

برگه شرایط و تعهدات شرکت در مناقصه محدود تک مرحله ای

شماره مناقصه :

۱۴۰۱۰۷

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

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

۲- شرکت کنندگان در مناقصه می بايستی 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 پیشنها دهند تهیه و بصورت ذیل ارائه نمایند و یا این مبلغ را به حساب بانکی شرکت (بانک صادرات به شماره ۰۰۶۵۶۵۹۹۴۷۱۰۱) شعبه مکامتوور کد ۴۳۱۹ واریز و اصل فیش یا ضمانت نامه بانکی و یا چک تضمینی را به واحد خزانه داری سایپا آذین تحويل و رسید دریافت نمایند و یک نسخه کپی از فرم دریافت اسناد تضمینی را در داخل پاکت مربوطه و به همراه سایر استاد به واحد دبیرخانه حراست سایپا آذین تحويل دهنند. بر روی این پاکت می بايستی 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 ترجیحاً دست نویس مرقوم فرمایید.

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

اسناد مورد نیاز برای اشخاص حقیقی: کپی شناسنامه - کپی کارت ملی - آدرس محل سکونت و تلفن تماس - رزومه فعالیتها و سوابق قراردادی استاد مورد نیاز برای اشخاص حقوقی: کپی آخرین روزنامه رسمی صاحبان امضاء مجاز شرکت و آدرس - 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 میبايستی 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 باشدند.

(۴) بهترین قیمت پیشنها دی (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 موعده 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 استاد و پاکات بازارگانی سایپا آذین و یا بخش مناقصات وب سایت شرکت سایپا آذین (در صورت دریافت مدارک از سایت، پاکات در بازارگانی تحويل داده می شود و محل تحويل استاد تکمیل شده، دبیرخانه حراست شرکت سایپا آذین می باشد).

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

۷- به پیشنها دات ناقص و یا فاقد رسید سپرده و یا آنها بی که بعد از مهلت مقرر تحويل داده شده باشند ترتیب اثر داده نخواهد شد.

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

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

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

۱۱- زمان پایان مناقصه روز **۴ شنبه مورخ ۱۴۰۱/۰۱/۳۱** می باشد.

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

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

مهر و امضاء

تاریخ

شماره استعلام : صفحه از		شرکت سایپا آذین (سهامی عام)		فرم استعلام هزینه مواد اولیه غذای پرسنل									
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)	فقط 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	۰۰۰۱	مثقال										
	روغن مایع	۱۰	گرم										
خوراک کوبیده گوشت	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)	فقط 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	۰۰۰۱	مثقال										
	سماق تک نفره	۱	عدد										
	سیزیجات آبیز(هیویج یا کدو یا لیبو و...)	۱۰۰	گرم										
چلو کباب نگینی	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)	فقط 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	۰۰۰۱	مثقال										
	روغن مایع	۱۰	گرم										
جمع (ریال)	سماق تک نفره	۱	عدد										
	سایر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات و...)		به مقدار کافی										

نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ا(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
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	عدد			
	سایر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات و...)		به مقدار کافی			
جمع (ریال)						

نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ا(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
خوراک	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 آبیز(هوبیج 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 ا(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
کباب	جوچه 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 ا(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
جوچه کباب	جوچه بدون استخوان	۱۸۰	گرم			
	سبزیجات آبیز(هوبیج یا کدو یا لبو و...)	۱۰۰	گرم			
	گوجه فرنگی	۵۰	گرم			
	خیارشور	۱۰۰	گرم			
	زعفران	۰.۰۰۱	مثقال			
	سایر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات، کره، پیاز، آبلیمو و...)		به مقدار کافی			
جمع (ریال)						

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

			گرم	۱۵	روغن مایع	د-۳-۶ رون
			عدد	۱	کره ۱۰ گرمی	بی خص
			گرم	۷	ماست فله	
		به مقدار کافی			سایر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات، بیاز، آبیلیمو و...)	

جمع (ريال)

نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)	قیمت حالت ۳(ریال)
چلو جوجه کباب حلزونی	فیله مرغ	۲۵۰	گرم				
	گوجه فرنگی یا لیمو یا نارنج	۱۰۰	گرم				
	برنج درجه یک ایرانی	۱۵۰	گرم				
	زعفران	۰۰۰۱	مثقال				
	روغن مایع	۱۵	گرم				
	کره ۱۰ گرمی	۱	عدد				
	ماست فله	۷	گرم				
سایر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات، پیاز، آبیمود و...)				به مقدار کافی			

جمع (ريال)

نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)	قیمت حالت
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 (ريال)

نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت (ریال)	قیمت حالت (ریال)	قیمت حالت (ریال)
پلو با گوشت شوید باقالی	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 و سرخ کردنی	۲۰	گرم				
	فلفل دلمه، هویج، کرفس، پیاز، سیر		به مقدار کافی				
	سایر مواد (نمک، فلفل، ادویه جات و...)		به مقدار کافی				

جمع (ريال)

نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱ (ریال)	قیمت حالت ۲ (ریال)	قیمت حالت (ریال)
شوید پلو با گوشت	گوشت خورشتی گوساله	۱۵۰	گرم				
	برنج درجه یک ایرانی	۱۲۰	گرم				
	شوید پاک شده و خرد شده	۵۰	گرم				
	رب گوجه فرنگی	۳۰	گرم				
	روغن مایع و سرخ کردنی	۲۰	گرم				
	فلفل دلمه، هویج، کرفیس، پیاز، سبزی سایر مواد (نمک، فلفل، ادویه جات و...)			به مقدار کافی			

جمع (ريال)

نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)	قیمت حالت
گوشت خورشتی گوساله		۱۵۰	گرم				
برنج درجه یک ایرانی		۱۵۰	گرم				
رب گوجه فرنگی،		۳۰	گرم				

			گرم	۲۰	روغن مایع و سرخ کردنی	چلو گوشت	
		به مقدار کافی			فلفل دلمه، هویج، کرفس، پیاز، سیر		
		به مقدار کافی			سایر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات و...)		
			گرم	۱۰	زرشک		
					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	منتقال				
	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						
	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 یا کدو یا لبو و...)	۱۰۰	گرم				
	خیارشور	۱۰۰	گرم				
	گوجه فرنگی	۱۰۰	گرم				
	ایر مواد(روغن، ادویه جات، رب گوجه فرنگی، پیاز و...						
		جمع (ریال)					
نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)	
شوبد پلو با مرغ	ران یا سینه مرغ پوست کنده و آماده طبخ	۳۰۰	گرم				
	برنج درجه یک ایرانی	۱۵۰	گرم				
	شوبد 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						
	سایر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات و...)						
	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				
	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...)						
	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 و سیر سبز,...)						
	خیارشور	۱۰۰	گرم				
	جمع (ریال)						
نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)	
	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 و سیر سبز,...)						
	خیارشور	۱۰۰	گرم				
	جمع (ریال)						
					Page 4		

نام غذا	مواد تشكيل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ا(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 و سرخ 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		
	سایر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات و...)			به مقدار کافی		

جمع (ریال)

نام غذا	مواد تشكيل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ا(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 تشكيل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ا(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 تشكيل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ا(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 تشكيل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ا(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 تشكيل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ا(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
چلو خورشت	گوشت گوساله ران و سردست	۸۰	گرم			
	لپه	۲۵	گرم			
	بادمجان یا کدو آماده طبخ	۱۲۵	گرم	Page 5		

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

جمع (ریال)

نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
چلو خورشت قیمه نثار	گوشته 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...)					

جمع (ریال)

نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
چلو خورشت قورمه سبزی با گوشت	گوشته 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...)					

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			
	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...)					

جمع (ریال)

نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
چلو خورشت کرفس	گوشته 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...)					

جمع (ریال)

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

			گرم	۵۰	آلو	
			گرم	۲۵۰	اسفناج آماده طبخ	چلو خورشت
			گرم	۱۵۰	برنج درجه یک ایرانی	آلو اسفناج
			گرم	۲۰	روغن مایع و سرخ کردنی	
		به مقدار کافی			سایر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات، پیاز و...)	

جمع (ریال)

نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
لوبیا پلو با گوشت	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، پیاز 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 کچاب	۱	عدد			

جمع (ریال)

نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
---------	------------------	-------	------	---------	-------------------	-------------------

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

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			
	سبب زمینی	۱۰۰	گرم			
	گوجه فرنگی	۱۰۰	گرم			
	سنس کچاپ یا سنس انار	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 مرغ کنترال	ران مرغ	۴۰۰	گرم			
	سبب 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		
	سنس کچاپ یا سنس 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			
	سبب زمینی	۱۰۰	گرم			
	گوجه فرنگی	۱۰۰	گرم			
	خیارشور	۱۰۰	گرم			
	آبلیمو	۱۰	گرم			
	لک، فلفل، ادویه جات، پیاز، کرفس، فلفل دلمه، سیر، هویج و ...)			به مقدار کافی		

جمع (ریال)

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

			گرم	۱۰	روغن سرخ کردنی	نام غذا
		به مقدار کافی			سایر مواد(رب گوجه فرنگی، نمک، فلفل، زرد چوبه، ادویه جات، بیاز، لیمو، گرانی، آبلیمو و...)	
			عدد	نصف	نان سنگی	
					جمع (ریال)	
قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)	توضیحات	واحد	میزان	مواد تشکیل دهنده	نام غذا
			گرم	۶۰۰	بادمجان	
			گرم	۵۰	پیاز	
			گرم	۴۰	روغن سرخ کردنی	خوراک
			گرم	۵۰	کشک پاستوریزه غلیظ	کشک
	درجه ۲		گرم	۱۵	مغز گردو	بادمجان
			گرم	۱۰۰	گوجه فرنگی	
		به مقدار کافی			سایر مواد(نعمتاداغ، ادویه جات، سیردادغ و...)	
					جمع (ریال)	
قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)	توضیحات	واحد	میزان	مواد تشکیل دهنده	نام غذا
			گرم	۱۰۰	گوشت چرخ کرده گوساله	
			گرم	۳۰۰	بادمجان	
			گرم	۲۰	پیازداغ	
			گرم	۱۰۰	گوجه فرنگی	خوراک
			گرم	۵۰	سیب زمینی نگینی	بادمجان
			گرم	۱۰	ذرت	شکم پر
			گرم	۱۰	رب گوجه فرنگی	
			گرم	۲۰	روغن سرخ کردنی	
		به مقدار کافی			سایر مواد(سیر، ادویه جات، سبزی معطر و...)	
					جمع (ریال)	
قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)	توضیحات	واحد	میزان	مواد تشکیل دهنده	نام غذا
			گرم	۶۰۰	بادمجان	
			گرم	۱۰۰	گوجه فرنگی	
			گرم	۳۰	سیر تازه	خوراک میرزا
			گرم	۶۰	پیاز	قاسمی
			عدد	۱	تخم مرغ	
			گرم	۲۰	روغن سرخ کردنی	
		به مقدار کافی			سایر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات و...)	
					جمع (ریال)	
قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)	توضیحات	واحد	میزان	مواد تشکیل دهنده	نام غذا
			گرم	۱۰۰	گوشت چرخ کرده گوساله	
			گرم	۲۰	جوچه بدون استخوان	
			گرم	۲۰۰	سیب زمینی پوست کنده	
			عدد	۰.۵	تخم مرغ	
			گرم	۸۰	روغن سرخ کردنی	خوراک
			گرم	۵۰	آرد سوخاری	
			گرم	۳۰	پیاز	کلت گوشت
			گرم	۱۰۰	خیار شور	
			گرم	۱۰۰	گوجه فرنگی	
			گرم	۳۰	جعفری	
	تک نفره		عدد	۱	سنس کچاپ	
		به مقدار کافی			سایر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات و...)	

جمع (ریال)						
نام غذا	مواد تشكيل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
خوراک کلت مرغ	جوچه 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			
	سنس کچاپ	۱	عدد	تک نفره		
سایر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات و ...)						
جمع (ریال)						
نام غذا	مواد تشكيل 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			
	آرد گندم	۱۰	گرم			
	خیار شور	۱۰۰	گرم			
	سیب زمینی	۱۰۰	گرم			
	گوجه فرنگی	۱۰۰	گرم			
	سایر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات و ...)			به مقدار کافی		
جمع (ریال)						
نام غذا	مواد تشكيل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
خوراک کوکو سبزی زمینی	سیب زمینی	۲۰۰	گرم			
	تخم مرغ کامل	۲	عدد			
	روغن سرخ کردنی	۸۰	گرم			
	خیار شور	۱۰۰	گرم			
	گوجه فرنگی	۱۰۰	گرم			
	سایر مواد(نمک، فلفل، زردچوبه، ادویه جات، پیاز و ...)			به مقدار کافی		
جمع (ریال)						
نام غذا	مواد تشكيل 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			
سیر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات، پیاز، آرد نخودچی و ...)						
جمع (ریال)						
نام غذا	مواد تشكيل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
	گوشت گوساله	۱۰۰	گرم			

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

جمع (ریال)

نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
	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			
سالاد الوبه	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)
	مرغ بدون استخوان		گرم		۲۲۰	
	سیب زمینی		گرم		۱۵۰	
	قارچ		گرم		۱۰۰	
	نخود فرنگی		گرم		۲۰	
	هویج		گرم		۳۰	
	روغن سرخ کردنی		گرم		۷۰	
	رب گوجه فرنگی		گرم		۲۵	
	فلفل دلمه		گرم		۲۰	
	خیار شور		گرم		۱۰۰	
	گوجه فرنگی		گرم		۱۰۰	
خوراک مرغ و قارچ	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)
	سینه یا فیله مرغ		گرم		۲۵۰	
	تخم مرغ		عدد		۰.۵	
	سیب زمینی		گرم		۱۰۰	
	خیار شور		گرم		۱۰۰	
	گوجه فرنگی		گرم		۱۰۰	
	روغن مایع و سرخ کردنی		گرم		۸۰	
	سس کچاپ تک نفره یا سس تارتار		عدد		۱	
	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)
	خیار شور		گرم		۳۰	
	سس مایونز		گرم		۱۰۰	
	پیاز		گرم		۱۰	
	هویج		گرم		۱۰	
	فلفل دلمه		گرم		۱۰	
سس تارتار						

			گرم	۱۰	جعفری پاک شده	نام غذا
جمع (ریال)						
نام غذا	مواد تشكيل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱ (ریال)	قیمت حالت ۲ (ریال)
خوراک لوبيا چيتي	لوبیا چیتی	۱۲۰	گرم			
	رب گوجه فرنگی	۲۰	گرم			
	سیب زمینی	۱۰۰	گرم			
	پیاز	۲۵	گرم			
	ساير مواد(نمک، فلفل، روغن و...)		به مقدار کافی			
جمع (ریال)						
نام غذا	مواد تشكيل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱ (ریال)	قیمت حالت ۲ (ریال)
خوراک لوبيا چيتي و قارچ	لوبیا چیتی	۱۲۰	گرم			
	قارچ	۳۰	گرم			
	رب گوجه فرنگی	۲۰	گرم			
	سیب زمینی	۱۰۰	گرم			
	پیاز	۲۵	گرم			
	ساير مواد(نمک، فلفل، روغن و...)		به مقدار کافی			
جمع (ریال)						
نام غذا	مواد تشكيل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱ (ریال)	قیمت حالت ۲ (ریال)
خوراک عدسي	عدس	۱۲۰	گرم			
	سیب زمینی	۱۰۰	گرم			
	پیاز	۲۵	گرم			
	رب گوجه فرنگی	۱۰	گرم			
	آبلیمو تک نفره	۱	عدد			
	ساير مواد(نمک، فلفل، گلپر، روغن و...)		به مقدار کافی			
جمع (ریال)						
نام غذا	مواد تشكيل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱ (ریال)	قیمت حالت ۲ (ریال)
خوراک پوره سيب زماني با مرغ	سینه مرغ بدون استخوان	۱۵۰	گرم			
	سیب زمینی	۲۰۰	گرم			
	کره	۱۰	گرم	تک نفره		
	سبزیجات آپیز	۱۰۰	گرم			
	د(نمک، فلفل، ادویه جات، رب گوجه فرنگی، روغن، پیاز و...)		به مقدار کافی			
جمع (ریال)						
نام غذا	مواد تشكيل 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 تشكيل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱ (ریال)	قیمت حالت ۲ (ریال)
خوراک نرگسي اسفناج	اسفناج پاک شده	۵۰۰	گرم			
	تخم مرغ	۲	عدد			
	روغن سرخ کردنی	۳۰	گرم			

سایر مواد (نمک، فلفل، زرد چوبه، ادویه جات،...)							
جمع (ریال)							نام غذا
نام غذا	مواد تشكيل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ا(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، نعناء، سس مایونز و...)							
جمع (ریال)							نام غذا
نام غذا	مواد تشكيل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ا(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)	
سالاد اسپانیابی	لوبیا سبزآمده 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				
	لک، فلفل، آویشن، روغن زیتون، سرکه، سس مایونز، پیازچه و...)		به مقدار کافی				
جمع (ریال)							نام غذا
نام غذا	مواد تشكيل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ا(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				
	رمود(نمک، فلفل، آبلیمو، روغن زیتون، سس مایونز		به مقدار کافی				
	جمع (ریال)						
جمع (ریال)							نام غذا
نام غذا	مواد تشكيل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ا(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				
	گردی درجه ۲	۳۰	گرم				
مواد(نمک، فلفل، آویشن، روغن زیتون، سرکه سیب و...)							
جمع (ریال)							نام غذا
نام غذا	مواد تشكيل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ا(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)	
اسفناج	اسفناج تازه	۳۰۰	گرم				
	کلم برگ قرمز	۱۰۰	گرم				
	سیب قرمز یا هلو	۱۰۰	گرم				

			گرم	۳۰	سس انار	سالاد اسفناج
			گرم	۲۰	مغز تخمه آفتابگردان و گردو	
			گرم	۳۰	جوانه ماش یا شبدر	
			عدد	۱	آبلیمو تک نفره	
		به مقدار کافی			سایر مواد(نمک، فلفل، پیاز و روغن زیتون ...)	
					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			
	جمع (ریال)					
نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ۱(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
سوب 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)
سوب ورمیشل	هویج	۴۰	گرم			
	سیب زمینی	۴۰	گرم			
	پیاز	۴۰	گرم			
	جعفری پاک شده	۴۰	گرم			
	رشته سوب(ورمیشل)	۲۵	گرم			
	نخود فرنگی	۱۰	گرم			
	رب گوجه فرنگی	۱۵	گرم			
	جمع (ریال)					

جمع (ریال)						
نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ا(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			
ایر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات، نعناداغ، سیردادغ و...)						
جمع (ریال)						
نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ا(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			
ایر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات، نعناداغ، سیردادغ و...)						
جمع (ریال)						
نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ا(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			
سایر مواد(نمک، فلفل، ادویه جات و...)						
به مقدار کافی						
به مقدار کافی						
جمع (ریال)						
نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ا(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 و دارچین و خلال پسته و بادام			به مقدار کافی		
جمع (ریال)						
نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ا(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
فرنی	آرد برنج	۳۵	گرم			
	شیر	۱۲۰	سی سی			
	شکر	۳۵	گرم			
	هل و گلاب			به مقدار کافی		

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

		تک نفره			زیتون	دسر
		تک نفره			پیاز	دسر
		با توجه به خرابی یخساز			یخ قالبی بهداشتی	دسر
		جمع (ریال)				
نام غذا	مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ا(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)
سنس	سنس کچاپ			تک نفره		
سنس	سنس انار			تک نفره		
سنس	سنس مایونز			تک نفره		
مواد تشکیل دهنده	میزان	واحد	توضیحات	قیمت حالت ا(ریال)	قیمت حالت ۲(ریال)	
نان لواش بسته بندی شده ۸۰ گرمی با مجوز بهداشتی			بسته			
ظرف یکبار مصرف درب دار آلمینیومی						
ظرف یکبار مصرف درب دار باکی کریستال						
ظرف یکبار مصرف لانج باکس						
نایلون پیازی						
قاشقی یکبار مصرف						
چاقو یکبار مصرف						
لیوان شیشه ای یکبار مصرف						
کاسه گیاهی درب دار کوچک						
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 ۱ (ریال)	نرخ ۲ (ریال)
۱	چلو کباب کوبیده		
۲	خوراک کوبیده گوشت		
۳	چلو کباب نگینی		
۴	چلو کوبیده مرغ		
۵	خوراک کوبیده مرغ		
۶	چلو جوجه کباب		
۷	خوراک جوجه کباب		
۸	چلو جوجه کباب با ران بی خص		
۹	چلو جوجه کباب حلزونی		
۱۰	چلو کباب بختیاری		
۱۱	شوید باقالی پلو با گوشت		
۱۲	شوید پلو با گوشت		
۱۳	چلو گوشت		
۱۴	زرشک پلو با مرغ		
۱۵	خوراک مرغ رژیمی		
۱۶	شوید پلو با مرغ		
۱۷	سبزی پلو با ماهی قزل آلا		
۱۸	خوراک ماهی قزل آلا کبابی		
۱۹	سبزی پلو با ماهی شیر		
۲۰	سبزی پلو با تن ماهی		
۲۱	چلو تن ماهی		
۲۲	خوراک تن ماهی		
۲۳	چلو خورشت قیمه سیب زمینی		
۲۴	چلو خورشت قیمه بادمجان یا کدو		
۲۵	چلو خورشت قیمه نثار		
۲۶	چلو خورشت قورمه سبزی با گوشت		
۲۷	چلو خورشت فسنجان با مرغ		
۲۸	چلو خورشت کرفس		
۲۹	چلو خورشت آلو اسفناج		
۳۰	لوبیا پلو با گوشت		
۳۱	استامبولی پلو با گوشت		
۳۲	عدس پلو با گوشت		
۳۳	ماکارونی با گوشت		
۳۴	چلو مرغ ریش ریش		
۳۵	خوراک شنیسل مرغ		
۳۶	خوراک مرغ کنتاکی		

		خوراک مرغ	۳۷
		اب موسیت گوشت و سبزه گوشت	۳۸
		خوراک کشک بادمجان	۳۹
		خوراک بادمجان شکم پر	۴۰
		خوراک میرزا قاسمی	۴۱
		خوراک کتلت گوشت	۴۲
		خوراک کتلت مرغ	۴۳
		خوراک کوکو سبزی	۴۴
		خوراک کوکو سبز زمینی	۴۵
		خوراک کوفته تبریزی	۴۶
		خوراک راگو	۴۷
		خوراک سالاد الوبیه	۴۸
		خوراک مرغ و فارچ	۴۹
		خوراک جوجه چینی	۵۰
		سس تارتار	۵۱
		خوراک لوبيا چیتی	۵۲
		خوراک لوبيا چیتی و فارچ	۵۳
		خوراک عدسی	۵۴
		خوراک پوره سبز زمینی با مرغ	۵۵
		خوراک سبزیجات	۵۶
		خوراک نرگسی اسفناج	۵۷
		سالاد استونا	۵۸
		سالاد اسپانیایی	۵۹
		سالاد لوبيا چیتی	۶۰
		سالاد بروکلی	۶۱
		سالاد اسفناج	۶۲
		سالاد کلم	۶۳
		سالاد کرفس	۶۴
		سوب جو	۶۵
		سوب ورمیشل	۶۶
		آش رشته	۶۷
		آش جو	۶۸
		آش شله قلمکار	۶۹
		شله زرد	۷۰
		فرنی	۷۱
		ماست و خیار	۷۲
		ماست بورانی و اسفناج	۷۳

	سالاد شیرازی	۷۴
	پنیر، گردو، خرما	۷۵
	خیار، گوجه، پنیر و گردو	۷۶
	املت	۷۷
	پک میوه	۷۸
	دسر	۷۹

قیمت خرید غذای پرسنل
(اجرت طبخ و توزیع)



شماره استعلام: ۱۴۰۱۰۷

شرکت سایپا آذین (سهامی عام)

نام شرکت / کارگاه:	دفتر:	آدرس:	مشخصات استعلام
کارگاه:	تلفن / فکس:	دفتر:	مشخصات استعلام
ردیف	شرح	کارگاه:	مشخصات موضعی استعلام و پیشنهاد استعلام دهنده
هزینه اجرت متوسط طبخ و توزیع غذا طبق شرائط پیوست عمومی قرارداد و شرائط شرکت در مناقصه	۱		
جمع کل به حروف:		جمع کل به عدد:	
توضیحات: - سایر شرایط و تعهدات مدنظر 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 شرکت و امضای مجاز:

تاریخ ارائه پیشنهاد:

نام و نام خانوادگی:

مهر و امضای استعلام دهنده:

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 ۱۰۱۳۳۶۸۴۶ با 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 شماره اقتصادی: کد پستی با امضاء مجاز آفایان (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 متعدد به اجرای کلیه مفاد و شرایط آن میباشند.

ماده ۱) موضوع قرارداد

موضوع قرارداد عبارت است از **تامین مواد اولیه ، طبخ و توزیع غذای برسنل** 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	بشرح مندرج در ماده ۲ قرارداد می باشد .	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	قيمت حالت ۲(ريال)	قيمت حالت ۱(ريال)
۱	چلو کباب کوبیده				
۲	خوراک کوبیده گوشت				
۳	چلو کباب بناب				
۴	چلو کباب نگینی				
۵	چلو کوبیده 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				

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

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

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

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

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

قیمت کل کالاها : به عدد ریال .

تبصره ۱: حمل و نقل کالای موضوع قرارداد و هزینه مربوطه بعده فروشنده می باشد.

تبصره ۲: پرداخت مالیات بر ارزش افزوده بعده خریدار می باشد و فروشنده ملزم به ارائه گواهی مالیات بر ارزش افزوده به خریدار می باشد.

تبصره ۳: 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.

تبصره ۴: 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 فروشنده

مهر و امضاء خریدار

شرکت

شرکت طراحی و ساخت قطعات داخلی خودرو سایپا آذین

)

(سهامی عام)

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 ۱۰۱۳۳۶۸۴۶ با 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 آفایان:..... (مدیرعامل و عضو هیئت مدیره) و (نائب رئیس هیئت مدیره) به موجب روزنامه رسمی شماره که در این قرارداد اختصاراً فروشنده نامیده میشود منعقد می گردد و طرفین ملزم و معهد به اجرای کلیه مفاد و شرایط آن میباشد..

ماده ۱) موضوع قرارداد

موضوع قرارداد عبارت است از **تامین مواد اولیه و خرید خدمات طبخ و توزیع غذای پرستل**

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 کالاهای: به عدد به حروف: ریال.

تبصره ۱: حمل و نقل

تبصره ۲: پرداخت مالیات بر ارزش افزوده به عهده خریدار می باشد و فروشنده ملزم به ارائه گواهی مالیات بر ارزش افزوده به خریدار می باشد.

تبصره ۳: 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.

تبصره ۴: 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 فروشنده

مهر و امضاء خریدار

پیمانکار

شرکت طراحی و ساخت قطعات داخلی خودرو سایپا آذین

(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 قسمتهایی 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 ۳۰ روز 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.

تبصره ۱) پرداخت کلیه کسور قانونی (بیمه و مالیات) 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 مقاصص حساب سازمان تامین اجتماعی، مسترد خواهد شد .

تبصره ۲) 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 - انقضای 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 آخرين توافقات انجام شده ، تمدید خواهد شد و پیمانکار ملزم به رعایت آن می باشد .

ماده ۴) تعهدات فروشنده

- وظائف و مسئولیت های اختصاصی فروشنده:

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

تبصره ۱) غذای طبخ شده از سوی فروشنده می بايستی به میزان قید شده در جداول آنالیز تعیین شده توسط خریدار که ضمیمه قرارداد است تحويل 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 بايستی پس از تأیید دستگاه نظارت بین کارکنان توزیع گردد و انواع نوشیدنی (دوغ - آب معدنی - دلستر و انواع کولا) هنگام تحويل خنک باشد.

۴-۳) عملیات طبخ و بسته بندی غذا می بايستی در شرایط کاملاً مناسب و بهداشتی مورد تأیید 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 صلاحیت 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 تحويل می گردد.

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

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

زمان و نحوه تحويل غذا

فروشنده متعهد است پس از انعقاد قرارداد درخصوص تحويل 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 غذایی مرغوب و درجه یک را تهیه و در محل آشپزخانه طبخ نماید و نمایندگان خریدار مجاز خواهد 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 باشد ، اختلاف بین مواد مصرفی و آنالیز را به نماینده کارفرما تحويل نماید. ودر صورتیکه با میزان مواد تحويلی ، غذا بیشتر از میزان مورد نظر پخت شود ، در صورتیکه به مصرف کارفرما بر سد (توزيع 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 فرو شنده از طرف ایشان منصوب و به کارگیری می شوند نیروهای فرو شنده بوده و فرو شنده مسئول پرداخت حقوق، دستمزد و سایر مزایایی 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 تأیید خریدار باشد، رسماً و کتاباً 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 و بهداشت 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 اماكن طبخ و توزیع غذا شش ماه بوده و فرو شنده متعهد است ۱۰ روز پیش از انقضاض 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 فرو شنده وارد می گردد به عهده فرو شنده بوده و خریدار هیچ گونه مسئولیتی در این زمینه ندارد و فروشنده می باید تمام امکانات و وسائل ایمنی و بهداشتی را تهیه و در اختیار پرسنل خود قرار دهد.

۴-۱۴) در صورت بروز مشکلات احتمالی و نیاز به تنظیم صورت جلسه 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) فروشنده متعهد است در صورت درخواست خریدار جهت پذیرایی از میهمانهای خاص، غذاهای مخصوص یا خارجی تحویل نموده و هزینه های آن مطابق دستمزد سایر غذا ها قابل پرداخت خواهد بود.

۴-۱۹) چنانچه طبق تشخیص و تأیید دستگاه نظارت وجود هرگونه جسم خارجی در غذای فرو شنده محرز شود، خریدار می تواند مبلغی تا حداقل 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 اختراض نماید. ضمناً در صورتی که بخشی از آماده سازی مواد اولیه مربوط به غذای کنسول 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 و عده برای نیروهای شرکت اقدام نماید که هزینه طبخ و توزیع آن مطابق پکیج می باشد.

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

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

-**وظایف و مسئولیت های عمومی فروشنده / خریدار:**

۴-۲۴) فرو شنده متعهد است کلیه عملیات موضوع قرارداد را طبق موارد مندرج در قرارداد با بهترین روش فنی مورد تایید خریدار، به وسیله نیروهایی که در کار خود تخصص و تجربه کافی دارند، انجام دهد.

۴-۲۵) چنانچه پرسنل فرو شنده نیاز به خدمات درمانی در طول مدت روز داشته باشد این امر تو سط خریدار و اداره بهداشت، خدمات پزشکی صورت پذیرفته خواهد شد و هزینه آن از فرو شنده کسر و در صورت نیاز، اعزام به بیمارستان 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 تحويل 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) فروشنده متعهد است قبل از هرگونه استفاده از امکانات تاسیساتی شرکت که جزو تعهدات خریدار می باشد (مثل آب، برق و ...) هماهنگی لازم را با خریدار به عمل آورد، در غیر این صورت مسئولیت خسارات وارد و عواقب احتمالی آن، متوجه فرو شنده خواهد بود.

۴-۲۸) استفاده بهینه از انرژی و رعایت موارد ENERGY SAVING توسط فروشنده الزامی است و در این رابطه می بايست به طور مشخص اقدامات لازم انجام و به دستورالعمل های کمیته انرژی خریدار دقت کافی شده و در اجرای آن کوشای بشد.

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 وسائل و امکانات تحويلی به فروشنده بصورت امنی 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 وسائل امنی تحويلی 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 باشد و در صورت تغییر برنامه مطابق بند ۴-۲۰ رفتار خواهد شد.

۴-۳۲) کارمندان و کارگران ایرانی در کارگاه فرو شنده می باشند و همچنین کارمندان و کارگران بیگانه باید دارای پروانه اقامت و اجازه کار باشند.

۴-۳۳) فروشنده متعهد است نماینده تام الاختیار یا رئیس کارگاه خود را با یک خط تلفن همراه جهت هماهنگی امور لازم کتاباً به دستگاه نظارت معرفی نماید. هر نوع اخطار و ابلاغی که مربوط به اجرای عملیات باشد 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 ذسبت به تعویض رئیس کارگاه اقدام نماید، مشروط به اینکه صلاحیت جانشین او مورد تایید دستگاه نظارت باشد.

۴-۳۴) کلیه نیروهای معرفی شده توسط فروشنده می باشند 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 باشد 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 سرخانه 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 باشد به صورت روزانه انجام پذیرد بر عهده فروشنده می باشد و بعد از هر وعده غذایی می باشد 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 فرو شنده است. تهیه چای خشک به عهده خریدار است. توزیع چای در ۳ نوبت ۱۵:۰۶ 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) پر سلن فرو شنده 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 بزرگی 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 باشد ارزش خدمات انجام شده را پس از ارائه هر صورت حساب که از نظر کمی و کیفی به تأیید دستگاه نظارت رسیده باشد، به پیمانکار پرداخت نماید.
- ۵-۲) در صورتی که فروشنده شرایط بالقوه ریسک غیر قابل قبول مانند آلودگی عده 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 سمتپاشی دوره ای محل ها ...) 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 استناد 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 آموزشهايی که دستگاه نظارت و یا نماینده آن در حدود مفاد قرارداد اعلام می نماید، اجراء نماید.

ماده (۸) جریمه تأخیر 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 کلأً 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 بازرگانی عملیات

۱۰-۱) خریدار در مدت اجرای قرارداد مجاز است عملیات فروشنده را توسط دستگاه نظارت بازرگانی 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 بازرگانی فراهم کند . بدیهی است انجام اینگونه امور از مسئولیتهای فروشنده نخواهد کاست.

۱۰-۲) خریدار در مدت اجرای قرارداد مجاز است از انبار مواد اولیه، بازرگانی نموده و فروشنده متعهد است هر نوع اطلاعات و مدارکی که مورد نیاز باشد در اختیار خریدار قرارداده و تسهیلات لازم را برای انجام این بازرگانی 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 استناد 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 مائزور

اگر بعلی 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 مدام که جهات مذکور ادامه دارد، عدم انجام تعهدات که عرفان متأثر 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 واردہ 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 پرستی به انصمام 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 تضمین قراردادی مطالبه و اخذ نماید.

ماده (۱۴) رفع اختلاف

کلیه اختلافاتی که ممکن است بر اثر اجرای این قرارداد یا تعیین و تفسیر مندرجات آن بین طرفین قرارداد رخ دهد و نتوان آنها را از طریق مذاکره و یا مکاتبه حل و فصل نمود، در کمیسیونی مرکب از بالاترین مقام دستگاه اجرائی هر دو طرف قرارداد مطرح می‌گردد. در صورتی که این کمیسیون نتواند بر مبنای قرارداد و مقررات مربوطه، اختلاف را حل نماید موضوع جهت تعیین و تکلیف به مراجع قانونی منتقل خواهد شد و طرفین ملزم می‌باشند تا زمان حل اختلاف، تعهداتی را که به موجب این قرارداد به عهده دارند به نحو احسن اجراء نمایند.

ماده (۱۵) اصلاحیه

هرگونه اصلاح و تجدید نظر در مفاد این قرارداد می‌بایست 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 کتاباً به طرف مقابل اطلاع دهند، در غیر اینصورت نشانی فوق الذکر از نظر ابلاغ قانونی و هر گونه مکاتبات و مراسلات فیما بین 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 جزو لاینفک قرارداد می‌باشد 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 فروشنده

مهر و امضاء خریدار

شرکت

شرکت طراحی و ساخت قطعات داخلی خودرو سایپا آذین

(سهامی عام)

شرایط عمومی قرارداد طبخ و توزیع غذا

- محل پخت و توزیع غذا در محل کارفرما می باشد
- تهیه و حمل مواد اولیه طبخ غذا به عهده پیمانکار می باشد
- تعدادی از پرس غذاها باید به صورت انفرادی و در ظروف یکبار مصرف فومی یا آلومینیومی سرو و مطابق لیست نفات 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 تقریباً تعداد ۱۴۰۰ پرس غذا در روز در ظروف یکبار مصرف سرو می گردد.
- غذاهای رژیمی باید در ظروف آلومینیومی و به صورت انفرادی سرو گردد.
- توزیع میوه می باشد در ظروف پلاستیکی شفاف و به صورت انفرادی آماده سازی گردد.
- منوی غذای ماه آینده یک هفته قبل از شروع ماه جدید باید به تایید کارفرما برسد.
- تعداد پرس غذای ناهار و شام حدود ۱۴۰۰ پرس می باشد.
 - تعداد ناهار حدود ۸۵۰ و شام حدود ۵۵۰ پرس در روزهای عادی هفتگه می باشد.
 - در روزهای ۵شنبه تعداد ناهار حدود ۸۵۰ و شام حدود ۵۵۰ پرس می باشد.
- در روزهای جمعه و روزهای تعطیل تعداد غذای مورد نیاز مطابق برنامه کاری کارفرما از سوی واحد منابع انسانی و ارتباطات اعلام می گردد.
- غذای نوع اول با چلو غذای نوع دوم با نان لوаш و نوع سوم پک میوه خواهد بود (۳ نوع میوه فصل)
- تعداد پرس مصرف هر کدام از موارد بند ۴ بستگی به نوع غذا متغیر خواهد بود
- پیمانکار می باشد 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.
- 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.
- مسئولیت نظافت، پاکیزگی و آراستگی سالن غذا خوری و آشپزخانه که می باشد به صورت روزانه انجام پذیرد و بعد از هر وعده غذایی می باشد 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
- 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 ساعت ۱۵:۰۶ 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 ارائه 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 صلاح حدید 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 مدیر عامل 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) ارائه می گردد. توزیع شله زرد و شیر برنج 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 صلاح حدید 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 آبغوشت 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 سبب 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 صلاح حدید کارفرما).

نکات تكميلي :

نیرو:

- ۲۴- به ازای هر ۷۰ پرس به طور ميانگين يك نفر لازم می باشد.
- ۲۵- مجموع ۱۴۰۰ پرس: شامل يك نفر سرپرست، ۱ نفر کارشناس بهداشت به تائيدیه شركت، 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 ۴۳-۴
- ۲۶- با توجه به توزیع چای يك نفر به مجموع اضافه گردد. در قسمت وظایف و مسئولیت های عمومی فروشنده / خریدار بند ۴۳-۴
- ۲۷- هرگونه مرخصی و جابه جایی نیرو با تائيدیه ناظر رستوران صورت گیرد. در قسمت وظایف و مسئولیت های عمومی فروشنده / خریدار بند ۴۳-۴
- ۲۸- پیمانکار موظف است هر ۶ ماه نسبت به تهیه لباس چکمه و دمپایی پرسنل خود اقدام نماید. در قسمت زمان و نحوه تحويل غذا ادامه بند ۱۳-۴ ذکر شود.
- ۲۹- فاكتور دستمزد: عدم پرداخت فاكتور و صورتحساب مانعی بر عدم پرداخت دستمزد پرسنل پیمانکار خواهد بود و پیمانکار مکلف است تا ۱۰ ام هر ماه نسبت به پرداخت دستمزد ماه قبل اقدام نماید. هرگونه مشکلی که به دليل عدم پرداخت دستمزد در توزیع غذای کارفرما پيش ايد مسئولیت مستقیم آن به عهده پیمانکار خواهد بود. در قسمت شرایط و نحوه پرداخت
- ۳۰- در صورت عدم پرداخت دستمزد پرسنل شركت 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 يکبار مصرف خارج از موارد درج شده در قرارداد موارد تهیه شده از طرف پیمانکار به صورت فاكتور اعمال خواهد شد. در قسمت وظایف و مسئولیت های عمومی فروشنده بند ۲۹-۴
- ۳۳- ۳- مواد اوليه:
- ۳۴- پیمانکار می بايست 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 ۴۴-۴
- 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: نازه
- ۴۰- روغن: ویونی، لادن، آفتتاب، طبیعت، اویلا، خروس نشان، روغن گلنazar، غنچه.
- ۴۱- سرکه: سمیه، بیژن، وردا، یک و یک
- ۴۲- زعفران: سحرخیز، قائنات، نوبن

- 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 و یک، 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

وسایل و تجهیزات موجود در آشپزخانه سایپا آذین			
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 رووحی	۷	سالم
۳۵	گرم کن	۳	نیمه سالم

سوب و دشل	آنچه بود	میله بود	کاسه گاهی بزرگ	باقی کرمتال	کاسه گاهی گوچ	ظرف آف دوپنیوس بیکار معدن	ظرف آف دوپنیوس بیکار معدن	فاضی پنکه مصرف	دستمال گاهنی	لوان پنکه مصرف	زفی	زنفون	قچ	عاست و فیلر	عاست	سازد	صیغه ناھار و شام	تجزیه	جلون عالی	غلایه رژیمی	شیفت شب	تعداد شام سرو شده	تعداد غذای سرو شده	نوع غذا	تاریخ	روز
.	۱۷۲۱	۰	۰	۱۰۰	۰	۰	۱۷۴۴			۱۷۹۷	۱۶	۱۷۲۱	۰	۰	۰	۰	۷۲۹	۹۹۲	چلو کتاب کوییده	۱۴۰۰/۰۶/۰۱	دوشنبه	
.	۱۶۰۴	۰	۰	۰	۰	۰	۸			۱۷۰۸	۱۶	۱۶۰۴	۰	۰	۰	۰	۶۴۹	۹۰۰	مرغ ریش ریش	۱۴۰۰/۰۶/۰۲	سه شنبه	
.	.	.	.	۱۶۰۲	۱۶۰۴	۴۰۰	۰	۱۰۰	۰	۰	۶			۱۷۴۵	۱۶	۱۶۰۴	۰	۰	۰	۰	۶۰۹	۹۹۰	چلو خورشت قیمه سیب زمینی	۱۴۰۰/۰۶/۰۳	چهار شنبه	
.	۱۵۴۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰			۱۶۱۴	۹	۱۵۴۰	۰	۰	۰	۰	۶۳۰	۹۱۰	چلو گوشت	۱۴۰۰/۰۶/۰۴	پنجشنبه	
.	۵۰۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰			۴۰۰	۰	۵۰۰	۰	۰	۰	۰	۲۰	۴۳۰	استامبولی پلو	۱۴۰۰/۰۶/۰۵	جمعه	
.	.	.	.	۱۶۱۰	۱۶۱۰	۴۰۰	۰	۱۰۰	۰	۰	۰			۱۶۸۰	۱۲	۱۶۶۰	۰	۰	۰	۰	۶۳۵	۹۷۵	چلو خورشت قورمه سبزی	۱۴۰۰/۰۶/۰۶	شنبه	
.	۱۷۱۱	۰	۰	۰	۰	۰	۰			۱۸۱۳	۱۶	۱۷۱۱	۰	۰	۰	۰	۷۰۲	۱۰۹	زرشک پلو با مرغ	۱۴۰۰/۰۶/۰۷	یکشنبه	
.	.	.	۱۷۲۹	۰	۱۷۰۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰			۱۷۲۹	۱۲	۱۷۰۰	۰	۰	۰	۰	۶۰۶	۹۸۸	لوپیاپلو	۱۴۰۰/۰۶/۰۸	دوشنبه	
.	.	.	.	۱۶۸۰	۱۶۸۰	۴۰۰	۰	۱۰۰	۰	۰	۱۷			۱۷۰۵	۲۸	۱۶۹۷	۰	۰	۰	۰	۶۴۲	۹۸۵	چلو خورشت آلو اسفناج	۱۴۰۰/۰۶/۰۹	سه شنبه	
.	.	.	.	۱۸۰۲	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۱۸۹۹			۱۸۹۹	۱۶	۱۸۰۲	۰	۰	۰	۰	۷۰۰	۱۱۰۲	چلو جوجه کتاب	۱۴۰۰/۰۶/۱۰	چهار شنبه	
.	.	.	.	۱۵۱۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰			۱۵۸۴	۰	۱۵۱۰	۰	۰	۰	۰	۶۰۵	۹۰۵	چلو کلت	۱۴۰۰/۰۶/۱۱	پنجشنبه	
.	.	.	.	۵۰۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰			۵۲۳	۰	۵۰۰	۹۱	۰	۰	۰	۱۸	۳۹۱	عدس پلو	۱۴۰۰/۰۶/۱۲	جمعه	
.	.	.	.	۱۷۱۳	۱۷۱۳	۴۰۰	۰	۱۰۰	۰	۰	۱۷۴۶			۱۸۰۱	۱۶	۱۷۱۳	۰	۰	۰	۰	۷۳۷	۹۷۶	چلو کتاب کوییده	۱۴۰۰/۰۶/۱۳	شنبه	
.	.	.	۱۶۷۵	۰	۱۶۷۵			۰	۰	۰	۰			۱۷۰۹	۱۶	۱۶۷۵	۰	۰	۰	۰	۶۸۶	۹۸۹	خواراک مرغ	۱۴۰۰/۰۶/۱۴	یکشنبه	
.	.	.	۱۷۰۱	۱۷۰۱	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰			۱۷۶۷	۱۶	۱۷۰۱	۳۰	۰	۰	۰	۶۹۰	۹۸۱	چلو خورشت قیمه سیب زمینی	۱۴۰۰/۰۶/۱۵	دوشنبه	
.	.	.	۱۶۷۴	۰	۱۶۷۴			۰	۰	۰	۰			۱۷۰۷		۱۶۷۴	۴۲	۰	۰	۰	۶۵۸	۹۷۴	ماکارونی	۱۴۰۰/۰۶/۱۶	سه شنبه	
.	.	.	۱۷۰۰	۱۷۰۰	۱۷۰۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰			۱۸۱۰	۱۰	۱۷۰۰	۴۰	۰	۰	۰	۶۷۵	۹۸۵	چلو خورشت قورمه سبزی	۱۴۰۰/۰۶/۱۷	چهار شنبه	
.	.	.	۱۶۵۳	۰	۱۶۵۳			۰	۰	۰	۰			۱۷۰۳	۴	۱۶۵۳	۰	۰	۰	۰	۶۷۷	۹۷۶	چلو جوجه کتاب	۱۴۰۰/۰۶/۱۸	پنجشنبه	
.	.	.	۵۰۰	۰	۰			۰	۰	۰	۰			۵۲۱	۰	۵۰۰	۰	۰	۰	۰	۲۳	۴۷۷	لوپیاپلو	۱۴۰۰/۰۶/۱۹	جمعه	
.	.	.	۲۰	۱۸۰۳	۴۰۰	۰	۱۰۰	۰	۰	۱۰	۰			۱۹۰۴	۱۸	۱۸۰۳	۰	۰	۰	۰	۷۰۴	۱۰۴۹	چلو گوشت	۱۴۰۰/۰۶/۲۰	شنبه	
.	.	.	۲۰	۱۶۶۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۱۷			۱۷۱۹	۱۸	۱۶۶۰	۴۰	۰	۰	۰	۶۴۳	۹۷۷	عدس پلو	۱۴۰۰/۰۶/۲۱	یکشنبه	
.	.	.	۲۰	۱۷۰۶	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰			۱۸۰۴	۱۰	۱۷۰۶	۰	۰	۰	۰	۶۸۵	۱۰۲۱	چلو کلت	۱۴۰۰/۰۶/۲۲	دوشنبه	
.	.	.	۱۶۹۰	۲۰	۱۶۹۰	۴۰۰	۰	۱۰۰	۰	۰	۰			۱۶۹۰	۱۶	۱۶۹۰	۰	۰	۰	۰	۶۸۷	۱۰۰۸	مرغ کنکاتی	۱۴۰۰/۰۶/۲۳	سه شنبه	
.	.	.	۱۷۵۶	۲۰	۱۷۰۲	۰	۰	۰	۰	۰	۹			۱۷۰۶	۲۴	۱۷۰۲	۵۱	۰	۰	۰	۶۴۹	۱۰۰۲	لوپیاپلو	۱۴۰۰/۰۶/۲۴	چهار شنبه	
.	.	.	۱۶۰۰	۱۶۰۰	۱۶۰۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰			۱۶۸۷	۱۰	۱۶۰۰	۰	۰	۰	۰	۶۳۷	۹۶۳	چلو خورشت قیمه سیب زمینی	۱۴۰۰/۰۶/۲۵	پنجشنبه	
.	.	.	۴۷۰	۰	۰			۰	۰	۰	۰			۴۷۰	۰	۵۰۰	۳۰	۰	۰	۰	۴۴۰	۱۴۰۰/۰۶/۲۶	مرغ ریش ریش	۱۴۰۰/۰۶/۲۶	جمعه	
.	.	.	۲۰	۱۶۰۷	۵۰۰	۰	۲۰۰	۰	۰	۱۷۹۰			۱۷۰۴	۱۸	۱۶۰۷	۰	۰	۰	۰	۶۷۵	۹۸۲	چلو کتاب کوییده	۱۴۰۰/۰۶/۲۷	شنبه		
.	.	.	۲۰	۱۶۰۰	۵۰۰	۰	۲۰۰	۰	۰	۰			۱۷۱۰	۱۸	۱۶۰۰	۱۶	۰	۰	۰	۶۳۹	۹۴۰	زرشک پلو با مرغ	۱۴۰۰/۰۶/۲۸	یکشنبه		
.	.	.	۱۶۰۰	۱۶۰۰	۱۶۰۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰			۱۶۳۳	۱۸	۱۶۰۰	۶۰	۰	۰	۰	۶۲۳	۹۱۷	چلو خورشت قورمه سبزی	۱۴۰۰/۰۶/۲۹	دوشنبه	
.	.	.	۱۶۰۴	۲۰	۱۰۰	۴۰۰	۰	۰	۰	۰	۰			۱۶۰۴	۰	۹۰	۱۰۰	۶۸	۰	۰	۰	۵۸۸	۸۹۴	استامبولی پلو	۱۴۰۰/۰۶/۳۰	سه شنبه
.	.	.	۱۶۳۸	۱۶۳۸	۱۶۳۸	۴۰۰	۰	۰	۰	۰	۰			۱۶۳۸	۰	۰	۰	۰	۶۶۱	۹۷۷	جوچه چینی	۱۴۰۰/۰۶/۳۱	چهار شنبه			
.	.	.	۱۱,۷۷۱	۱۳,۲۹۶	۴۶,۸۲۹	۴,۲۰۰	۱۰	۲۰,۰۰۰	۰	۰	۸,۸۰۴	۶,۸۴۶	۳۸,۶۶۰	۴۰۹	۴۶,۹۲۶	۶۹۴	۰	۰	۰	۱۸,۰۶۲	۲۸,۱۷۰	۰	جمع کل			

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

مديري اداري و توسعه منابع انساني

ریس خدمات اداری و رفاه

نماينده پيشگامان خوراک تابان

二三

سوب و دشل	آنچه بود	میله بود	کاسه گاهی بزرگ	پاکی کرمال	کاسه گاهی گوچ	ظرف آف دوینوس پیکار معرف	قاشق پیکار معرف	مسنال گاهنی	لوان پیکار معرف	زنبی	زنگون	قچ	عاست و فیلار	عاست	سازد	عینه ناھار و شام	بینی	جلون عالی	غلایار زده	شیفت	تعداد شام سرو شده	تعداد غذای سرو شده	نوع غذا	تاریخ	روز	
.	۲۰	۱۴۹۲	۴۰۰	.	۲۰۰۰	.	.	.	۱۵۰۴	۷	۱۴۹۲	۸۹	.	.	.	۵۳۱	۸۷۲	چلو گوشت	۱۴۰۰/۰۷/۰۱	پنجشنبه		
.	۰	۴۶۰	۰	.	۲۰۰۰	.	.	.	۳۷۰	۰	۴۶۰	۹۱	.	.	.	۲۵	۳۴۴	عدس پلو	۱۴۰۰/۰۷/۰۲	جمعه		
.	۱۰۲۷	۱۰۲۷	۴۰۰	.	۲۰۰۰	.	.	.	۱۶۲۶	۱۵	۱۰۲۷	۰	.	.	.	۶۱۵	۹۱۲	چلو خورشت قیمه سیب زمینی	۱۴۰۰/۰۷/۰۳	شنبه		
.	۲۰	۱۶۴۰	۴۰۰	.	۲۰۰۰	.	.	۱۶۴۰	۰	۱۷۳۹	۱۸	۱۶۴۰	۰	.	.	.	۶۴۶	۹۹۴	چلو جوجه کباب	۱۴۰۰/۰۷/۰۴	یکشنبه	
.	۰	۴۹۰	۰	.	۲۰۰۰	.	.	۴۹۰	۰	۴۹۰	۰	۴۹۰	۰	.	.	.	۳۵	۴۶۰	چلو کباب کویده	۱۴۰۰/۰۷/۰۵	دوشنبه	
.	.	.	.	۱۰۰۰	۲۰	۱۰۰۰	۴۰۰	.	۲۰۰۰	.	.	۲۰	۱۰۱۹	۰	۱۰۱۹	۳۳	۰	.	.	۰۸۲	۹۰۴	عدس پلو	۱۴۰۰/۰۷/۰۶	سه شنبه		
.	۱۶۰۰	۱۶۰۰	۴۰۰	.	۲۰۰۰	.	.	.	۱۶۶۶	۲۵	۱۶۰۰	۳۸	۰	.	.	۶۳۴	۹۲۸	چلو خورشت قورمه سبزی	۱۴۰۰/۰۷/۰۷	چهارشنبه		
.	۰	۱۴۲۰	۰	.	۲۰۰۰	.	.	.	۱۴۷۰	۱۲	۱۴۲۰	۳۸	۰	.	.	۵۱۴	۸۶۸	چلو کلت	۱۴۰۰/۰۷/۰۸	پنجشنبه		
.	۱۳۱	۰	۰	.	۰	.	.	.	۱۰۱	۰	۱۳۱	۳۰	۰	.	.	۴۱	۶۰	لوپیاپلو	۱۴۰۰/۰۷/۰۹	جمعه		
.	۰	۱۶۳۴	۰	.	۱۰۰۰	.	.	۱۶۳۴	۰	۱۷۲۸	۱۲	۱۶۳۴	۰	.	.	.	۶۹۹	۹۳۵	چلو کباب کویده	۱۴۰۰/۰۷/۱۰	شنبه	
.	۱۰۲۱	۱۰۲۱	۰	.	۱۰۰۰	.	.	.	۱۰۲۱	۱۲	۱۰۲۱	۶۰	۰	.	.	۵۹۶	۸۶۵	چلو خورشت آلو استخاج	۱۴۰۰/۰۷/۱۱	یکشنبه		
.	۱۰۹۹	۱۶۲۹	۴۰۰	.	۱۰۰۰	.	.	.	۰	۱۲	۱۶۲۹	۳۰	۰	.	.	۶۳۴	۹۶۵	خوراک مرغ کنتاکی	۱۴۰۰/۰۷/۱۲	دوشنبه		
.	۳۰۰	۰	۰	.	۰	.	.	.	۰	۰	۳۰۰	۰	.	.	.	۷۳	۲۲۷	عدس پلو	۱۴۰۰/۰۷/۱۳	سه شنبه		
.	۱۴۹۰	۰	۰	۱۰۰۰	.	۰	۱۴۹۰	۰	۱۰۰	۱۲	۱۴۹۰	۰	.	.	.	۶۰۰	۸۹۰	چلو جوجه کباب	۱۴۰۰/۰۷/۱۴	چهارشنبه		
.	۲۵۴	۰	۰	۰	.	.	۰	.	۰	۲۵۴	۰	۲۵۴	۰	.	.	.	۲۳	۲۲۱	چلو گوشت	۱۴۰۰/۰۷/۱۵	پنجشنبه	
.	۲۰	۰	۰	۰	.	.	۰	.	۰	۲۳۰	۰	۲۰	۲۰	۰	.	.	۱۲	۲۱۳	استامبولی پلو	۱۴۰۰/۰۷/۱۶	جمعه	
.	۱۶۲۸	۴۰۰	۴	۲۰۰۰	۰	۰	۱۶۲۸	۰	۱۷۳۰	۱۲	۱۶۲۸	۰	.	.	.	۶۸۷	۹۴۱	چلو کباب کویده	۱۴۰۰/۰۷/۱۷	شنبه		
.	۱۶۵۶	۱۶۵۶	۴۰۰	.	۲۰۰۰	.	.	۱۲	۰	۱۶۹۶	۱۲	۱۶۵۶	۵۴	۰	.	.	۶۶۴	۹۳۸	چلو خورشت فسنجان	۱۴۰۰/۰۷/۱۸	یکشنبه	
.	.	.	.	۱۶۴۷	۰	۱۵۳۴	۴۰۰	.	۱۰۰۰	.	.	.	۱۶۴۷	۰	۱۲	۱۵۳۴	۰	.	.	.	۶۲۱	۹۱۳	لوپیاپلو	۱۴۰۰/۰۷/۱۹	دوشنبه	
.	.	.	.	۱۶۰۰	۱۶۰۰	۴۰۰	.	۱۰۰۰	۰	۱۶۰	۱۴	۱۶۰۰	۴۷	۰	.	.	۶۳۰	۹۲۳	چلو خورشت قیمه سیب زمینی	۱۴۰۰/۰۷/۲۰	سه شنبه	
.	.	.	.	۱۰۹۶	۰	۱۰۹۶	۴۰۰	.	۱۰۰۰	۱۰۹۷	.	.	۰	۰	۱۴	۱۰۹۶	۰	۴	.	.	۶۴۷	۹۴۵	سبزی پلو با ماهی قزل آلا	۱۴۰۰/۰۷/۲۱	چهارشنبه	
.	.	.	.	۱۰۷۰	۰	۱۰۰۰	۰	۱۰۰۰	.	۰	۱۰۸۱	۰	۱۶۴۸	۱۴	۱۰۷۰	۰	.	.	.	۶۰۸	۹۱۷	چلو جوجه کباب	۱۴۰۰/۰۷/۲۲	پنجشنبه		
.	.	.	.	۵۰۰	۰	۰	۰	۰	۰	.	۰	۰	۰	۵۰۰	۰	۵۲	۰	.	.	۲۵	۴۲۳	مرغ ریش ریش	۱۴۰۰/۰۷/۲۳	جمعه		
.	.	.	.	۱۴۳۰	۴۰۰	۵	۲۰۰۰	۰	۰	۰	۰	۰	۱۰۰	۱۲	۱۴۳۰	۴۸	۰	.	.	۰۰۲	۸۳۰	شوید پلو با گوشت	۱۴۰۰/۰۷/۲۴	شنبه		
.	.	.	.	۰	۱۵۶۱	۴۰۰	۰	۲۰۰۰	۰	۱۶۰۸	۱۲	۱۵۶۱	۰	.	.	.	۶۴۷	۹۱۴	عدس پلو	۱۴۰۰/۰۷/۲۵	یکشنبه	
.	.	.	.	۱۶۱۷	۱۶۱۷	۰	۰	۲۰۰۰	.	۰	۰	۱۰	۰	۱۰	۱۲	۱۶۲۴	۰	.	.	.	۶۴۳	۹۸۱	خوراک مرغ وقارچ	۱۴۰۰/۰۷/۲۶	دوشنبه	
.	.	.	.	۱۵۶۰	۱۵۶۰	۴۰۰	.	۲۰۰۰	.	.	۰	۰	۰	۱۶۰	۱۰	۱۶۰۰	۵۵	۰	.	.	۶۳۷	۹۰۸	چلو خورشت قورمه سبزی	۱۴۰۰/۰۷/۲۷	سه شنبه	
.	.	.	.	۲۰	۱۰۰۷	۴۰۰	.	۲۰۰۰	.	۰	۰	۱۲	۰	۱۶۹۲	۱۶	۱۵۷۱	۰	.	.	.	۶۴۰	۹۲۶	چلو کلت	۱۴۰۰/۰۷/۲۸	چهارشنبه	
.	.	.	.	۰	۱۶۰۰	۰	۰	۱۰۰۰	.	۰	۰	۱۵۷۳	۰	۱۶۷۸	۱۲	۱۶۰۰	۲۷	۰	.	.	۶۵۰	۹۲۳	چلو کباب کویده	۱۴۰۰/۰۷/۲۹	پنجشنبه	
.	.	.	.	۴۳۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۴۳۰	۰	۴۳۰	۰	.	.	.	۲۰	۴۱۰	استامبولی پلو	۱۴۰۰/۰۷/۳۰	جمعه		
.	.	.	.	۰	۴,۷۴۳	۱۲,۷۴۵	۳۷,۱۷۲	۶,۴۰۰	۹	۳۹,۰۰۰	۱,۰۹۶	۰	۱۰,۱۰۰	۳,۱۶۶	۳۰,۱۰۲	۳۰۲	۳۷,۲۶۷	۷۱۲	۴	۰	۰	۱۳,۹۹۱	۲۲,۵۶۰	.	جمع کل	یکشنبه

آمار ماهیانه توزیع غذا بین پرسنل پیمانکار شرکت سایپا آذین مهر ۱۴۰۰

سوب ورمیتل	آش جو	سبز چوب	کاشه گاهی بزرگ	پانی گرسنل	کاسه گاهی کوچک	ظرف آف اوتونومی یا کار مصرف	فشنیک یکبار مصرف	دستمال گالانی	لبان یکبار مصرف	سی سکوب	فرش	زنون	دوغ	هاست و خیار	ماست	سلااد	نهنج ناھار و شام	توفیض	جوان چون عالص	نعداد شام مرغ و شده زوج و دو	نعداد شام مرغ و شده زوج و دو	قیاد شام مرغ شده	قیاد فشار سوزن	نوع غذا	تاریخ	روز	
.	۲۰	۱۰۴۲	۴۰۰	۰	۲۰۰۰	.	۰	۱۳	۱۶۳۴	۱۶	۱۰۴۲	۱۲	۰	۰	۰	۶۱۱	۹۱۹	چلو گوشت	۱۴۰۰/۰۸/۰۱	شنبه			
.	۰	۵۲۴	۴۰۰	۰	۰	.	۰	۰	۵۲۴	۰	۵۲۴	۰	۰	۰	۰	۱۸	۰۰۶	چلو جوجه کباب	۱۴۰۰/۰۸/۰۲	پیشنبه			
.	۱۴۶۰	۱۴۶۰	۴۰۰	۰	۲۰۰۰	.	۰	۱۲	۱۰۷۹	۱۲	۱۰۵۶	۸۹	۰	۰	۰	۵۸۷	۸۷۸	چلو خورشت قورمه سبزی	۱۴۰۰/۰۸/۰۳	دوشنبه			
.	.	.	۲۱۳	۱۷۰۰	۲۰	۱۴۰۴	۴۰۰	۰	۲۰۰۰	.	۰	۴	۱۷۰۰	۰	۱۶۲۱	۰	۰	۶۰	۱۰۳	۰۸۰	۸۲۳	لوبیا پلو - آش رشته	۱۴۰۰/۰۸/۰۴	سه شنبه			
.	.	۱۶۱۷	.	.	۳۰۲۸	۱۰۱۴	۲۰۰	۰	۲۰۰۰	.	۰	۳	۰	۰	۱۶	۱۰۱۷	۰	۰	۰	۰	۰۹۶	۹۲۱	خوارک مرغ کنترکی	۱۴۰۰/۰۸/۰۵	چهار شنبه		
.	۰	۱۴۷۴	۲۰۰	۰	۲۰۰۰	.	۰	۱۴۷۷	۰	۱۰۷۷	۱۶	۱۰۱۳	۳۹	۰	۰	۰	۰۶۱	۹۱۳	چلو کباب کویده	۱۴۰۰/۰۸/۰۶	پنجشنبه		
.	۰	۴۰۰	۰	۰	۰	.	۰	۰	۰	۰	۴۰۰	۰۴	۰	۰	۰	۱۹	۳۲۷	۰	استابیولی پلو	۱۴۰۰/۰۸/۰۷	جمعه		
.	۲۰	۱۰۱۹	۴۰۰	۰	۲۰۰۰	.	۰	۱۶	۰	۱۶۲۷	۱۲	۱۰۱۹	۰	۰	۰	۰	۶۰۵	۹۱۴	زرشک پلو با مرغ	۱۴۰۰/۰۸/۰۸	شنبه		
.	.	۴۴۹	۱۳۲۱	۲۰	۱۲۱۹	۴۰۰	۰	۲۰۰۰	.	۰	۰	۶	۱۳۲۱	۰	۱۲	۱۶۷۴	۰	۰	۲۰۴	۲۴۵	۰۳۶	۶۸۹	مرغ ریش ریش - آش جو	۱۴۰۰/۰۸/۰۹	پیشنبه		
.	.	.	۱۶۰۱	.	۰	۱۶۰۴	۲۰۰	۰	۲۰۰۰	.	۰	۱۶۰۱	۳	۰	۳	۱۲	۱۶۴	۰	۰	۰	۰	۶۶۹	۹۰۵	سبزی پلو با ماهی قزل آلا	۱۴۰۰/۰۸/۱۰	دوشنبه	
.	۱۰۳۲	۱۰۳۲	۲۰۰	۰	۲۰۰۰	.	۰	۰	۱۱	۰	۱۰۳۲	۹	۱۰۹۲	۶۰	۰	۰	۰	۶۴۷	۸۸۵	چلو خورشت قیمه سبزی زمینی	۱۴۰۰/۰۸/۱۱	سه شنبه	
۱۰۳۷	۳۰۲۴	۱۰۳۷	۴۰۰	۰	۲۰۰۰	۱۰۳۷	۰	۰	۰	۰	۱۲	۱۰۳۷	۶۷	۰	۰	۰	۵۷۸	۸۹۲	خوارک مرغ ناسوپ ورمیتل	۱۴۰۰/۰۸/۱۲	چهار شنبه		
.	۱۲	۱۳۶۴	۴۰۰	۰	۱۰۰۰	.	۰	۰	۴	۰	۱۳۱۲	۱۲	۱۳۶	۱۳۷	۰	۰	۰	۴۰۶	۸۰۳	۰	استامبیولی پلو	۱۴۰۰/۰۸/۱۳	پنجشنبه
.	۳۵۰	۰	۰	۰	۰	.	۰	۰	۰	۰	۳۵۰	۰	۰	۰	۰	۰	۳۳۱	۰	عدس پلو با گوشت	۱۴۰۰/۰۸/۱۴	جمعه		
.	۱۰۳۰	۱۰۳۰	۴۰۰	۰	۲۰۰۰	.	۰	۰	۴	۰	۱۶۲۷	۱۲	۱۶۰۴	۷۴	۰	۰	۰	۶۱۶	۹۱۶	چلو خورشت فستجان	۱۴۰۰/۰۸/۱۵	شنبه	
.	.	۷۰۰	۱۰۹۶	.	۱۰۰۲	۴۰۰	۰	۲۰۰۰	.	۰	۰	۰	۰	۱۰۹۶	۰	۱۲	۱۷۰۲	۰	۰	۲۰۰	۴۰۰	۰۴۹	۵۶۳	لوبیا پلو - آش رشته	۱۴۰۰/۰۸/۱۶	پیشنبه	
.	۱۰۰۷	۱۰۰۶	۴۰۰	۰	۲۰۰۰	.	۰	۰	۲	۰	۱۶۶۹	۱۲	۱۶۰۰	۴۷	۰	۰	۰	۶۰۹	۸۹۹	چلو خورشت قورمه سبزی	۱۴۰۰/۰۸/۱۷	دوشنبه	
.	۱۸	۱۷۱۵	۲۰۰	۰	۲۰۰۰	.	۰	۰	۱۷۱۵	۰	۱۸۲۹	۱۶	۱۷۱۰	۰	۰	۰	۰	۷۴۷	۹۶۸	چلو جوجه کباب	۱۴۰۰/۰۸/۱۸	سه شنبه	
.	۲۰	۱۴۰۱	۴۰۰	۰	۲۰۰۰	.	۰	۰	۴	۰	۱۰۶۲	۱۲	۱۴۸۶	۳۵	۰	۰	۰	۰۸۴	۸۶۷	۰	عدس پلو با گوشت	۱۴۰۰/۰۸/۱۹	چهار شنبه
.	۲۰	۱۴۳۰	۴۰۰	۰	۲۰۰۰	.	۰	۰	۱۴۸۸	۰	۱۰۳۳	۸	۱۴۸۸	۰۸	۰	۰	۰	۵۵۴	۸۷۶	چلو کباب کویده	۱۴۰۰/۰۸/۲۰	پنجشنبه	
.	.	۴۳۸	۰	۵۰۰	۰	۰	۰	۰	۰	.	۰	۰	۰	۰	۴۳۸	۰	۰	۰	۰	۶۲	۴۰۹	۰	مرغ ریش ریش	۱۴۰۰/۰۸/۲۱	جمعه		
.	۲۰	۱۶۰۶	۴۰۰	۰	۲۰۰۰	.	۰	۰	۸	۰	۱۷۱۳	۱۲	۱۶۰۶	۰	۰	۰	۰	۲۹	۴۰۹	۰	چلو گوشت	۱۴۰۰/۰۸/۲۲	شنبه
.	۱۰۹۳	۱۰۶۱	۴۰۰	۰	۲۰۰۰	.	۰	۰	۸	۰	۱۶۶۴	۱۲	۱۰۹۳	۳۰	۰	۰	۰	۶۰۸	۹۰۵	چلو خورشت قیمه سبزی زمینی	۱۴۰۰/۰۸/۲۳	پیشنبه	
.	.	۱۰۰۷	۰	۱۰۰۷	۲۰۰	۰	۲۰۰۰	.	۰	۰	۱۰۰۷	۰	۰	۰	۰	۶	۱۰۰۷	۰	۷	۰	۰	۶۱۲	۸۸۸	سبزی پلو با ماهی قزل آلا	۱۴۰۰/۰۸/۲۴	دوشنبه	
.	.	۷۰۰	۰	۲۰	۷۷۵	۳۰۰	۰	۲۰۰۰	.	۰	۰	۰	۰	۷۷۵	۰	۶	۱۰۲۹	۰۵۴	۰	۲۴۶	۴۰۴	۲۹۱	۴۸۴	لوبیا پلو - آش رشته	۱۴۰۰/۰۸/۲۵	سه شنبه	
.	۱۴۲۰	۱۴۲۰	۲۰۰	۰	۲۰۰۰	.	۰	۰	۱۰	۰	۱۴۸۲	۷	۱۴۳۰	۰	۰	۰	۰	۶۰۰	۸۳۰	چلو خورشت قورمه سبزی	۱۴۰۰/۰۸/۲۶	چهار شنبه	
.	۱۳۶۱	۲۰۰	۰	۲۰۰۰	.	۰	۰	۱۳۲۷	۰	۱۴۰۱	۵	۱۳۶۱	۳۴	۰	۰	۰	۰۱۶	۸۱۱	چلو جوجه کباب	۱۴۰۰/۰۸/۲۷	پنجشنبه		
.	۳۰	۰	۰	۰	۱۰۰	.	۰	۰	۰	۰	۲۹۲	۰	۷۲۱	۰۵۸	۰	۲۱	۰	۳۵۰	۰	تن ماهی - استامبیولی پلو	۱۴۰۰/۰۸/۲۸	جمعه	
.	۱۰۰۶	۴۰۰	۴	۲۰۰۰	.	۰	۰	۰	۱۰۰۶	۰	۱۰۰۶	۰	۰	۰	۰	۶۰۸	۸۴۸	چلو کباب کویده	۱۴۰۰/۰۸/۲۹	شنبه			
.	۱۰۳۲	۴۰۰	۰	۲۰۰۰	.	۰	۰	۶	۰	۱۶۳۷	۹	۱۰۳۲	۰	۰	۰	۰	۶۰۷	۸۷۵	۰	عدس پلو با گوشت	۱۴۰۰/۰۸/۳۰	پیشنبه	
																*										پیشنبه	
۱,۰۳۷	۰	۱,۶۱۷	۲,۰۶۲	۲,۷۱۳	۱۰,۳۹۳	۳۸,۲۳۵	۸,۷۰۰	۲۴	۴۹,۱۰۰	۱,۰۳۷	۰	۳,۱۰۸	۲,۶۲۷	۵,۳۸۰	۲۸,۴۸۹	۲۸۱	۴۱,۱۷۸	۹۱۰	۷	۷۸۱	۱,۰۷۳	۱۴,۲۸۴	۲۳,۱۲۳	۰	جمع کل		

۴۹,۹۹۳

آمار ماهیانه توزیع غذا بین پرسنل پیمانکار شرکت سایپا آذین مهر ۱۴۰۰