرستال	کاسه کاهی کوچک	ظرف آلومینیومی یکبار مصرف	قاشق یکبار مصرف	کاسه کاهی بزرگ	سوپ جو	آش جو	سوپ ورمیشل
دوشنبه	۱۴۰۰/۰۶/۰۱	چلو کباب کوبیده	۹۹۲	۷۲۹	۰	۰	۰	۰	۱۷۲۱	۱۶	۱۷۹۷		۱۷۴۴	۰	۰	۱۰۰۰	۰	۰	۰	۰	۱۷۲۱	۰	۰	۰	۰	۰
سه شنبه	۱۴۰۰/۰۶/۰۲	مرغ ریش ریش	۹۵۵	۶۴۹	۰	۰	۰	۰	۱۶۰۴	۱۶	۱۷۰۸		۸	۰	۰	۰	۰	۰		۰	۱۶۰۴	۰	۰	۰	۰	۰
چهار شنبه	۱۴۰۰/۰۶/۰۳	چلو خورشت قیمه سیب زمینی	۹۹۵	۶۵۹	۰	۰	۰	۰	۱۶۵۴	۱۶	۱۷۴۵	۰	۶	۰	۰	۱۵۰۰	۰	۰	۰	۱۶۰۷	۱۶۵۴	۴۰۰	۰	۰	۰	۰	۰
پنجشنبه	۱۴۰۰/۰۶/۰۴	چلوگوشت	۹۱۰	۶۳۰	۰	۰	۰	۰	۱۵۴۰	۹	۱۶۱۴	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۱۵۴۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰
جمعه	۱۴۰۰/۰۶/۰۵	استامبولی پلو	۴۳۰	۲۰	۰	۰	۰	۵۰	۵۰۰	۰	۴۵۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰		۵۰۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰
شنبه	۱۴۰۰/۰۶/۰۶	چلوخورشت قورمه سبزی	۹۷۵	۶۳۵	۰	۰	۰	۵۰	۱۶۶۰	۱۲	۱۶۸۰	۰	۰	۰	۰	۱۵۰۰	۰	۰	۰	۱۶۱۰	۱۶۱۰	۴۰۰	۰	۰	۰	۰	۰
یکشنبه	۱۴۰۰/۰۶/۰۷	زرشک پلو بامرغ	۱۰۰۹	۷۰۲	۰	۰	۰	۰	۱۷۱۱	۱۶	۱۸۱۳	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۱۷۱۱	۰	۰	۰	۰	۰	۰
دوشنبه	۱۴۰۰/۰۶/۰۸	لوبیاپلو	۹۸۸	۶۵۶	۰	۰	۰	۵۶	۱۷۰۰	۱۲		۱۷۲۹	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۱۷۲۹	۰	۱۷۰۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰
سه شنبه	۱۴۰۰/۰۶/۰۹	چلو خورشت آلو اسفناج	۹۸۵	۶۴۲	۰	۰	۰	۷۰	۱۶۹۷	۲۸	۱۷۵۵	۰	۱۷	۰	۰	۱۵۰۰	۰	۰	۰	۱۶۸۰	۱۶۸۰	۴۰۰	۰	۰	۰	۰	۰
چهار شنبه	۱۴۰۰/۰۶/۱۰	چلو جوجه کباب	۱۱۰۲	۷۰۰	۰	۰	۰	۰	۱۸۰۲	۱۶	۱۸۹۹	۰	۱۸۹۹	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۱۸۰۲	۰	۰	۰	۰	۰	۰
پنجشنبه	۱۴۰۰/۰۶/۱۱	چلو کتلت	۹۰۵	۶۰۵	۰	۰	۰	۰	۱۵۱۰	۵	۱۵۸۴	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۱۵۱۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰
جمعه	۱۴۰۰/۰۶/۱۲	عدس پلو	۳۹۱	۱۸	۰	۰	۰	۹۱	۵۰۰	۰	۵۲۳	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۵۰۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰
شنبه	۱۴۰۰/۰۶/۱۳	چلوکباب کوبیده	۹۷۶	۷۳۷	۰	۰	۰	۰	۱۷۱۳	۱۶	۱۸۰۱	۰	۱۷۴۶	۰	۰	۱۵۰۰	۰	۵	۰	۰	۱۷۱۳	۴۰۰	۰	۰	۰	۰	۰
یکشنبه	۱۴۰۰/۰۶/۱۴	خوراک مرغ	۹۸۹	۶۸۶	۰	۰	۰		۱۶۷۵	۱۶	۱۷۵۹	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۱۶۷۵	۰	۱۶۷۵		۰	۰	۰	۰	۰
دوشنبه	۱۴۰۰/۰۶/۱۵	چلو خورشت قیمه سیب زمینی	۹۸۱	۶۹۰	۰	۰	۰	۳۰	۱۷۰۱	۱۶	۱۷۶۷	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۱۷۰۱	۱۷۰۱	۰	۰	۰	۰	۰	۰
سه شنبه	۱۴۰۰/۰۶/۱۶	ماکارونی	۹۷۴	۶۵۸	۰	۰	۰	۴۲	۱۶۷۴	۱۶		۱۷۵۷	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۱۶۷۴	۰	۰	۰	۰	۰	۰
چهار شنبه	۱۴۰۰/۰۶/۱۷	چلوخورشت قورمه سبزی	۹۸۵	۶۷۵	۰	۰	۰	۴۰	۱۷۰۰	۱۵	۱۸۱۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۱۷۰۰	۱۷۰۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰
پنجشنبه	۱۴۰۰/۰۶/۱۸	چلوجوجه کباب	۹۷۶	۶۷۷	۰	۰	۰	۰	۱۶۵۳	۴	۱۷۵۳	۰	۱۶۵۳	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۱۶۵۳	۰	۰	۰	۰	۰	۰
جمعه	۱۴۰۰/۰۶/۱۹	لوبیاپلو	۴۷۷	۲۳	۰	۰	۰	۰	۵۰۰	۰	۵۲۱	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۵۰۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰
شنبه	۱۴۰۰/۰۶/۲۰	چلو گوشت	۱۰۴۹	۷۵۴	۰	۰	۰	۰	۱۸۰۳	۱۸	۱۹۰۴	۰	۱۵	۰	۰	۱۵۰۰	۰	۵	۰	۲۰	۱۸۰۳	۴۰۰	۰	۰	۰	۰	۰
یکشنبه	۱۴۰۰/۰۶/۲۱	عدس پلو	۹۷۷	۶۴۳	۰	۰	۰	۴۰	۱۶۶۰	۱۸	۱۷۱۹	۰	۱۷	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۲۰	۱۶۶۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰
دوشنبه	۱۴۰۰/۰۶/۲۲	چلو کتلت	۱۰۲۱	۶۸۵	۰	۰	۰	۰	۱۷۰۶	۱۵	۱۸۰۴	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۲۰	۱۷۰۶	۰	۰	۰	۰	۰	۰
سه شنبه	۱۴۰۰/۰۶/۲۳	مرغ کنتاکی	۱۰۰۸	۶۸۷	۰	۰	۰	۰	۱۶۹۵	۱۶	۰	۰	۰	۰	۰	۱۵۰۰	۰	۰	۰	۲۰	۱۶۹۵	۴۰۰	۰	۰	۰	۰	۰
چهار شنبه	۱۴۰۰/۰۶/۲۴	لوبیاپلو	۱۰۰۲	۶۴۹	۰	۰	۰	۵۱	۱۷۰۲	۲۴	۰	۱۷۵۶	۹	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۲۰	۱۷۰۲	۰	۰	۰	۰	۰	۰
پنجشنبه	۱۴۰۰/۰۶/۲۵	چلو خورشت قیمه سیب زمینی	۹۶۳	۶۳۷	۰	۰	۰	۰	۱۶۰۰	۱۰	۱۶۸۷	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۱۶۰۰	۱۶۰۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰
جمعه	۱۴۰۰/۰۶/۲۶	مرغ ریش ریش	۴۴۰	۳۰	۰	۰	۰	۳۰	۵۰۰	۰	۴۷۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۴۷۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰
شنبه	۱۴۰۰/۰۶/۲۷	چلو کباب کوبیده	۹۸۲	۶۷۵	۰	۰	۰	۰	۱۶۵۷	۱۸	۱۷۵۴	۰	۱۶۹۰	۰	۰	۲۰۰۰	۵۰۰	۵	۰	۲۰	۱۶۵۷	۵۰۰	۰	۰	۰	۰	۰
یکشنبه	۱۴۰۰/۰۶/۲۸	زرشک پلو بامرغ	۹۴۵	۶۳۹	۰	۰	۰	۱۶	۱۶۰۰	۱۸	۱۷۱۰	۰	۰	۰	۰	۲۰۰۰	۵۰۰	۰	۰	۲۰	۱۶۰۰	۵۰۰	۰	۰	۰	۰	۰
دوشنبه	۱۴۰۰/۰۶/۲۹	چلوخورشت قورمه سبزی	۹۱۷	۶۲۳	۰	۰	۰	۶۰	۱۶۰۰	۱۸	۱۶۳۳	۰	۰	۰	۰	۲۰۰۰	۰	۰	۰	۱۶۰۰	۱۶۰۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰
سه شنبه	۱۴۰۰/۰۶/۳۰	استامبولی پلو	۸۹۴	۵۸۸	۰	۰	۰	۶۸	۱۵۵۰	۹	۰	۱۶۰۴	۰	۰	۰	۲۰۰۰	۴۰۰	۰	۱۶۰۴	۲۰	۱۵۵۰	۴۰۰	۰	۰	۰	۰	۰
چهار شنبه	۱۴۰۰/۰۶/۳۱	جوجه چینی	۹۷۷	۶۶۱	۰	۰	۰	۰	۱۶۳۸	۱۶	۰	۰	۰	۰	۰	۲۰۰۰	۴۰۰	۰	۱۶۳۸	۱۶۳۸	۱۶۳۸	۴۰۰	۰	۰	۰	۰	۰
جمع کل		۰	۲۸,۱۷۰	۱۸,۰۶۲	۰	۰	۰	۶۹۴	۴۶,۹۲۶	۴۰۹	۳۸,۶۶۰	۶,۸۴۶	۸,۸۰۴	۰	۰	۲۰,۰۰۰	۴,۲۰۰	۱۵	۱۱,۷۷۱	۱۳,۲۹۶	۴۶,۸۲۹	۴,۲۰۰	۰	۰	۰	۰	۰

۵۴,۱۸۱