

پیوست شماره سه

جداول اوزان مواد غذایی و مواد اولیه مصرفی

گوشت راسته گوسفندی سر دست و یا مغز ران پاک شده از زوائد، دمار، ریشه بدون استخوان با حداکثر ۱۰٪ چربی بصورت کشتار هفتگی از گشتارگاه های معتبر که به تأیید نماینده کارفرما رسیده باشد و با ماشین سردخانه دار حمل شود.	گوشت گوسفند نرینه
فقط نر جوان پاک شده از زوائد، دمار، ریشه بدون استخوان و چربی بصورت کشتار هفتگی از گشتارگاه های معتبر که به تأیید نماینده کارفرما رسیده باشد و با ماشین سردخانه دار حمل شود.	گوشت گوساله
مرغ خشکه پز بدون روده، دل و جگر، پا، سر و گردن، نوک، بال و سنگدان (آماده طبخ) حداقل وزن ۱۵۰۰ گرم و حداکثر وزن ۱۸۰۰ گرم.	گوشت مرغ
گوشت بدست آمده از ماهی های تازه و درجه یک جنوب (شیر، شوریده).	ماهی فیله شده
تخم مرغ سالم با تاریخ روز بدون ترک و شکستگی با حداقل وزن ۶۰ گرم.	تخم مرغ
سیب زمینی بدون جوانه که رنگ صورتی و یا قرمز نباشد، پیاز تازه برداشت امسال، هویج، کلم، گل کلم، کرفس، بادمجان، کدو، لوبیا سبز، کنگر، خیار سبز، گوجه فرنگی، کاهو بدون آفت زدگی، یخ زدگی و تماماً از انواع درجه یک. در صورت درخواست کارفرما از سیب زمینی آماده پخت بسته بندی استفاده شود.	سبزیجات
سبزی خوردن، جعفری، گشنیز، تره فرنگی شنبلیله، نعنا، ریحان، ترخون، شاهی و سبزی مخلوط و غیره تازه بدون آفت زدگی، یخ زدگی از انواع درجه یک و ساقه کوتاه.	سبزیجات تازه
۳۵٪ جعفری، ۲۵٪ تره، ۳۰٪ گشنیز و ۱۰٪ شنبلیله تازه و پاک شده می باشد. وزن سبزی های ذکر شده در صورت های غذا تماماً پاک شده و آماده طبخ منظور گردیده است.	سبزی مخلوط
انواع کنسرو شده استاندارد، انواع فریزر شده غیر قابل مصرف بوده و به شدت از مصرف آن جلوگیری بعمل خواهد آمد. (یک و یک یا نمونه که مورد تأیید کارفرما باشد).	لوبیا کنسرو شده

رب گوجه فرنگی (دوبل کنستانتره) قوطی با مهر استاندارد از انواع مارک های معتبر و دارای پروانه بهداشتی	رب گوجه فرنگی
انواع نمک ید دار با تأیید وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی و مهر استاندارد.	نمک برنج و غذا
از انواع برنج مرغوب طارم و هاشمی ایرانی اعلا درجه یک که قبل از پخت باید نمونه آن به تأیید نماینده کارفرما رسیده باشد.	برنج- برنج قهوه ای
کشمش و زرشک پاک شده تازه درجه یک بدون آفتاب زدگی با نظارت مهندس بهداشت .	زرشک و کشمش
جهت تهیه جوجه کباب و بلغاری، سینه درشت و بهداشتی مورد تایید کارفرما	سینه مرغ تازه
انواع درجه یک بدون خرده و مواد زائد، پوسیدگی و آفت زدگی و تازه بصورت بسته بندی شده که قبلاً به تأیید نماینده کارفرما رسیده باشد . (حتی المقدور حبوبات بدون پشه زدگی و برداشت امسال آذر شهری مورد قبول است.)	حبوبات
خیار شور، ممتاز کنسرو شده از انواع مارک های معتبر و دارای پروانه بهداشتی	خیار شور
پاکتی صدف و یا انواع استاندارد شده با تأیید نماینده کارفرما.	ادویه
یک و یک و یا انواع استاندارد با کیفیت بالا که قبلاً به تأیید نماینده کارفرما رسیده باشد .	آبغوره
یک و یک و یا انواع استاندارد با کیفیت بالا که قبلاً به تأیید نماینده کارفرما رسیده باشد.	آبلیمو
درجه یک قائنات بدون ساقه و پاک شده با تأیید نماینده کارفرما.	زعفران
گردسائیده سماق تبریز و یا تو یسرکان بدون هسته و پوسته با تأیید نماینده کارفرما.	سماق
شیر پاکتی با علامت استاندارد و شماره پروانه بهداشتی و بهره برداری با تاریخ تولید و انقضاء و به تأیید کارفرما.	شیر

توضیح : پیمانکار میبایست برای سرو شیر صبحانه جهت توزیع خارج از سالن از شیر پاستوریزه و هموژنیزه در بسته بندی های ۲۵۰CC و نی دار با کاور استفاده نماید و در صورت اعلام کارفرما توزیع در سالن نیز بدین صورت خواهد بود.	
ماست و ماست موسیر پاکتی ۱۵۰ گرمی با علامت استاندارد و شماره پروانه بهداشتی و بهره برداری با تاریخ تولید و انقضاء و به تأیید مهندس بهداشت	ماست
از نوع مرغوب با علامت استاندارد که قبلاً به تأیید نماینده کارفرما رسیده باشد	حلوا شکری - کرم کنجدی
از انواع مرغوب که پروانه بهداشتی داشته باشد (ترجیحاً خرمای مرغوب بوشهر)	خرما
آرد سبوس دار و آفت زدگی.	آرد گندم سفید
درجه یک با علامت استاندارد برای کلیه مصارف بجز سرخ کردنی برای سرخ کردن روغن مخصوص سرخ کردنی که روی ظرف آن حک شده باشد.	انواع روغن مایع
بصورت بسته بندی ۵۰۰ گرمی یا بصورت بسته های ۵۰ گرمی به صلاحدید کارفرما و همچنین در صورت درخواست پنیر لیقوان با مارک معروف استاندارد با تأیید نماینده کارفرما توضیح : پیمانکار ملزم است جهت توزیع پنیر صبحانه در خارج از سالن از پنیرهای بسته بندی ۳۰ گرمی به تعداد دو عدد مرغوب برای هر نفر استفاده نماید و در صورت اعلام کارفرما در سالن نیز بدین صورت سرو گردد.	پنیر سفید
شامل ظرف چلو و خورشت، ترشی، ژله، کمپوت، قاشق و چنگال، کارد و لیوان، ۳۰۰ الی ۴۰۰ سی سی از نوع مرغوب از مواد نو خالص (بهداشتی) که قبلاً به تأیید نماینده کارفرما رسیده باشد. ضمناً در سرو شام می بایست از ظروف یکبار مصرف دو قسمته (دو خانه ای) استفاده شود.	ظرف یکبار مصرف گیاهی / آلومینیومی
از انواع مرغوب ۱۵ گرمی با علامت استاندارد و شماره پروانه بهداشتی و بهره برداری و با تاریخ تولید و انقضاء به تأیید مهندس بهداشت ضمناً در خصوص کره	کره

در پخت می توان از وزن های دلخواه با مارک های مذکور و شرایط فوق استفاده نمود.(از انواع کره گیاهی نباشد)	
از انواع یک نفره با علامت استاندارد و شماره پروانه بهداشتی و بهره برداری با تاریخ تولید و انقضاء و با تأیید مهندس بهداشت تنوع مربا برای هر وعده صبحانه می بایست رعایت شود (هویج- گل سرخ - سیب و ...)	مربا
از انواع یک نفره با علامت استاندارد و شماره پروانه بهداشتی و بهره برداری با تاریخ تولید و انقضاء و با تأیید مهندس بهداشت می بایست از مرغوبترین مارکهای موجود استفاده شود .	عسل
از انواع یک نفره CC ۳۰۰ با علامت استاندارد و شماره پروانه بهداشتی و بهره برداری با تاریخ تولید و انقضاء و با تأیید مهندس بهداشت ضمناً با طعم های مختلف	دوغ
بصورت قوطی فلزی و یا شیشه ویت CC ۳۰۰ - ۲۵۰ در طعم های مختلف،	دلستر
اگر بصورت سرو آزاد از آبمیوه مایع سن ایچ و اگر بصورت یک نفره از آبمیوه یک نفره	آبمیوه
بصورت خرسی یا تک نفره از مارکهای معتبر	سس کچاب
میگو درشت پاک کرده و تازه دریای جنوب، پرورشی نباشد، فقط صید از دریا با تأیید مهندس بهداشت	میگو
در بسته بندی های مناسب پخت صنعتی دارای پروانه بهداشتی و بهره برداری (ترجیحاً شیر آوران و مارکهای معتبر)	پنیر پیتزا
ژامبون گوشت دارای پروانه بهداشتی و بهره برداری دارای تاریخ تولید و انقضاء	کالباس
سوسیس مخصوص ممتاز دارای پروانه بهداشتی و بهره برداری دارای تاریخ تولید و انقضاء	سوسیس
ماکارونی و رشته و فرمی بنابه درخواست و تأیید کارفرما با مرغوبیت بالا دارای تاریخ تولید و انقضاء	ماکارونی و رشته

ترشی	با بسته بندی معتبر دارای پروانه بهداشتی و استاندارد
زیتون شور	با بسته بندی استاندارد و دارای پروانه بهداشتی مطابق با تأیید کارفرما
راسته گوسفند یا گوشه	گوشت راسته پاک شده بدون استخوان و چربی و سایر زوائد
فیله	گوشت فیله پاک شده بدون دمار ، ریشه چربی و سایر زوائد.
جو و گندم پوست کنده	انواع درجه یک استاندارد بدون پوسیدگی و آفت زدگی و خرده زوائد.
روغن مایع	انواع درجه یک و استاندارد در بسته بندی قابل قبول نماینده کارفرما از انواع مارک های معتبر و دارای پروانه بهداشتی ترجیحا روغن زیتون و کنجد
روغن مایع مخصوص سرخ کردنی	انواع درجه یک و استاندارد در بسته بندی قابل قبول نماینده کارفرما از انواع مارک های معتبر و دارای پروانه بهداشتی
کشک	انواع کشک مایع پاستوریزه و هموژنیزه شده در بسته بندی قابل قبول نماینده کارفرما
آرد سوخاری و برنج	انواع درجه یک مرغوب و دارای پروانه ثبت و تأیید شده اداره استاندارد در بسته بندی قابل قبول نماینده کارفرما (ترخینه)
سس گوجه فرنگی	انواع درجه یک مرغوب و دارای پروانه ثبت و تأیید شده اداره استاندارد در بسته بندی قابل قبول نماینده کارفرما
آلوچه برقان	از انواع مرغوب درشت و درجه یک
گردو	از نوع سفید مرغوب و تازه
تن ماهی	از نوع مورد تأیید کارفرما
آبلیمو، سرکه، گلاب، آبغوره	انواع درجه یک مرغوب و دارای پروانه ثبت و تأیید شده استاندارد در بسته بندی قابل قبول نماینده کارفرما
روغن زیتون	از نوع مرغوب بدون بو و تهیه شده از زیتون رودباریا خارجی مرغوب بدون بو

شماره قرارداد : تاریخ: صفحه :	قرار داد خدمات راهبردی ، سرویس دهی، تامین مواد اولیه و طبخ غذای رستوران مجتمع پتروشیمی پادجم	
-------------------------------------	---	--

صبحانه

ریز اجزای تشکیل دهنده صبحانه

آش شله قلمکار

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	گوشت گوسفند	30	عدد		
2	سبزی	50	گرم		
3	برنج	30	گرم		
4	پیاز	40			
5	عدس	15			
6	لوبیا	15			
7	نخود	10			
8	ترخون	5	گرم		
9	نان				
10	تنظیفات				
11	دستمزد				
13	سود				
	جمع :				
	کسورات:				
	جمع کل قیمت تمام شده :				

ریز اجزای تشکیل دهنده املت قارچ

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	قارچ	50	گرم			
2	پیاز	40	گرم			
3	فلفل دلمه	30	گرم			
4	گوجه	50	گرم			
5	تخم مرغ	2	عدد			
6	روغن	20	گرم			
7	رب گوجه	20				
8	نمک و فلفل و ...					
9	همراه غذا					
10	مخلفات روی میز و دستمال کاغذی					
11	لیوان یکبار مصرف					
12	تنظیفات					
13	دستمزد					
14	سود					
	جمع :					
	کسورات:					
	جمع کل قیمت تمام شده :					

ریز اجزای تشکیل دهنده صبحانه املت گوجه فرنگی

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	گوجه	50	گرم		
2	تخم مرغ	2	عدد		
3	روغن	20	گرم		
4	نمک و فلفل و ...				
5	همراه غذا				
6	مخلفات روی میز و دستمال کاغذی				
7	لیوان یکبار مصرف				
8	تنظیفات				
9	دستمزد				
10	سود				
	جمع :				
	کسورات:				
	جمع کل قیمت تمام شده :				

ریز اجزای تشکیل دهنده صبحانه تخم مرغ نیمرو

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	تخم مرغ	2	عدد		
2	روغن	50	گرم		
3	نمک و فلفل و ...				
4	همراه غذا				
5	مخلفات روی میز و دستمال کاغذی				
6	لیوان یکبار مصرف				
7	تنظیفات				
8	دستمزد				
9	سود				
	جمع :				
	کسورات:				
	جمع کل قیمت تمام شده :				

ریز اجزای تشکیل دهنده تخم مرغ آب پز

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	تخم مرغ	2	عدد			
2	روغن	بمقدار لازم				
3	نمک و فلفل و ...					
4	نان					
7	تنظیفات					
8	دستمزد					
9	سود					
	جمع :					
	کسورات:					
	جمع کل قیمت تمام شده :					

ریز اجزای تشکیل دهنده صبحانه حلیم

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	گوشت	25	گرم			
2	گندم	70	گرم			
3	کره	10	گرم			
4	شکر	2	گرم			
5	دارچین	بمقدار لازم				
6	نمک و فلفل و ...					
7	همراه غذا					
8	مخلفات روی میز و دستمال کاغذی					
9	لیوان یکبار مصرف					
10	تنظیفات					
11	دستمزد					
12	سود					
	جمع :					
	کسورات:					
	جمع کل قیمت تمام شده :					

ریز اجزای تشکیل دهنده صبحانه عدسی

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	عدس	80	گرم		
2	روغن	20	گرم		
3	سیب زمینی	50	گرم		
4	گل پر	5	گرم		
5	نمک و فلفل و ...				
6	همراه غذا				
7	مخلفات روی میز و دستمال کاغذی				
8	لیوان یکبار مصرف				
9	تنظیفات				
10	دستمزد				
11	سود				
	جمع مع :				
	کسورات:				
	جمع کل قیمت تمام شده :				

ریز اجزای تشکیل دهنده لوییای گرم

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	لوبیا	70	گرم			
2	روغن	5	گرم			
3	پیاز	10	گرم			
4	رب	10	گرم			
5	آرد	5	گرم			
6	نمک و فلفل و ...					
7	نان					
10	تنظیفات					
11	دستمزد					
12	سود					
	جمع :					
	کسورات:					
	جمع کل قیمت تمام شده :					

ناهار

ریز اجزای تشکیل دهنده آبگوشت

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	گوشت گوسفند	150 گرم	گرم			
2	نخود	30 گرم	گرم			
3	لوبیا سفید	20 گرم	گرم			
4	سیب زمینی	50 گرم	گرم			
5	پیاز	70 گرم	گرم			
6	سبزی معطر	بمقدار لازم	گرم			
7	سبزی خوردن	بمقدار لازم				
8	نمک و ادویه	بمقدار لازم	گرم			
9	میوه	250 گرم	گرم			
10	سبزیجات پخته	150 گرم	گرم			
11	لیموترش	1/2 عدد	عدد			
12	مخلفات روی میز و دستمال کاغذی	بمقدار لازم				
13	نان	2 قرص	قرص			
14	لیوان یکبار مصرف و قابل بازیافت	یک عدد	عدد			
15	تنظیفات					
16	دستمزد					
17	سود					
	جمع :					
	کسورات:					
	جمع کل قیمت تمام شده :					

ریز اجزای تشکیل دهنده استانیولی پلو با گوشت چرخ کرده

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	برنج خام	170	گرم		
2	روغن مایع	35	گرم		
3	گوشت مخلوط	100	گرم		
4	زعفران	بمقدار لازم			
5	سیب زمینی	100	گرم		
6	پیاز	20	گرم		
7	رب گوجه	30	گرم		
8	نمک و ادویه	بمقدار لازم	گرم		
9	میوه	250	گرم		
10	سبزیجات پخته	150	گرم		
11	لیموترش	1/2	عدد		
12	مخلفات روی میز و دستمال کاغذی	بمقدار لازم			
13	نان	1	قرص		
14	لیوان یکبار مصرف و قابل بازیافت	یک	عدد		
15	تنظیفات				
16	دستمزد				
17	سود				
	جمع :				
	کسورات :				
	جمع کل قیمت تمام شده :				

ریز اجزای تشکیل دهنده باقلا پلو با گوشت گوسفند

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلو گرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	برنج خام	170	گرم		
2	روغن مایع	30	گرم		
3	گوشت گوسفند بدون استخوان	200	گرم		
4	زعفران	بمقدار لازم			
5	باقلا سبز	40	گرم		
6	سبزی پاک شده	100	گرم		
7	رب گوجه	15	گرم		
8	پیاز	70	گرم		
9	نمک و ادویه	بمقدار لازم	گرم		
10	میوه	250	گرم		
11	سبزیجات پخته	150	گرم		
12	لیموترش	1/2	عدد		
13	مخلفات روی میز و دستمال کاغذی	بمقدار لازم			
14	نان	1	قرص		
15	لیوان یکبار مصرف و قابل بازیافت	یک	عدد		
16	تنظیفات				
17	دستمزد				
18	سود				
	جمع :				
	کسورات :				
	جمع کل قیمت تمام شده :				

ریز اجزای تشکیل دهنده باقلا پلو با گوشت گردن گوسفند

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	برنج خام	170	گرم			
2	روغن مایع	40	گرم			
3	گوشت گردن	350	گرم			
4	زعفران	بمقدار لازم				
5	باقلا سبز	40	گرم			
6	سبزیجات	30	گرم			
7	رب گوجه	10	گرم			
8	پیاز	50	گرم			
9	نمک و ادویه	بمقدار لازم	گرم			
10	میوه	250	گرم			
11	سبزیجات پخته	150	گرم			
12	لیموترش	1/2	عدد			
13	مخلفات روی میز و دستمال کاغذی	بمقدار لازم				
14	نان	1	قرص			
15	لیوان یکبار مصرف و قابل بازیافت	یک	عدد			
16	تنظیفات					
17	دستمزد					
18	سود					
	جمع :					
	کسورات:					
	جمع کل قیمت تمام شده :					

ریز اجزای تشکیل دهنده چلو جوجه کباب با استخوان

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	برنج خام	170	گرم			
2	روغن مایع	10	گرم			
3	جوجه با استخوان	400	گرم			
4	زعفران	بمقدار لازم				
5	کره	10	گرم			
6	آبلیمو	2	گرم			
7	پیاز	10	گرم			
8	روغن زیتون	5	گرم			
9	گوچه فرنگی	100	گرم			
10	نمک و ادویه	بمقدار لازم	گرم			
11	میوه	250	گرم			
12	سبزیجات پخته	150	گرم			
13	لیموترش	1/2	عدد			
14	مخلفات روی میز و دستمال کاغذی	بمقدار لازم				
15	نان	1	قرص			
16	لیوان یکبار مصرف و قابل بازیافت	یک	عدد			
17	تنظیفات					
18	دستمزد					
19	سود					
	جمع :					
	کسورات:					
	جمع کل قیمت تمام شده :					

ریز اجزای تشکیل دهنده چلو جوجه کباب بی استخوان

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	برنج خام	170	گرم			
2	روغن مایع	10	گرم			
3	جوجه بی استخوان	200	گرم			
4	زعفران	بمقدار لازم				
5	کره	10	گرم			
6	آبلیمو	10	گرم			
7	پیاز	5	گرم			
8	روغن زیتون	5	گرم			
9	گوچه فرنگی	100	گرم			
10	نمک و ادویه	بمقدار لازم	گرم			
11	میوه	250	گرم			
12	سبزیجات پخته	150	گرم			
13	لیموترش	1/2	عدد			
14	مخلفات روی میز و دستمال کاغذی	بمقدار لازم				
15	نان	1	قرص			
16	لیوان یکبار مصرف و قابل بازیافت	یک	عدد			
17	تنظیفات					
18	دستمزد					
19	سود					
	جمع :					
	کسورات :					
	جمع کل قیمت تمام شده :					

ریز اجزای تشکیل دهنده چلو خورششت بامیه با گوشت گوسفند

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	برنج خام	180	گرم		
2	روغن مایع	40	گرم		
3	گوشت گوسفند بی خس	90	گرم		
4	زعفران	بمقدار لازم			
5	رب گوجه	20	گرم		
6	بامیه	140	گرم		
7	پیاز	30	گرم		
8	نمک و ادویه	بمقدار لازم	گرم		
9	میوه	250	گرم		
10	سبزیجات پخته	150	گرم		
11	لیموترش	1/2	عدد		
12	مخلفات روی میز و دستمال کاغذی	بمقدار لازم			
13	نان	1	قرص		
14	لیوان یکبار مصرف و قابل بازیافت	یک	عدد		
15	تنظیفات				
16	دستمزد				
17	سود				
	جمع :				
	کسورات :				
	جمع کل قیمت تمام شده :				

ریز اجزای تشکیل دهنده چلو خورشت کرفس با گوشت گوسفند

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	برنج خام	180	گرم			
2	روغن مایع	40	گرم			
3	گوشت گوسفند بی خس	90	گرم			
4	زعفران	بمقدار لازم				
5	گوچه	50	گرم			
6	سبزی پاک شده	20	گرم			
7	کرفس	100	گرم			
8	آبغوره	5	گرم			
9	پیاز	50	گرم			
10	رب گوچه	10	گرم			
11	نعناع تازه	2	گرم			
12	نمک و ادویه	بمقدار لازم	گرم			
13	میوه	250	گرم			
14	سبزیجات پخته	150	گرم			
15	لیموترش	1/2	عدد			
16	مخلقات روی میز و دستمال کاغذی	بمقدار لازم				
17	نان	1	قرص			
18	لیوان یکبار مصرف و قابل بازیافت	یک	عدد			
19	تنظیفات					
20	دستمزد					
21	سود					
جمع :						
کسورات:						
جمع کل قیمت تمام شده :						

ریز اجزای تشکیل دهنده چلو خورشت فسنجان با گوشت

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	برنج خام	180	گرم		
2	روغن مایع	20	گرم		
3	گوشت مخلوط	90	گرم		
4	زعفران	بمقدار لازم			
5	مغز گردو	50	گرم		
6	رب انار	30	گرم		
7	رب گوجه	5	گرم		
8	هویج یا کدو	20	گرم		
9	نمک و ادویه	بمقدار لازم	گرم		
10	میوه	250	گرم		
11	سبزیجات پخته	150	گرم		
12	لیموترش	1/2	عدد		
13	مخلفات روی میز و دستمال کاغذی	بمقدار لازم			
14	نان	1	قرص		
15	لیوان یکبار مصرف و قابل بازیافت	یک	عدد		
16	تنظیفات				
17	دستمزد				
18	سود				
	جمع :				
	کسورات :				
	جمع کل قیمت تمام شده :				

ریز اجزای تشکیل دهنده چلو خورشت فسنجان با مرغ

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	برنج خام	180	گرم			
2	روغن مایع	20	گرم			
3	مرغ بی خس	160	گرم			
4	زعفران	بمقدار لازم				
5	مغز گردو	50	گرم			
6	رب انار	30	گرم			
7	شکر	10	گرم			
8	هویج یا کدو	10	گرم			
9	پیاز	10	گرم			
10	نمک و ادویه	بمقدار لازم	گرم			
11	میوه	250	گرم			
12	سبزیجات پخته	150	گرم			
13	لیموترش	1/2	عدد			
14	مخلفات روی میز و دستمال کاغذی	بمقدار لازم				
15	نان	1	قرص			
16	لیوان یکبار مصرف و قابل بازیافت	یک	عدد			
17	تنظیفات					
18	دستمزد					
19	سود					
	جمع :					
	کسورات :					
	جمع کل قیمت تمام شده :					

ریز اجزای تشکیل دهنده چلو خورشت قرمه سبزی با گوشت گوسفند

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	برنج خام	180	گرم		
2	روغن مایع	40	گرم		
3	گوشت گوسفند	90	گرم		
4	پیاز	50	گرم		
5	زعفران	بمقدار لازم			
6	سبزی پاک شده	100	گرم		
7	لوبیا چیتی	30	گرم		
8	لیمو عمانی	2	گرم		
9	نمک و ادویه	بمقدار لازم	گرم		
10	میوه	250	گرم		
11	سبزیجات پخته	150	گرم		
12	لیموترش	1/2	عدد		
13	مخلقات روی میز و دستمال کاغذی	بمقدار لازم			
14	نان	1	قرص		
15	لیوان یکبار مصرف و قابل بازیافت	یک	عدد		
16	تنظیفات				
17	دستمزد				
18	سود				
جمع :					
کسورات:					
جمع کل قیمت تمام شده :					

ریز اجزای تشکیل دهنده چلو خورشت قیمه بادمجان با گوشت گوسفند

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	برنج خام	180	گرم		
2	روغن مایع	40	گرم		
3	گوشت گوسفند بی خس	90	گرم		
4	زعفران	بمقدار لازم			
5	رب گوجه	20	گرم		
6	بادمجان	100	گرم		
7	لپه	30	گرم		
8	لیمو عمانی	2	گرم		
9	گوجه	30	گرم		
10	غوره	10	گرم		
11	پیاز	50	گرم		
12	نمک و ادویه	بمقدار لازم	گرم		
13	میوه	250	گرم		
14	سبزیجات پخته	150	گرم		
15	لیموترش	1/2	عدد		
16	مخلفات روی میز و دستمال کاغذی	بمقدار لازم			
17	نان	1	قرص		
18	لیوان یکبار مصرف و قابل بازیافت	یک	عدد		
19	تنظیفات				
20	دستمزد				
21	سود				
	جمع :				
	کسورات :				
	جمع کل قیمت تمام شده :				

ریز اجزای تشکیل دهنده چلو خورشت قیمه سیب زمینی با گوشت گوسفند

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	برنج خام	180	گرم		
2	روغن مایع	40	گرم		
3	گوشت گوسفند بی خس	90	گرم		
4	زعفران	بمقدار لازم			
5	رب گوجه	15	گرم		
6	سیب زمینی	100	گرم		
7	لپه	30	گرم		
8	لیمو عمانی	2	گرم		
9	پیاز	50	گرم		
10	نمک و ادویه	بمقدار لازم	گرم		
11	میوه	250	گرم		
12	سبزیجات پخته	150	گرم		
13	لیموترش	1/2	عدد		
14	مخلفات روی میز و دستمال کاغذی	بمقدار لازم			
15	نان	1	قرص		
16	لیوان یکبار مصرف و قابل بازیافت	یک	عدد		
17	تنظیفات				
18	دستمزد				
19	سود				
جمع :					
کسورات:					
جمع کل قیمت تمام شده :					

ریز اجزای تشکیل دهنده چلو خورش لوبیا سبز با گوشت گوسفند

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	برنج خام	180	گرم			
2	روغن مایع	50	گرم			
3	گوشت گوسفند	90	گرم			
4	زعفران	بمقدار لازم				
5	سیب زمینی	20	گرم			
6	گوچه	40	گرم			
7	رب گوچه	20	گرم			
8	لوبیا سبز	100	گرم			
9	پیاز	50	گرم			
10	نمک و ادویه	بمقدار لازم	گرم			
11	میوه	250	گرم			
12	سبزیجات پخته	150	گرم			
13	لیموترش	1/2	عدد			
14	مخلقات روی میز و دستمال کاغذی	بمقدار لازم				
15	نان	1	قرص			
16	لیوان یکبار مصرف و قابل بازیافت	یک	عدد			
17	تنظیفات					
18	دستمزد					
19	سود					
	جمع :					
	کسورات :					
	جمع کل قیمت تمام شده :					

ریز اجزای تشکیل دهنده چلو شنیسل مرغ

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	برنج	170	گرم		
2	سینه و فیله مرغ	300	گرم		
3	سیب زمینی	70	گرم		
4	زعفران	بمقدار لازم			
5	آرد سوخاری	20	گرم		
6	کنجد	2	گرم		
7	روغن	50	گرم		
8	هویج	70	گرم		
9	گوچه	50	گرم		
10	نمک و ادویه	بمقدار لازم	گرم		
11	میوه	250	گرم		
12	سبزیجات پخته	150	گرم		
13	لیموترش	1/2	عدد		
14	مخلفات روی میز و دستمال کاغذی	بمقدار لازم			
15	نان	1	قرص		
16	لیوان یکبار مصرف و قابل بازیافت	یک	عدد		
17	تنظیفات				
18	دستمزد				
19	سود				
	جمع :				
	کسورات:				
	جمع کل قیمت تمام شده :				

ریز اجزای تشکیل دهنده چلو کباب بختیاری

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	برنج خام	170	گرم		
2	روغن مایع	15	گرم		
3	فیله یا راسته گوساله	100	گرم		
4	جوجه بی خس	100	گرم		
5	جوجه فرنگی	100	گرم		
6	زعفران	بمقدار لازم			
7	کره	10	گرم		
8	پیاز	50	گرم		
9	روغن زیتون	5	گرم		
10	نمک و ادویه	بمقدار لازم	گرم		
11	میوه	250	گرم		
12	سبزیجات پخته	150	گرم		
13	لیموترش	1/2	عدد		
14	مخلفات روی میز و دستمال کاغذی	بمقدار لازم			
15	نان	1	قرص		
16	لیوان یکبار مصرف و قابل بازیافت	یک	عدد		
17	تنظیفات				
18	دستمزد				
19	سود				
	جمع :				
	کسورات:				
	جمع کل قیمت تمام شده :				

ریز اجزای تشکیل دهنده چلو کباب برگ

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	برنج خام	170	گرم		
2	روغن مایع	10	گرم		
3	فیله گوساله	200	گرم		
4	گوچه فرنگی	100	گرم		
5	زعفران	بمقدار لازم			
6	کره	10	گرم		
7	پیاز	20	گرم		
8	نمک و ادویه	بمقدار لازم	گرم		
9	میوه	250	گرم		
10	سبزیجات پخته	150	گرم		
11	لیموترش	1/2	عدد		
12	مخلفات روی میز و دستمال کاغذی	بمقدار لازم			
13	نان	1	قرص		
14	لیوان یکبار مصرف و قابل بازیافت	یک	عدد		
15	تنظیفات				
16	دستمزد				
17	سود				
	جمع :				
	کسورات :				
	جمع کل قیمت تمام شده :				

ریز اجزای تشکیل دهنده چلو کباب سلطانی

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلو گرم (ریال)	فی کیلو گرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	برنج خام	170	گرم			
2	روغن مایع	10	گرم			
3	فیله گوساله	150	گرم			
4	گوشت مخلوط	100	گرم			
5	گوچه فرنگی	100	گرم			
6	زعفران	بمقدار لازم				
7	کره	10	گرم			
8	پیاز	70	گرم			
9	روغن زیتون	5	گرم			
10	نمک و ادویه	بمقدار لازم	گرم			
11	میوه	250	گرم			
12	سبزیجات پخته	150	گرم			
13	لیموترش	1/2	عدد			
14	مخلفات روی میز و دستمال کاغذی	بمقدار لازم				
15	نان	1	قرص			
16	لیوان یکبار مصرف و قابل بازیافت	یک	عدد			
17	تنظیفات					
18	دستمزد					
19	سود					
	جمع :					
	کسورات:					
	جمع کل قیمت تمام شده :					

ریز اجزای تشکیل دهنده چلو کباب شیشلیگ

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	برنج خام	170	گرم		
2	روغن مایع	10	گرم		
3	دنده گوسفند	350	گرم		
4	گوچه فرنگی	100	گرم		
5	زعفران	بمقدار لازم			
6	کره	10	گرم		
7	پیاز	50	گرم		
8	روغن زیتون	5	گرم		
9	نمک و ادویه	بمقدار لازم	گرم		
10	میوه	250	گرم		
11	سبزیجات پخته	150	گرم		
12	لیموترش	1/2	عدد		
13	مخلفات روی میز و دستمال کاغذی	بمقدار لازم			
14	نان	1	قرص		
15	لیوان یکبار مصرف و قابل بازیافت	یک	عدد		
16	تنظیفات				
17	دستمزد				
18	سود				
	جمع :				
	کسورات :				
	جمع کل قیمت تمام شده :				

ریز اجزای تشکیل دهنده چلو کباب کوبیده

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	برنج خام	170	گرم			
2	گوشت گوساله و گوشت گوسفند	160	گرم			
3	روغن	20	گرم			
4	زعفران	بمقدار لازم				
5	کره تگنفره	10	گرم			
6	پیاز	100	گرم			
7	گوچه فرنگی	100	گرم			
8	نمک و ادویه	بمقدار لازم	گرم			
9	میوه	250	گرم			
10	سبزیجات پخته	150	گرم			
11	لیموترش	1/2	عدد			
12	مخلفات روی میز و دستمال کاغذی	بمقدار لازم				
13	نان	1	قرص			
14	لیوان یکبار مصرف و قابل بازیافت	یک	عدد			
15	تنظیفات					
16	دستمزد					
17	سود					
	جمع :					
	کسورات :					
	جمع کل قیمت تمام شده :					

ریز اجزای تشکیل دهنده چلو گوشت با گوشت گوسفند

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	برنج خام	170	گرم			
2	گوشت گوسفند بدون استخوان و چربی	200	گرم			
3	روغن	30	گرم			
4	زعفران	بمقدار لازم				
5	رب گوجه	10	گرم			
6	پیاز	30	گرم			
7	سیر	بمقدار لازم				
8	نمک و ادویه	بمقدار لازم	گرم			
9	میوه	250	گرم			
10	سبزیجات پخته	150	گرم			
11	لیموترش	1/2	عدد			
12	مخلفات روی میز و دستمال کاغذی	بمقدار لازم				
13	نان	1	قرص			
14	لیوان یکبار مصرف و قابل بازیافت	یک	عدد			
15	تنظیفات					
16	دستمزد					
17	سود					
	جمع :					
	کسورات :					
	جمع کل قیمت تمام شده :					

ریز اجزای تشکیل دهنده مرغ کنتاکی

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	برنج خام	170	گرم		
2	روغن مایع	40	گرم		
3	ران مرغ بدون پوست آماده طبخ	350	گرم		
4	زعفران				
5	آرد	20	گرم		
6	بکینگ پودر و وانیل	5	گرم		
7	تخم مرغ	30	گرم		
8	سس کچاپ	1	عدد		
9	مایع خمیر				
10	هویج	20	گرم		
11	شیر	20	گرم		
12	ماءالشعیر	5	گرم		
13	پیاز	20	گرم		
14	نمک و ادویه	بمقدار لازم	گرم		
15	میوه	250	گرم		
16	سبزیجات پخته	150	گرم		
17	لیموترش	1/2	عدد		
18	مخلفات روی میز و دستمال کاغذی	بمقدار لازم			
19	نان	1	قرص		
20	لیوان یکبار مصرف و قابل بازیافت	یک	عدد		
21	تنظیفات				
22	دستمزد				
23	سود				
جمع :					
کسورات:					
جمع کل قیمت تمام شده :					

ریز اجزای تشکیل دهنده چلوخوشت قلیه ماهی

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	برنج خام	180	گرم		
2	روغن مایع	50	گرم		
3	ماهی	150	گرم		
4	زعفران				
5	رب انار	15	گرم		
6	سبزی قلیه	100	گرم		
7	تمبر هندی	20	گرم		
8	لیمو عمانی	1	گرم		
9	پیاز	20	گرم		
10	نمک و ادویه	بمقدار لازم	گرم		
11	میوه	250	گرم		
12	سبزیجات پخته	150	گرم		
13	لیموترش	1/2	عدد		
14	مخلقات روی میز و دستمال کاغذی	بمقدار لازم			
15	نان	1	قرص		
16	لیوان یکبار مصرف و قابل بازیافت	یک	عدد		
17	تنظیفات				
18	دستمزد				
19	سود				
	جمع :				
	کسورات :				
	جمع کل قیمت تمام شده :				

ریز اجزای تشکیل دهنده چلوخورش قلیه میگو

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	برنج خام	180	گرم		
2	روغن مایع	50	گرم		
3	میگو پاک کرده آماده طبخ	200	گرم		
4	زعفران				
5	رب انار	15	گرم		
6	سبزی قلیه	100	گرم		
7	تمبر هندی	20	گرم		
8	لیمو عمانی	1	گرم		
9	پیاز	20	گرم		
10	نمک و ادویه	بمقدار لازم	گرم		
11	میوه	250	گرم		
12	سبزیجات پخته	150	گرم		
13	لیموترش	1/2	عدد		
14	مخلفات روی میز و دستمال کاغذی	بمقدار لازم			
15	نان	1	قرص		
16	لیوان یکبار مصرف و قابل بازیافت	یک	عدد		
17	تنظیفات				
18	دستمزد				
19	سود				
	جمع :				
	کسورات:				
	جمع کل قیمت تمام شده :				

ریز اجزای تشکیل دهنده زرشک پلو با مرغ

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	برنج خام	170	گرم		
2	روغن مایع	40	گرم		
3	ران مرغ بدون پوست آماده طبخ	350	گرم		
4	زعفران	بمقدار لازم			
5	زرشک	5	گرم		
6	شکر	2	گرم		
7	هویج و برگ بو	50	گرم		
8	رب گوجه	20	گرم		
9	خلال بادام و پسته به نسبت ۵۰/۵۰	2	گرم		
10	سیر پاک کرده	بمقدار لازم			
11	آلو بخارا	10	گرم		
12	پیاز	30	گرم		
13	نمک و ادویه	بمقدار لازم	گرم		
14	میوه	250	گرم		
15	سبزیجات پخته	150	گرم		
16	لیموترش	1/2	عدد		
17	مخلقات روی میز و دستمال کاغذی	بمقدار لازم			
18	نان	1	قرص		
19	لیوان یکبار مصرف و قابل بازیافت	یک	عدد		
20	تنظیفات				
21	دستمزد				
22	سود				
جمع :					
کسورات:					
جمع کل قیمت تمام شده :					

ریز اجزای تشکیل دهنده سبزی پلو با ماهی شیر

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	برنج خام	170	گرم			
2	روغن مایع	60	گرم			
3	ماهی شیر	200	گرم			
4	زعفران	بمقدار لازم				
5	آبلیمو	2	گرم			
6	آرد	20	گرم			
7	سرکه	2	گرم			
8	پیاز و سیر	20	گرم			
9	سبزی پاک شده	100	گرم			
10	خرما	50	گرم			
11	نمک و ادویه	بمقدار لازم	گرم			
12	میوه	250	گرم			
13	سبزیجات پخته	150	گرم			
14	لیموترش	1/2	عدد			
15	مخلفات روی میز و دستمال کاغذی	بمقدار لازم				
16	نان	1	قرص			
17	لیوان یکبار مصرف و قابل بازیافت	یک	عدد			
18	تنظیفات					
19	دستمزد					
20	سود					
	جمع					-
	کسورات:					
	جمع کل قیمت تمام شده :					

ریز اجزای تشکیل دهنده سبزی پلو با شنیٹسل ماهی قزل آلا

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	برنج خام	170	گرم		
2	روغن مایع	60	گرم		
3	ماهی قزل آلا بی خس	300	گرم		
4	زعفران	بمقدار لازم			
5	ایلیمو	3	گرم		
6	تخم مرغ	30	گرم		
7	آرد	20	گرم		
8	پیاز و سیر	20	گرم		
9	سبزی پاک شده	100	گرم		
10	خرما	50	گرم		
11	نمک و ادویه	بمقدار لازم	گرم		
12	میوه	250	گرم		
13	سبزیجات پخته	150	گرم		
14	لیموترش	1/2	عدد		
15	مخلفات روی میز و دستمال کاغذی	بمقدار لازم			
16	نان	1	قرص		
17	لیوان یکبار مصرف و قابل بازیافت	یک	عدد		
18	تنظیفات				
19	دستمزد				
20	سود				
جمع :					
کسورات:					
جمع کل قیمت تمام شده :					

قرار داد خدمات راهبردی ، سرویس دهی، تامین مواد اولیه و طبخ
غذای رستوران مجتمع پتروشیمی پادجم

شماره قرارداد :
تاریخ :
صفحه :

ریز اجزای تشکیل دهنده عدس پلو با گوشت و کشمش و خرما

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	برنج خام	170	گرم			
2	روغن مایع	30	گرم			
3	گوشت مخلوط گوسفند و گوساله	100	گرم			
4	زعفران	بمقدار لازم				
5	عدس	50	گرم			
6	پیاز	60	گرم			
7	کشمش	15	گرم			
8	رب گوجه	15	گرم			
9	خرما	50	گرم			
10	نمک و ادویه	بمقدار لازم	گرم			
11	میوه	250	گرم			
12	سبزیجات پخته	150	گرم			
13	لیموترش	1/2	عدد			
14	مخلفات روی میز و دستمال کاغذی	بمقدار لازم				
15	نان	1	قرص			
16	لیوان یکبار مصرف و قابل بازیافت	یک	عدد			
17	تنظیفات					
18	دستمزد					
19	سود					
جمع :						
کسورات :						
جمع کل قیمت تمام شده :						

ریز اجزای تشکیل دهنده کשמش پلو با میگو

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	برنج خام	170	گرم		
2	روغن مایع	50	گرم		
3	میگو پاک شده	200	گرم		
4	زعفران				
5	خرما	40	گرم		
6	کشمش	15	گرم		
7	پیاز	15	گرم		
8	نمک و ادویه	بمقدار لازم	گرم		
9	میوه	250	گرم		
10	سبزیجات پخته	150	گرم		
11	لیموترش	1/2	عدد		
12	مخلفات روی میز و دستمال کاغذی	بمقدار لازم			
13	نان	1	قرص		
14	لیوان یکبار مصرف و قابل بازیافت	یک	عدد		
15	تنظیفات				
16	دستمزد				
17	سود				
	جمع :				
	کسورات :				
	جمع کل قیمت تمام شده :				

ریز اجزای تشکیل دهنده کلم پلو با گوشت

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	برنج خام	150	گرم		
2	روغن مایع	40	گرم		
3	گوشت مخلوط گوسفند و گوساله	100	گرم		
4	زعفران				
5	کلم	150	گرم		
6	پیاز	20	گرم		
7	سبزیجات	50	گرم		
8	رب گوجه	10	گرم		
9	نمک و ادویه	بمقدار لازم	گرم		
10	میوه	250	گرم		
11	سبزیجات پخته	150	گرم		
12	لیموترش	1/2	عدد		
13	مخلفات روی میز و دستمال کاغذی	بمقدار لازم			
14	نان	1	قرص		
15	لیوان یکبار مصرف و قابل بازیافت	یک	عدد		
16	تنظیفات				
17	دستمزد				
18	سود				
	جمع :				
	کسورات :				
	جمع کل قیمت تمام شده :				

قرار داد خدمات راهبردی ، سرویس دهی، تامین مواد اولیه و طبخ
غذای رستوران مجتمع پتروشیمی پادجم

شماره قرارداد :
تاریخ :
صفحه :

ریز اجزای تشکیل دهنده لوبیا پلو با گوشت چرخ کرده

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	برنج خام	170	گرم		
2	روغن مایع	35	گرم		
3	گوشت مخلوط گوسفند و گوساله	100	گرم		
4	زعفران				
5	لوبیا سبز پاک کرده	150	گرم		
6	پیاز	10	گرم		
7	رب گوجه	30	گرم		
8	نمک و ادویه	بمقدار لازم	گرم		
9	میوه	250	گرم		
10	سبزیجات پخته	150	گرم		
11	لیموترش	1/2	عدد		
12	مخلفات روی میز و دستمال کاغذی	بمقدار لازم			
13	نان	1	قرص		
14	لیوان یکبار مصرف و قابل بازیافت	یک	عدد		
15	تنظیفات				
16	دستمزد				
17	سود				
جمع :					
کسورات :					
جمع کل قیمت تمام شده :					

ریز اجزای تشکیل دهنده میگو سوخاری با برنج

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	برنج خام	170	گرم		
2	روغن مایع	50	گرم		
3	میگو پاک شده	200	گرم		
4	زعفران	بمقدار لازم			
5	آرد سوخاری	40	گرم		
6	تخم مرغ	20	گرم		
7	پیاز	10	گرم		
8	نمک و ادویه	بمقدار لازم	گرم		
9	میوه	250	گرم		
10	سبزیجات پخته	150	گرم		
11	لیموترش	1/2	عدد		
12	مخلفات روی میز و دستمال کاغذی	بمقدار لازم			
13	نان	1	قرص		
14	لیوان یکبار مصرف و قابل بازیافت	یک	عدد		
15	تنظیفات				
16	دستمزد				
17	سود				
	جمع :				
	کسورات :				
	جمع کل قیمت تمام شده :				

شام

ریز اجزای تشکیل دهنده برنج

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	برنج	180	گرم		
2	روغن مایع	10	گرم		
3	نمک		گرم		
4	تنظیمات				
5	دستمزد				
6	سود				
جمع :					
کسورات:					
جمع کل قیمت تمام شده :					

ریز اجزای تشکیل دهنده خوراک پیتزا مخصوص

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	کالباس ژامبون گوشت	50	گرم		
2	سوسیس	50	گرم		
3	پنیر پیتزا	100	گرم		
4	گوچه	10	گرم		
5	سس کچاپ	10	گرم		
6	گوشت مخلوط	30	گرم		
7	لفل دلمه	20	گرم		
8	قارچ	40	گرم		
9	پیاز	5	گرم		
10	روغن	2	گرم		
11	خمیر				
12	پودر سیر				
13	نمک و ادویه	بمقدار لازم	گرم		
14	میوه	250	گرم		
15	سبزیجات پخته	150	گرم		
16	لیموترش	1/2	عدد		
17	مخلفات روی میز و دستمال کاغذی	بمقدار لازم			
18	نان	2	قرص		
19	لیوان یکبار مصرف و قابل بازیافت	یک	عدد		
20	تنظیفات				
21	دستمزد				
22	سود				
جمع :					
کسورات:					
جمع کل قیمت تمام شده :					

ریز اجزای تشکیل دهنده تاس کباب

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	گوشت گوسفند	120	گرم		
2	روغن مایع	20	گرم		
3	سیب زمینی	100	گرم		
4	زعفران	بمقدار لازم	گرم		
5	کدو یا بادمجان	70	گرم		
6	فلفل دلمه	10	گرم		
7	گوچه	50	گرم		
8	رب گوچه	10	گرم		
9	پیاز	50	گرم		
10	نمک و ادویه	بمقدار لازم	گرم		
11	میوه	250	گرم		
12	سبزیجات پخته	150	گرم		
13	لیموترش	1/2	عدد		
14	مخلقات روی میز و دستمال کاغذی	بمقدار لازم			
15	نان	2	قرص		
16	لیوان یکبار مصرف و قابل بازیافت	یک	عدد		
17	تنظیفات				
18	دستمزد				
19	سود				
	جمع :				
	کسورات :				
	جمع کل قیمت تمام شده :				

ریز اجزای تشکیل دهنده ته چین گوشت

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	برنج خام	120	گرم		
2	روغن مایع	20	گرم		
3	گوشت گوسفند بدون استخوان	120	گرم		
4	زعفران	بمقدار لازم			
5	زرشک	10	گرم		
6	خلال بادام و پسته	5	گرم		
7	ماست	30	گرم		
8	تخم مرغ	20	گرم		
9	نمک و ادویه	بمقدار لازم	گرم		
10	میوه	250	گرم		
11	سبزیجات پخته	150	گرم		
12	لیموترش	1/2	عدد		
13	مخلفات روی میز و دستمال کاغذی	بمقدار لازم			
14	نان	2	قرص		
15	لیوان یکبار مصرف و قابل بازیافت	یک	عدد		
16	تنظیفات				
17	دستمزد				
18	سود				
	جمع :				
	کسورات :				
	جمع کل قیمت تمام شده :				

ریز اجزای تشکیل دهنده ته چین مرغ

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	برنج خام	120	گرم		
2	روغن مایع	20	گرم		
3	مرغ بی خس	120	گرم		
4	زعفران	بمقدار لازم			
5	زرشک	10	گرم		
6	خلال بادام و پسته	5	گرم		
7	ماست	30	گرم		
8	تخم مرغ	20	گرم		
9	نمک و ادویه	بمقدار لازم	گرم		
10	میوه	250	گرم		
11	سبزیجات پخته	150	گرم		
12	لیموترش	1/2	عدد		
13	مخلفات روی میز و دستمال کاغذی	بمقدار لازم			
14	نان	2	قرص		
15	لیوان یکبار مصرف و قابل بازیافت	یک	عدد		
16	تنظیفات				
17	دستمزد				
18	سود				
	جمع :				
	کسورات :				
	جمع کل قیمت تمام شده :				

ریز اجزای تشکیل دهنده خوراک سالاد الویه

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	کالباس	50	گرم		
2	مرغ	50	گرم		
3	خیارشور	50	گرم		
4	تخم مرغ	2	عدد		
5	سس مایونز	بمقدار لازم	گرم		
6	کلم یا کاهو	بمقدار لازم	گرم		
7	سیب زمینی	100	گرم		
8	گوچه	100	گرم		
9	نمک و ادویه	بمقدار لازم	گرم		
10	میوه	250	گرم		
11	سبزیجات پخته	150	گرم		
12	لیموترش	1/2	عدد		
13	مخلفات روی میز و دستمال کاغذی	بمقدار لازم			
14	نان	2	قرص		
15	لیوان یکبار مصرف و قابل بازیافت	یک	عدد		
16	تنظیفات				
17	دستمزد				
18	سود				
	جمع :				
	کسورات :				
	جمع کل قیمت تمام شده :				

ریز اجزای تشکیل دهنده خوراک بیف استرگانف

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	راسته گوساله	120	گرم		
2	خیار شور	10	گرم		
3	سیب زمینی	100	گرم		
4	قارچ	70	گرم		
5	پیاز	10	گرم		
6	زعفران	بمقدار لازم			
7	روغن	30	گرم		
8	دورچین نخودفرنگی	20	گرم		
9	خامه	10	گرم		
10	هویج	20	گرم		
11	لفل دلمه	30	گرم		
12	کره جهت سس	5	گرم		
13	شیر جهت سس	30	گرم		
14	نمک و ادویه	بمقدار لازم	گرم		
15	میوه	250	گرم		
16	سبزیجات پخته	150	گرم		
17	لیموترش	1/2	عدد		
18	مخلفات روی میز و دستمال کاغذی	بمقدار لازم			
19	نان	1	قرص		
20	لیوان یکبار مصرف و قابل بازیافت	یک	عدد		
21	تنظیفات				
22	دستمزد				
23	سود				
	جمع :				
	کسورات :				
	جمع کل قیمت تمام شده :				

ریز اجزای تشکیل دهنده خوراک رولت گوشت

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	روغن مایع	20	گرم		
2	گوشت گوساله و گوشت گوسفند ۵۰-۵۰	150	گرم		
3	زعفران	بمقدار لازم			
4	هویج	10	گرم		
5	کرفس	10	گرم		
6	فلفل سبز	10	گرم		
7	رب گوجه	5	گرم		
8	لواشک	20	گرم		
9	گردو	10	گرم		
10	زرشک	2	گرم		
11	تخم مرغ	1/2	عدد		
12	سبزیجات معطر	20	گرم		
13	نمک و ادویه	بمقدار لازم	گرم		
14	میوه	250	گرم		
15	سبزیجات پخته	150	گرم		
16	لیموترش	1/2	عدد		
17	مخلفات روی میز و دستمال کاغذی	بمقدار لازم			
18	نان	2	قرص		
19	لیوان یکبار مصرف و قابل بازیافت	یک	عدد		
20	تنظیفات				
21	دستمزد				
22	سود				
	جمع :				
	کسورات :				
	جمع کل قیمت تمام شده :				

ریز اجزای تشکیل دهنده خوراک زبان

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	زبان گوساله آماده طبخ	200	گرم		
2	قارچ	50	گرم		
3	رب گوجه	10	گرم		
4	آبلیمو	بمقدار لازم	گرم		
5	روغن	50	گرم		
6	پیاز	50	گرم		
7	زعفران	بمقدار لازم			
8	نمک و ادویه	بمقدار لازم	گرم		
9	میوه	250	گرم		
10	سبزیجات پخته	150	گرم		
11	لیموترش	1/2	عدد		
12	مخلفات روی میز و دستمال کاغذی	بمقدار لازم			
13	نان	2	قرص		
14	لیوان یکبار مصرف و قابل بازیافت	یک	عدد		
15	تنظیفات				
16	دستمزد				
17	سود				
	جمع :				
	کسورات :				
	جمع کل قیمت تمام شده :				

ریز اجزای تشکیل دهنده خوراک سمبوسه

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	سیب زمینی	150	گرم		
2	پیاز	50	گرم		
3	سبزی	20	گرم		
4	فلفل دلمه	20	گرم		
5	فلفل سبز	5	گرم		
6	روغن	50	گرم		
7	زعفران	بمقدار لازم			
8	نمک و ادویه	بمقدار لازم	گرم		
9	میوه	250	گرم		
10	سبزیجات پخته	150	گرم		
11	لیموترش	1/2	عدد		
12	مخلفات روی میز و دستمال کاغذی	بمقدار لازم			
13	نان	2	قرص		
14	لیوان یکبار مصرف و قابل بازیافت	یک	عدد		
15	تنظیفات				
16	دستمزد				
17	سود				
	جمع :				
	کسورات:				
	جمع کل قیمت تمام شده :				

ریز اجزای تشکیل دهنده خوراک شامی کباب

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	گوشت مخلوط	150	گرم		
2	سیب زمینی	100	گرم		
3	تخم مرغ هر ۱۰ پرس	1	عدد		
4	آرد نخود چی	20	گرم		
5	گوجه فرنگی	100	گرم		
6	خیارشور	50	گرم		
7	روغن	50	گرم		
8	آرد سوخاری	20	گرم		
9	آرد سفید	10	گرم		
10	پیاز	40	گرم		
11	زعفران				
12	نمک و ادویه	بمقدار لازم	گرم		
13	میوه	250	گرم		
14	سبزیجات پخته	150	گرم		
15	لیموترش	1/2	عدد		
16	مخلفات روی میز و دستمال کاغذی	بمقدار لازم			
17	نان	2	قرص		
18	لیوان یکبار مصرف و قابل بازیافت	یک	عدد		
19	تنظیفات				
20	دستمزد				
21	سود				
	جمع :				
	کسورات:				
	جمع کل قیمت تمام شده :				

ریز اجزای تشکیل دهنده خوراک شنیدل مرغ

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	سینه و فیله مرغ	300	گرم		
2	سیب زمینی	70	گرم		
3	زعفران	بمقدار لازم			
4	آرد سوخاری	20	گرم		
5	کنجد	2	گرم		
6	روغن	50	گرم		
7	سس تکنفره	1	عدد		
8	هویج	70	گرم		
9	گوجه	50	گرم		
10	نمک و ادویه	بمقدار لازم	گرم		
11	میوه	250	گرم		
12	سبزیجات پخته	150	گرم		
13	لیموترش	1/2	عدد		
14	مخلفات روی میز و دستمال کاغذی	بمقدار لازم			
15	نان	2	قرص		
16	لیوان یکبار مصرف و قابل بازیافت	یک	عدد		
17	تنظیفات				
18	دستمزد				
19	سود				
جمع					
کسورات					
جمع کل قیمت تمام شده					

ریز اجزای تشکیل دهنده خوراک کباب ترکی (گوشت)

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	گوشت راسته گوسفند	150	گرم			
2	گوشت مخلوط	100	گرم			
3	قارچ	50	گرم			
4	پیاز	50	گرم			
5	فلفل دلمه	50	گرم			
6	زعفران					
7	نمک و ادویه	بمقدار لازم	گرم			
8	میوه	250	گرم			
9	سبزیجات پخته	150	گرم			
10	لیموترش	1/2	عدد			
11	مخلفات روی میز و دستمال کاغذی	بمقدار لازم				
12	نان	2	قرص			
13	لیوان یکبار مصرف و قابل بازیافت	یک	عدد			
14	تنظیفات					
15	دستمزد					
16	سود					
جمع :						
کسورات:						
جمع کل قیمت تمام شده :						

ریز اجزای تشکیل دهنده خوراک کباب ترکی (مرغ)

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	سینه مرغ بی استخوان	200	گرم		
2	قارچ	50	گرم		
3	کره	25	گرم		
4	پیاز	50	گرم		
5	فلفل دلمه	50	گرم		
6	زعفران				
7	نمک و ادویه	بمقدار لازم	گرم		
8	میوه	250	گرم		
9	سبزیجات پخته	150	گرم		
10	لیموترش	1/2	عدد		
11	مخلفات روی میز و دستمال کاغذی	بمقدار لازم			
12	نان	2	قرص		
13	لیوان یکبار مصرف و قابل بازیافت	یک	عدد		
14	تنظیفات				
15	دستمزد				
16	سود				
	جمع :				
	کسورات:				
	جمع کل قیمت تمام شده :				

ریز اجزای تشکیل دهنده خوراک کباب کنجه

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	راسته گوسفند	200	گرم		
2	روغن مایع	20	گرم		
3	ماست	10			
4	گوچه	100	گرم		
5	زعفران				
6	کره	10	گرم		
7	پیاز	20	عدد		
8	روغن زیتون	5	گرم		
9	سس سویا	نیم لیوان			
10	فلفل دلمه	10	گرم		
11	سرکه	بمقدار لازم			
12	خیارشور	50			
13	نمک و ادویه	بمقدار لازم	گرم		
14	میوه	250	گرم		
15	سبزیجات پخته	150	گرم		
16	لیموترش	1/2	عدد		
17	مخلفات روی میز و دستمال کاغذی	بمقدار لازم			
18	نان	2	قرص		
19	لیوان یکبار مصرف و قابل بازیافت	یک	عدد		
20	تنظیفات				
21	دستمزد				
22	سود				
	جمع :				
	کسورات:				
	جمع کل قیمت تمام شده :				

ریز اجزای تشکیل دهنده خوراک کباب کوبیده

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	گوشت مخلوط	180	گرم		
2	تخم مرغ	1/2	عدد		
3	کره	10	گرم		
4	فلفل سبز	10	گرم		
5	گوچه	100	گرم		
6	پیاز	20	گرم		
7	زعفران				
8	جعفری و فلفل	20	گرم		
9	نمک و ادویه	بمقدار لازم	گرم		
10	میوه	250	گرم		
11	سبزیجات پخته	150	گرم		
12	لیموترش	1/2	عدد		
13	مخلفات روی میز و دستمال کاغذی	بمقدار لازم			
14	نان	2	قرص		
15	لیوان یکبار مصرف و قابل بازیافت	یک	عدد		
16	تنظیفات				
17	دستمزد				
18	سود				
	جمع :				
	کسورات :				
	جمع کل قیمت تمام شده :				

ریز اجزای تشکیل دهنده خوراک کباب ماهی شیر

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	ماهی شیر	250	گرم			
2	هویج	100	گرم			
3	زعفران	بمقدار لازم	عدد			
4	سبزیجات	100	گرم			
5	روغن زیتون	5	گرم			
6	پیاز	30	گرم			
7	جعفری و فلفل سبز	بمقدار لازم	گرم			
8	نمک و ادویه	بمقدار لازم	گرم			
9	میوه	250	گرم			
10	سبزیجات پخته	150	گرم			
11	لیموترش	1/2	عدد			
12	مخلفات روی میز و دستمال کاغذی	بمقدار لازم				
13	نان	2	قرص			
14	لیوان یکبار مصرف و قابل بازیافت	یک	عدد			
15	تنظیفات					
16	دستمزد					
17	سود					
	جمع :					
	کسورات:					
	جمع کل قیمت تمام شده :					

ریز اجزای تشکیل دهنده خوراک کتلت گوشت

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	گوشت مخلوط	140	گرم		
2	سیب زمینی	100	گرم		
3	تخم مرغ	20	گرم		
4	گوجه فرنگی	100	گرم		
5	خیارشور	60	گرم		
6	روغن	50			
7	آرد سوخاری	30	گرم		
8	آرد سفید	10	گرم		
9	پیاز	50	گرم		
10	زعفران				
11	نمک و ادویه	بمقدار لازم	گرم		
12	میوه	250	گرم		
13	سبزیجات پخته	150	گرم		
14	لیموترش	1/2	عدد		
15	مخلفات روی میز و دستمال کاغذی	بمقدار لازم			
16	نان	2	قرص		
17	لیوان یکبار مصرف و قابل بازیافت	یک	عدد		
18	تنظیفات				
19	دستمزد				
20	سود				
	جمع :				
	کسورات :				
	جمع کل قیمت تمام شده :				

ریز اجزای تشکیل دهنده خوراک کوفته تبریزی

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	گوشت مخلوط	150	گرم		
2	روغن	20	گرم		
3	لپه	30	گرم		
4	برنج	20	گرم		
5	سبزی معطر	50	گرم		
6	مغز گردو	10	گرم		
7	رب گوجه	20	گرم		
8	آرد سفید	10	گرم		
9	تخم مرغ	1	عدد		
10	شکر	2	گرم		
11	زعفران	بمقدار لازم			
12	پیاز	20	گرم		
13	آلو برقانی	10	گرم		
14	نمک و ادویه	بمقدار لازم	گرم		
15	میوه	250	گرم		
16	سبزیجات پخته	150	گرم		
17	لیموترش	1/2	عدد		
18	مخلفات روی میز و دستمال کاغذی	بمقدار لازم			
19	نان	2	قرص		
20	لیوان یکبار مصرف و قابل بازیافت	یک	عدد		
21	تنظیفات				
22	دستمزد				
23	سود				
جمع :					

	کســـــــــــــــــورات:
	جمع کل قیمت تمام شده :

ریز اجزای تشکیل دهنده خوراک کوکو سبزی

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	سبزی پاک شده	300	گرم		
2	روغن مایع	50	گرم		
3	تخم مرغ	25	گرم		
4	پیاز	25	گرم		
5	زرشک	5	گرم		
6	نمک و ادویه	بمقدار لازم	گرم		
7	میوه	250	گرم		
8	سبزیجات پخته	150	گرم		
9	لیموترش	1/2	عدد		
10	مخلفات روی میز و دستمال کاغذی	بمقدار لازم			
11	نان	2	قرص		
12	لیوان یکبار مصرف و قابل بازیافت	یک	عدد		
13	تنظیفات				
14	دستمزد				
15	سود				
	جمع :				
	کسورات:				
	جمع کل قیمت تمام شده :				

ریز اجزای تشکیل دهنده خوراک گوشت و قارچ

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	گوشت گوسفند	200	گرم		
2	قارچ	100	گرم		
3	زعفران	بمقدار لازم			
4	پیاز	30	گرم		
5	گوجه	100	گرم		
6	روغن	50	گرم		
7	خیارشور	50	گرم		
8	نمک و ادویه	بمقدار لازم	گرم		
9	میوه	250	گرم		
10	سبزیجات پخته	150	گرم		
11	لیموترش	1/2	عدد		
12	مخلفات روی میز و دستمال کاغذی	بمقدار لازم			
13	نان	2	قرص		
14	لیوان یکبار مصرف و قابل بازیافت	یک	عدد		
15	تنظیفات				
16	دستمزد				
17	سود				
جمع :					
کسورات:					
جمع کل قیمت تمام شده :					

ریز اجزای تشکیل دهنده خوراک لازانیا

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
------	--------------------------	---------------------------	------	-------------------	-----------------------------

1	لازانيا	200	گرم		
2	گوشت گوسفند و گوساله	90	گرم		
3	هويج	30	گرم		
4	فلفل دلمه	10	گرم		
5	پنیر پیتزا	100	گرم		
6	پیاز	20	گرم		
7	رب گوجه	10	گرم		
8	سس کچاب	1	عدد		
9	روغن	20	گرم		
10	گوجه	50	گرم		
11	قارچ	30	گرم		
12	آبليمو	2	گرم		
13	ذرت و نخود و ...	بمقدار لازم	گرم		
14	نمک و ادویه	بمقدار لازم	گرم		
15	میوه	250	گرم		
16	سبزیجات پخته	150	گرم		
17	لیموترش	1/2	عدد		
18	مخلفات روی میز و دستمال کاغذی	بمقدار لازم			
19	نان	2	قرص		
20	لیوان یکبار مصرف و قابل بازیافت	یک	عدد		
21	تنظيفات				
22	دستمزد				
23	سود				
جمع :					
کسورات:					
جمع کل قیمت تمام شده :					

ریز اجزای تشکیل دهنده خوراک ماکارونی با گوشت

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	ماکارونی	200	گرم			
2	جعفری پاک شده	20	گرم			
3	فلفل دلمه	10	گرم			
4	قارچ	50	گرم			
5	رب گوجه	20	گرم			
6	گوشت مخلوط گوسفند و گوساله	90	گرم			
7	روغن مایع	30	گرم			
8	سس کچاب	1	عدد			
9	آبلیمو و آبغوره	بمقدار لازم				
10	نمک و ادویه	بمقدار لازم	گرم			
11	میوه	250	گرم			
12	سبزیجات پخته	150	گرم			
13	لیموترش	1/2	عدد			
14	مخلفات روی میز و دستمال کاغذی	بمقدار لازم				
15	نان	2	قرص			
16	لیوان یکبار مصرف و قابل بازیافت	یک	عدد			
17	تنظیفات					
18	دستمزد					
19	سود					
	جمع :					
	کسورات:					
	جمع کل قیمت تمام شده :					

ریز اجزای تشکیل دهنده خوراک ماهی قزل آلا

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	ماهی قزل آلا	350	گرم		
2	آبلیمو	2	گرم		
3	زعفران	بمقدار لازم	عدد		
4	تخم مرغ	20	گرم		
5	آرد	20	گرم		
6	پیاز	10	گرم		
7	خیارشور	50	گرم		
8	روغن	50	گرم		
9	نمک و ادویه	بمقدار لازم	گرم		
10	میوه	250	گرم		
11	سبزیجات پخته	150	گرم		
12	لیموترش	1/2	عدد		
13	مخلفات روی میز و دستمال کاغذی	بمقدار لازم			
14	نان	2	قرص		
15	لیوان یکبار مصرف و قابل بازیافت	یک	عدد		
16	تنظیفات				
17	دستمزد				
18	سود				
	جمع :				
	کسورات:				
	جمع کل قیمت تمام شده :				

ریز اجزای تشکیل دهنده خوراک مرغ سوخاری

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	مرغ	350	گرم		
2	روغن	50	گرم		
3	زعفران	بمقدار لازم			
4	آرد سوخاری	20	گرم		
5	آرد	10	گرم		
6	زرده تخم مرغ	بمقدار لازم			
7	سس تکنفره	1	عدد		
8	سیب زمینی	100	گرم		
9	گوجه	100	گرم		
10	خیارشور	50	گرم		
11	نمک و ادویه	بمقدار لازم	گرم		
12	میوه	250	گرم		
13	سبزیجات پخته	150	گرم		
14	لیموترش	1/2	عدد		
15	مخلفات روی میز و دستمال کاغذی	بمقدار لازم			
16	نان	2	قرص		
17	لیوان یکبار مصرف و قابل بازیافت	یک	عدد		
18	تنظیفات				
19	دستمزد				
20	سود				
	جمع :				
	کسورات:				
	جمع کل قیمت تمام شده :				

ریز اجزای تشکیل دهنده خوراک مرغ و قارچ

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	مرغ بی خس	250	گرم		
2	قارچ	100	گرم		
3	زعفران	بمقدار لازم			
4	پیاز	30	گرم		
5	گوجه	100	گرم		
6	روغن	50	گرم		
7	خیارشور	50	گرم		
8	نمک و ادویه	بمقدار لازم	گرم		
9	میوه	250	گرم		
10	سبزیجات پخته	150	گرم		
11	لیموترش	1/2	عدد		
12	مخلفات روی میز و دستمال کاغذی	بمقدار لازم			
13	نان	2	قرص		
14	لیوان یکبار مصرف و قابل بازیافت	یک	عدد		
15	تنظیفات				
16	دستمزد				
17	سود				
جمع :					
کسورات:					
جمع کل قیمت تمام شده :					

ریز اجزای تشکیل دهنده خوراک میرزاقاسمی

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	بادمجان	200	گرم		
2	گوجه	100	گرم		
3	روغن	40			
4	سیر	30	گرم		
5	زعفران				
6	رب گوجه	10	گرم		
7	نمک و ادویه	بمقدار لازم	گرم		
8	میوه	250	گرم		
9	سبزیجات پخته	150	گرم		
10	لیموترش	1/2	عدد		
11	مخلفات روی میز و دستمال کاغذی	بمقدار لازم			
12	نان	2	قرص		
13	لیوان یکبار مصرف و قابل بازیافت	یک	عدد		
14	تنظیفات				
15	دستمزد				
16	سود				
	جمع :				
	کسورات :				
	جمع کل قیمت تمام شده :				

ریز اجزای تشکیل دهنده خوراک میگو با قارچ

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	میگو پاک شده	200	گرم		
2	تخم مرغ	20	گرم		
3	زعفران	بمقدار لازم			
4	آرد سوخاری	20	گرم		
5	قارچ	100	گرم		
6	روغن	50	گرم		
7	آب لیمو و سرکه	بمقدار لازم			
8	نمک و ادویه	بمقدار لازم	گرم		
9	میوه	250	گرم		
10	سبزیجات پخته	150	گرم		
11	لیموترش	1/2	عدد		
12	مخلفات روی میز و دستمال کاغذی	بمقدار لازم			
13	نان	2	قرص		
14	لیوان یکبار مصرف و قابل بازیافت	یک	عدد		
15	تنظیفات				
16	دستمزد				
17	سود				
	جمع :				
	کسورات :				
	جمع کل قیمت تمام شده :				

ریز اجزای تشکیل دهنده خوراک ناگت مرغ

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	روغن مایع	60	گرم			
2	جوجه بی خس	250	عدد			
3	زعفران	بمقدار لازم				
4	آرد سوخاری	20	گرم			
5	تخم مرغ	1/2	عدد			
6	سس کچاب	1	عدد			
7	پیاز	10	گرم			
8	آرد سفید	10	گرم			
9	نمک و ادویه	بمقدار لازم	گرم			
10	میوه	250	گرم			
11	سبزیجات پخته	150	گرم			
12	لیموترش	1/2	عدد			
13	مخلفات روی میز و دستمال کاغذی	بمقدار لازم				
14	نان	2	قرص			
15	لیوان یکبار مصرف و قابل بازیافت	یک	عدد			
16	تنظیفات					
17	دستمزد					
18	سود					
	جمع :					
	کسورات:					
	جمع کل قیمت تمام شده :					

ریز اجزای تشکیل دهنده سیب زمینی سرخ کرده

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	سیب زمینی	105	گرم		
2	روغن مایع	100	گرم		
3	نمک		گرم		
4	نان	2	قرص		
5	تنظیفات				
6	دستمزد				
7	سود				
	جمع :				
	کسورات:				
	جمع کل قیمت تمام شده :				

ریز اجزای تشکیل دهنده خوراک کشک بادمجان

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	بادمجان	250	گرم		
2	گوجه فرنگی	20	گرم		
3	روغن	40	گرم		
4	پیاز	20	گرم		
5	مغز گردو	10	گرم		
6	کشک	30	گرم		
7	نعناع خشک	2	گرم		
8	زعفران				
9	نمک و ادویه	بمقدار لازم	گرم		
10	میوه	250	گرم		
11	سبزیجات پخته	150	گرم		
12	لیموترش	1/2	عدد		
13	مخلفات روی میز و دستمال کاغذی	بمقدار لازم			
14	نان	2	قرص		
15	لیوان یکبار مصرف و قابل بازیافت	یک	عدد		
16	تنظیفات				
17	دستمزد				
18	سود				
جمع :					
کسورات:					
جمع کل قیمت تمام شده :					

ریز اجزای تشکیل دهنده کوردون بلو

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	سینه مرغ بی استخوان	200	گرم			
2	ژامبون مرغ	50	گرم			
3	پنیر پیتزا	30	گرم			
4	آرد سوخاری	25	گرم			
5	تخم مرغ	30	گرم			
6	آرد سفید	25	گرم			
7	زعفران					
8	جعفری پاک شده	30	گرم			
9	روغن	30	گرم			
10	نمک و ادویه	بمقدار لازم	گرم			
11	میوه	250	گرم			
12	سبزیجات پخته	150	گرم			
13	لیموترش	1/2	عدد			
14	مخلفات روی میز و دستمال کاغذی	بمقدار لازم				
15	نان	2	قرص			
16	لیوان یکبار مصرف و قابل بازیافت	یک	عدد			
17	تنظیفات					
18	دستمزد					
19	سود					
جمع :						
کسورات :						
جمع کل قیمت تمام شده :						

انواع آش

ریز اجزای تشکیل دهنده آش رشته

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	نخود	15	گرم			
2	لوبیا سفید	15	گرم			
3	عدس	15	گرم			
4	سبزی	50	گرم			
5	پیاز	30	گرم			
6	نعنا	5	گرم			
7	رشته آش	50	گرم			
8	کشک	40	گرم			
9	نمک و فلفل و ...					
10	تنظیمات					
11	دستمزد					
12	سود					
	جمع :					
	کسورات:					
	جمع کل قیمت تمام شده :					

ریز اجزای تشکیل دهنده آش ماش

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	گوشت	30	گرم		
2	برنج	20	گرم		
3	ماش	20	گرم		
4	شلغم	30	گرم		
5	پیاز	30	گرم		
6	کدو	30	گرم		
7	نمک و فلفل و ...				
8	تنظیفات				
9	دستمزد				
10	سود				
	جمع :				
	کسورات:				
	جمع کل قیمت تمام شده :				

ریز اجزای تشکیل دهنده آش برنج

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	نخود	20	گرم		
2	برنج	40	گرم		
3	گوشت	20	گرم		
4	نعنا	2	گرم		
5	روغن	2	گرم		
6	کشک	10	گرم		
7	نمک و فلفل و ...				
8	تنظیفات				
9	دستمزد				
10	سود				
	جمع :				
	کسورات:				
	جمع کل قیمت تمام شده :				

ریز اجزای تشکیل دهنده آش اوماج

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	عدس	50	گرم			
2	پیاز	30	گرم			
3	سیب زمینی	20	گرم			
4	آرد	20	گرم			
5	اسفناج	50	گرم			
6	برگ آویشن	10	گرم			
7	کشک	30	گرم			
8	نمک و فلفل و ...					
9	تنظیفات					
10	دستمزد					
11	سود					
	جمع :					
	کسورات:					
	جمع کل قیمت تمام شده :					

سالاد

ریز اجزای تشکیل دهنده سالاد الویه

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	سیب زمینی	50	گرم		
2	مرغ	40	گرم		
3	خیارشور	25	گرم		
4	تخم مرغ	25	گرم		
5	روغن	10	گرم		
6	سس	بمقدار لازم			
7	نمک و فلفل و ...				
8	تنظیمات				
9	دستمزد				
10	سود				
	جمع :				
	کسورات:				
	جمع کل قیمت تمام شده :				

ریز اجزای تشکیل دهنده سالاد فصل

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	خیار	30	گرم			
2	گوجه	30	گرم			
3	هویج	40	گرم			
4	کاهو	50	گرم			
5	کلم	50	گرم			
6	سس مخصوص					
7	نمک و فلفل و ...					
8	تنظیمات					
9	دستمزد					
10	سود					
جمع :						
کسورات:						
جمع کل قیمت تمام شده :						

ریز اجزای تشکیل دهنده سالاد لبو

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	خیار	40	گرم			
2	لبو	80	گرم			
3	کاهو	80	گرم			
4	سس مخصوص					
5	نمک و فلفل و ...					
6	تنظیمات					
7	دستمزد					
8	سود					
	جمع :					
	کسورات:					
	جمع کل قیمت تمام شده :					

ریز اجزای تشکیل دهنده سالاد میوه

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	پرتقال	50	گرم		
2	توت فرنگی	60	گرم		
3	انار	40	گرم		
4	نارنگی	40	گرم		
5	کیوی	50	گرم		
6	موز	50	گرم		
7	شربت پرتقال				
8	شکر	50	گرم		
9	نمک و فلفل و ...				
10	تنظیفات				
11	دستمزد				
12	سود				
	جمع :				
	کسورات:				
	جمع کل قیمت تمام شده :				

ریز اجزای تشکیل دهنده سالاد پاستا

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	ماکارونی	100	گرم		
2	فلفل دلمه	30	گرم		
3	قارچ	40	گرم		
4	خیارشور	30			
5	نخود فرنگی	40	گرم		
6	ذرت	40	گرم		
7	سس کچاب	بمقدار لازم			
8	نمک و فلفل و ...				
9	تنظیمات				
10	دستمزد				
11	سود				
	جمع :				
	کسورات:				
	جمع کل قیمت تمام شده :				

ریز اجزای تشکیل دهنده سالاد حبوبات

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	لوبیا چیتی	60	گرم		
2	لوبیا قرمز	60	گرم		
3	خیارشور	30	گرم		
4	فلفل دلمه	30			
5	نخود فرنگی	50	گرم		
6	ذرت	50	گرم		
7	سس مایونز	بمقدار لازم			
8	نمک و فلفل و ...				
9	تنظیمات				
10	دستمزد				
11	سود				
	جمع :				
	کسورات:				
	جمع کل قیمت تمام شده :				

ریز اجزای تشکیل دهنده سالاد شیرازی

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	خیار	150	گرم		
2	گوجه	70	گرم		
3	پیاز	30	گرم		
4	فلفل سبز	10			
5	آبغوره	بمقدار لازم			
8	نمک و فلفل و ...				
9	تنظیفات				
10	دستمزد				
11	سود				
	جمع :				
	کسورات:				
	جمع کل قیمت تمام شده :				

سوپ

ریز اجزای تشکیل دهنده سوپ جو

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	جو	20	گرم		
2	آرد	5	گرم		
3	آبلیمو	2	گرم		
4	جعفری	20	گرم		
5	رب	20	گرم		
6	نخود فرنگی	10	گرم		
7	هویج	20	گرم		
8	نمک و فلفل و ...				
9	تنظیمات				
10	دستمزد				
11	سود				
	جمع :				
	کسورات :				
	جمع کل قیمت تمام شده :				

ریز اجزای تشکیل دهنده سوپ دال عدس

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	قلم گوساله و گوسفند	120	گرم	0		
2	عدس	30	گرم			
3	پیاز	15	گرم			
4	جعفری	25	گرم			
5	آرد	5	گرم			
6	روغن	5	گرم			
7	آبلیمو	5	گرم			
8	نمک و فلفل و ...					
9	تنظیمات					
10	دستمزد					
11	سود					
	جمع :					
	کسورات:					
	جمع کل قیمت تمام شده :					

ریز اجزای تشکیل دهنده سوپ ذرت

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	ذرت	20	گرم		
2	شیر	30	گرم		
3	خامه	20	گرم		
4	ارد	15	گرم		
5	روغن	5	گرم		
6	هویج	30	گرم		
7	پیاز	20	گرم		
8	جعفری	30	گرم		
9	نمک و فلفل و ...				
10	تنظیمات				
11	دستمزد				
12	سود				
جمع :					
کسورات:					
جمع کل قیمت تمام شده :					

ریز اجزای تشکیل دهنده سوپ سبزیجات

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	قلم گوساله و گوسفند	100	گرم		
2	تره فرنگی	20	گرم		
3	سیب زمینی	25	گرم		
4	هویج	20	گرم		
5	پیاز	20	گرم		
6	کلم سفید	20	گرم		
7	کرفس	20	گرم		
8	نخود سبز	15	گرم		
9	جعفری	30	گرم		
10	آرد	20	گرم		
11	روغن	5	گرم		
12	نمک و فلفل و ...				
13	تنظیمات				
14	دستمزد				
15	سود				
	جمع :				
	کسورات:				
	جمع کل قیمت تمام شده :				

ریز اجزای تشکیل دهنده سوپ سرد

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	خیار	50	گرم			
2	ماست	200	گرم			
3	کشمش	10	گرم			
4	گردو	15	گرم			
5	سبزیجات معطر	5	گرم			
6	شوید	5	گرم			
7	نمک و فلفل و ...					
8	تنظیفات					
9	دستمزد					
10	سود					
	جمع :					
	کسورات:					
	جمع کل قیمت تمام شده :					

ریز اجزای تشکیل دهنده سوپ لوبیا چیتی

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	لوبیا چیتی	80	گرم		
2	رب	30	گرم		
3	پیاز	5	گرم		
4	روغن	10	گرم		
5	آرد	10	گرم		
6	نمک و فلفل و ...				
7	تنظیمات				
8	دستمزد				
9	سود				
	جمع :				
	کسورات:				
	جمع کل قیمت تمام شده :				

ریز اجزای تشکیل دهنده سوپ مرغ

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	مرغ	50	گرم		
2	ورمیشل	15	گرم		
3	آبلیمو	2	گرم		
4	جعفری	30	گرم		
5	ارد	5	گرم		
6	روغن	5	گرم		
7	هویج	20			
8	پیاز	30			
9	نخود فرنگی	15	گرم		
10	گوچه	50	گرم		
11	نمک و فلفل و ...				
12	تنظیمات				
13	دستمزد				
14	سود				
	جمع :				
	کسورات:				
	جمع کل قیمت تمام شده :				

ریز اجزای تشکیل دهنده سوپ ورمیشل

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	آرد	10	گرم		
2	روغن	5	گرم		
3	جعفری	30	گرم		
4	ورمیشل	20	گرم		
5	آبلیمو	2	گرم		
6	رب	10	گرم		
7	سیب زمینی	25			
8	آب مرغ	بمقدرا لازم			
9	هویج	20	گرم		
10	نمک و فلفل و ...				
11	تنظیفات				
12	دستمزد				
13	سود				
	جمع :				
	کسورات:				
	جمع کل قیمت تمام شده :				

ماست

ریز اجزای تشکیل دهنده ماست و خیار

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	ماست فله	100	گرم		
2	خیار	50	گرم		
5	نمک و فلفل و ...				
6	تنظیمات				
7	دستمزد				
8	سود				
جمع :					
کسورات:					
جمع کل قیمت تمام شده :					

ریز اجزای تشکیل دهنده ماست و نعنای

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	ماست فله	120	گرم			
2	نعنا	30	گرم			
5	نمک و فلفل و ...					
6	تنظیفات					
7	دستمزد					
8	سود					
جمع :						
کسورات:						
جمع کل قیمت تمام شده :						

ریز اجزای تشکیل دهنده ماست و اسفناج

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	ماست فله	100	گرم		
2	اسفناج	50	گرم		
5	نمک و فلفل و ...				
6	تنظیفات				
7	دستمزد				
8	سود				
	جمع :				
	کسورات:				
	جمع کل قیمت تمام شده :				

ریز اجزای تشکیل دهنده ماست و بورانی بادمجان

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	ماست فله	150	گرم		
2	بادمجان	100	گرم		
3	پودر سیر	بمقدار لازم	گرم		
7	نمک و فلفل و ...				
8	تنظیفات				
9	دستمزد				
10	سود				
	جمع :				
	کسورات:				
	جمع کل قیمت تمام شده :				

ریز اجزای تشکیل دهنده ماست و کشمش و گردو

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	ماست فله	150	گرم		
2	کشمش	50	گرم		
3	گردو	50	گرم		
4	پودر نارگیل	20	گرم		
5	نمک و فلفل و ...				
6	تنظیفات				
7	دستمزد				
8	سود				
	جمع :				
	کسورات:				
	جمع کل قیمت تمام شده :				

ریز اجزای تشکیل دهنده ماست موسیر

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	ماست فله	150	گرم		
2	موسیر	40	گرم		
5	نمک و فلفل و ...				
6	تنظیمات				
7	دستمزد				
8	سود				
	جمع :				
	کسورات:				
	جمع کل قیمت تمام شده :				

چاشت

ریز اجزای تشکیل دهنده ساندویچ تخم مرغ آب پز

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	تخم مرغ	150	گرم		
2	سیب زمینی	30	گرم		
3	خیارشور	40	گرم		
4	گوچه	40	گرم		
5	نان باگت	2	عدد		
6	نمک و فلفل و ...				
7	تنظیمات				
8	دستمزد				
9	سود				
	جمع :				
	کسورات:				
	جمع کل قیمت تمام شده :				

ریز اجزای تشکیل دهنده کالباس ژامبون

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	کالباس ژامبون مخصوص	150	گرم			
2	خیارشور	30	گرم			
3	کاهو	30	گرم			
4	گوچه	20	گرم			
5	سس مایونز	20	گرم			
6	سیب زمینی	30	گرم			
7	نان باگت	2	عدد			
8	نمک و فلفل و ...					
9	تنظیفات					
10	دستمزد					
11	سود					
	جمع :					
	کسورات:					
	جمع کل قیمت تمام شده :					

ریز اجزای تشکیل دهنده کوکو سبزی

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	تخم مرغ	60	گرم		
2	سبزی	30	گرم		
3	خیارشور	40	گرم		
4	گوچه	40	گرم		
5	روغن	30	گرم		
6	نان باگت	2	عدد		
7	نمک و فلفل و ...				
8	تنظیفات				
9	دستمزد				
10	سود				
جمع :					
کسورات:					
جمع کل قیمت تمام شده :					

غذای رژیمی

ریز اجزای تشکیل دهنده خوراک تاس کباب رژیمی

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	سینه مرغ بی خس	150	گرم		
2	سیب زمینی	100	گرم		
3	زعفران	بمقدار لازم	گرم		
4	هویج	100	گرم		
5	فلفل دلمه	50	گرم		
6	پیاز	50	گرم		
7	نمک و ادویه	بمقدار لازم	گرم		
8	میوه	250	گرم		
9	سبزیجات پخته	150	گرم		
10	لیموترش	1/2	عدد		
11	مخلفات روی میز و دستمال کاغذی	بمقدار لازم			
12	نان	2	قرص		
13	لیوان یکبار مصرف و قابل بازیافت	یک	عدد		
14	تنظیفات				
15	دستمزد				
16	سود				
جمع :					
کسورات:					
جمع کل قیمت تمام شده :					

ریز اجزای تشکیل دهنده خوراک مرغ رژیمی

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	مرغ	250	گرم		
2	زعفران	بمقدار لازم	گرم		
3	فلفل دلمه	20	گرم		
4	سیب زمینی	20	گرم		
5	پیاز	50	گرم		
6	نمک و ادویه	بمقدار لازم	گرم		
7	میوه	250	گرم		
8	سبزیجات پخته	150	گرم		
9	لیموترش	1/2	عدد		
10	مخلفات روی میز و دستمال کاغذی	بمقدار لازم			
11	نان	2	قرص		
12	لیوان یکبار مصرف و قابل بازیافت	یک	عدد		
13	تنظیفات				
14	دستمزد				
15	سود				
جمع :					
کسورات:					
جمع کل قیمت تمام شده :					

ریز اجزای تشکیل دهنده خوراک ناگت رژیمی

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	مرغ	250	گرم			
2	زعفران	بمقدار لازم	گرم			
3	فلفل دلمه	20	گرم			
4	سیب زمینی	20	گرم			
5	لویا سبز	10	گرم			
6	قارچ	10	گرم			
7	رب	بمقدار لازم				
8	هویج	10	گرم			
9	نمک و ادویه	بمقدار لازم	گرم			
10	میوه	250	گرم			
11	سبزیجات پخته	150	گرم			
12	لیموترش	1/2	عدد			
13	مخلقات روی میز و دستمال کاغذی	بمقدار لازم				
14	نان	2	قرص			
15	لیوان یکبار مصرف و قابل بازیافت	یک	عدد			
16	تنظیفات					
17	دستمزد					
18	سود					
	جمع :					
	کسورات:					
	جمع کل قیمت تمام شده :					

ریز اجزای تشکیل دهنده خوراک جوجه کباب رژیمی

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	سینه مرغ بی خس	200	گرم		
2	زعفران	بمقدار لازم	گرم		
3	فلفل دلمه	10	گرم		
4	روغن مایع	10	گرم		
5	آبلیمو	10	گرم		
6	پیاز	50	گرم		
7	نمک و ادویه	بمقدار لازم	گرم		
8	میوه	250	گرم		
9	سبزیجات پخته	150	گرم		
10	لیموترش	1/2	عدد		
11	مخلفات روی میز و دستمال کاغذی	بمقدار لازم			
12	نان	2	قرص		
13	لیوان یکبار مصرف و قابل بازیافت	یک	عدد		
14	تنظیفات				
15	دستمزد				
16	سود				
جمع :					
کسورات:					
جمع کل قیمت تمام شده :					

ماه مبارک رمضان

ریز اجزای تشکیل دهنده تر حلو

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	شیر	100	عدد		
2	نشاسته	70	گرم		
3	زعفران	بمقدار لازم			
4	گلاب	40	گرم		
5	هل / زنجبیل / دارچین	بمقدار لازم			
6	خلال پسته	5	گرم		
7	خلال بادام	5	گرم		
8	نمک و فلفل و ...				
9	تنظیمات				
10	دستمزد				
11	سود				
جمع :					
کسورات:					
جمع کل قیمت تمام شده :					

ریز اجزای تشکیل دهنده حلوا قنادی

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	آرد	100	عدد		
2	روغن	70	گرم		
3	زعفران	بمقدار لازم			
4	گلاب	30	گرم		
5	هل / زنجبیل / دارچین	بمقدار لازم			
6	شکر	50	گرم		
7	خلال پسته	5	گرم		
8	خلال بادام	5	گرم		
9	نمک و فلفل و ...				
10	تنظیمات				
11	دستمزد				
12	سود				
	جمع :				
	کسورات:				
	جمع کل قیمت تمام شده :				

ریز اجزای تشکیل دهنده شله زرد

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	برنج	100	عدد		
2	روغن	70	گرم		
3	زعفران	بمقدار لازم			
4	گلاب	2	گرم		
5	دارچین	بمقدار لازم			
6	شکر	50	گرم		
7	خلال پسته	5	گرم		
8	خلال بادام	5	گرم		
9	نمک و فلفل و ...				
10	تنظیمات				
11	دستمزد				
12	سود				
	جمع :				
	کسورات:				
	جمع کل قیمت تمام شده :				

ریز اجزای تشکیل دهنده شیر برنج

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلوگرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	برنج	50	عدد		
2	شکر	20	گرم		
3	گلاب	بمقدار لازم	گرم		
4	هل	بمقدار لازم			
5	نان				
6	تنظیفات				
7	دستمزد				
8	سود				
جمع :					
کسورات:					
جمع کل قیمت تمام شده :					

ریز اجزای تشکیل دهنده فرنی

ردیف	نوع مواد مصرفی در یک پرس	مواد خالص مصرفی در یک پرس	واحد	فی کیلو گرم (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)	قیمت تمام شده یک پرس (ریال)
1	شیر	200	عدد			
2	خلال پسته	5	گرم			
3	خلال بادام	5	گرم			
4	شکر	10	گرم			
5	نشاسته	10	گرم			
6	آرد برنج	15	گرم			
7	گلاب	بمقدار لازم				
8	هل	بمقدار لازم				
9	نمک و فلفل و ...					
10	تنظیمات					
11	دستمزد					
12	سود					
جمع :						
کسورات:						
جمع کل قیمت تمام شده :						