

جدول گرم بندی غذاهای سلف سرویس دانشکده معماری و هنر

نوع غذا: خوراک مرغ + مخلفات			
ردیف	مواد لازم	مقدار	قیمت
۱	گوشت مرغ تازه ران و سینه	۴۲۰ گرم	
۲	روغن مایع سرخ کردنی قو یا بهار	۵ گرم	
۳	پیاز	۲۰ گرم	
۴	خیارشور	۸۰ گرم	
۵	چیپس ام تیس	۲۰ گرم	
۶	آبلیمو دلیل	۶ گرم	
۷	هویج	۱۰ گرم	
۸	فلفل دلمه	۵ گرم	
۹	ادویه	مقدار لازم	
۱۰	رب گوجه علا	۳۰ گرم	
۱۱	نان	۱ قرص	
جمع قیمت تمام شده مواد لازم			
قیمت پیشنهادی جهت تهیه و طبخ و توزیع			
تاریخ:		مهر و امضای پیمانکار	

نوع غذا: ماکارونی + سالاد + میوه			
ردیف	مواد لازم	مقدار	قیمت
۱	ماکارونی زرماکارون	۱۴۰ گرم	
۲	گوشت گوساله منجمد ران، سردست، راسته	۸۰ گرم	
۳	رب گوجه علا	۳۰ گرم	
۴	روغن مایع سرخ کردنی قو یا بهار	۲۰ گرم	
۵	نمک	۲۰ گرم	
۶	پیاز	۲۰ گرم	
۷	آبلیمو دلیل	۶ گرم	
۸	ادویه	مقدار لازم	
۹	نان	۱ قرص	
۱۰			
۱۱			
جمع قیمت تمام شده مواد لازم			
قیمت پیشنهادی جهت تهیه و طبخ و توزیع			
تاریخ:		مهر و امضای پیمانکار	

جدول گرم بندی غذاهای سلف سرویس دانشکده معماری و هنر

نوع غذا: چلو خورشت سبزی			
ردیف	مواد لازم	مقدار	قیمت
۱	برنج هندی مرغوب	۶۰ گرم	
۲	برنج اروگونه	۹۰ گرم	
۳	روغن مایع سرخ کردنی قوی یا بهار	۳۰ گرم	
۴	گوشت گوساله منجمد ران، سردست، راسته	۸۰ گرم	
۵	سبزی آماده خورشتی	۸۰ گرم	
۶	لوبیا چیتی	۲۰ گرم	
۷	لیمو عمانی	۲ گرم	
۸	نمک	۳۵ گرم	
۹	ادویه	مقدار لازم	
۱۰	پیاز	۲۵ گرم	
۱۱	آبلیمو دلیل	۱۰ گرم	
۱۲	نان	نصف قرص	
جمع قیمت تمام شده مواد لازم			
قیمت پیشنهادی جهت تهیه و طبخ و توزیع			
تاریخ:		مهر و امضای پیمانکار	

نوع غذا: شنیسل مرغ + مخلفات + دوغ			
ردیف	مواد لازم	مقدار	قیمت
۱	روغن مایع سرخ کردنی قوی یا بهار	۵۰ گرم	
۲	تخم مرغ	۳۰ گرم	
۳	آرد سوخاری	۱۰ گرم	
۴	خیارشور	۱۰۰ گرم	
۵	گوجه فرنگی	۱۵۰ گرم	
۶	سس گوجه تک نفره	۱ عدد	
۷	چیپس خالالی مزمز	۱۰ گرم	
۸	دوغ ۲۵۰ سی سی کیانوش	۱ عدد	
۹	گوشت مرغ خالص تازه سینه	۲۵۰ گرم	
۱۰	نان	۲ قرص	
۱۱			
۱۲			
جمع قیمت تمام شده مواد لازم			
قیمت پیشنهادی جهت تهیه و طبخ و توزیع			
تاریخ:		مهر و امضای پیمانکار	

جدول گرم بندی غذاهای سلف سرویس دانشکده معماری و هنر

نوع غذا: عدس پلو با گوشت + ماست			
ردیف	مواد لازم	مقدار	قیمت
۱	برنج هندی مرغوب	۵۰ گرم	
۲	برنج اروگوئه	۸۰ گرم	
۳	گوشت گوساله منجمد ران، سردست، راسته	۱۰۰ گرم	
۴	روغن مایع سرخ کردنی قو یا بهار	۳۰ گرم	
۵	پیاز	۲۰ گرم	
۶	عدس	۳۰ گرم	
۷	نمک	۳۰ گرم	
۸	رب گوجه علا	۲۵ گرم	
۹	آبلیمو دلیل	۶ گرم	
۱۰	ادویه	مقدار لازم	
۱۱	نان	نصف قرص	
جمع قیمت تمام شده مواد لازم			
قیمت پیشنهادی جهت تهیه و طبخ و توزیع			
تاریخ:		مهر و امضای پیمانکار	

نوع غذا: شویید پلو کنسرو ماهی + سالاد + زیتون			
ردیف	مواد لازم	مقدار	قیمت
۱	برنج هندی مرغوب	۵۵ گرم	
۲	برنج اروگوئه	۸۵ گرم	
۳	روغن مایع سرخ کردنی قو یا بهار	۲۰ گرم	
۴	کنسرو ماهی ۱۸۰ گ شیلانه	نصف کنسرو	
۵	شویید خشک	۴ گرم	
۶	نمک	۳۵ گرم	
۷	نان	نصف قرص	
۸			
۹			
۱۰			
۱۱			
جمع قیمت تمام شده مواد لازم			
قیمت پیشنهادی جهت تهیه و طبخ و توزیع			
تاریخ:		مهر و امضای پیمانکار	

جدول گرم بندی غذاهای سلف سرویس دانشکده معماری و هنر

نوع غذا: چلو خورشید قیمه + ماست			
ردیف	مواد لازم	مقدار	قیمت
۱	برنج هندی مرغوب	۶۰ گرم	
۲	برنج اروگوئه	۹۰ گرم	
۳	گوشت گوساله منجمد ران، سردست، راسته	۸۰ گرم	
۴	روغن مایع سرخ کردنی قو یا بهار	۲۵ گرم	
۵	لپه تبریزی	۳۰ گرم	
۶	رب گوجه علا	۱۲ گرم	
۷	لیمو عمانی	۱/۵ گرم	
۸	پیاز	۲۰ گرم	
۹	نمک	۳۰ گرم	
۱۰	آبلیمو دلیل	۵ گرم	
۱۱	ادویه	مقدار لازم	
۱۲	نان	نصف قرص	
جمع قیمت تمام شده مواد لازم			
قیمت پیشنهادی جهت تهیه و طبخ و توزیع			
تاریخ:		مهر و امضای پیمانکار	

نوع غذا: سبزی پلو + ماهی قزل آلا + زیتون + آبمیوه			
ردیف	مواد لازم	مقدار	قیمت
۱	برنج هندی مرغوب	۵۵ گرم	
۲	برنج اروگوئه	۸۵ گرم	
۳	روغن مایع سرخ کردنی قو یا بهار	۵۰ گرم	
۴	ماهی تازه قزل آلا	۳۰۰ گرم	
۵	سبزی پلویی آماده	۷۰ گرم	
۶	نمک	۳۵ گرم	
۷	آرد سفید	۵ گرم	
۸	نان	نصف قرص	
۹			
۱۰			
۱۱			
۱۲			
جمع قیمت تمام شده مواد لازم			
قیمت پیشنهادی جهت تهیه و طبخ و توزیع			
تاریخ:		مهر و امضای پیمانکار	

جدول گرم بندی غذاهای سلف سرویس دانشکده معماری و هنر

نوع غذا: باقلا پلو با مرغ + ماست			
ردیف	مواد لازم	مقدار	قیمت
۱	برنج هندی مرغوب	۵۵ گرم	
۲	برنج اروگوئه	۸۵ گرم	
۳	گوشت مرغ تازه	۳۸۰ گرم	
۴	روغن مایع سرخ کردنی قو یا بهار	۳۰ گرم	
۵	لپه باقلا	۳۰ گرم	
۶	رب گوجه علا	۲۰ گرم	
۷	شوید خشک	۴ گرم	
۸	پیاز	۲۰ گرم	
۹	نمک	۳۰ گرم	
۱۰	آبلیمو دلیل	۵ گرم	
۱۱	فلفل دلمه	۵ گرم	
۱۲	ادویه	مقدار لازم	
۱۳	ماست پرچرب ۱۵۰ گرمی کیانوش	۱ عدد	
۱۴	نان	نصف قرص	
جمع قیمت تمام شده مواد لازم			
قیمت پیشنهادی جهت تهیه و طبخ و توزیع			
تاریخ:		مهر و امضای پیمانکار	

نوع غذا: چلو جوجه کباب + دوغ + لیمو ترش			
ردیف	مواد لازم	مقدار	قیمت
۱	برنج هندی مرغوب	۶۰ گرم	
۲	برنج اروگوئه	۹۰ گرم	
۳	روغن مایع سرخ کردنی قو یا بهار	۳۵ گرم	
۴	فیله مرغ تازه	۱۸۰ گرم	
۵	آبلیمو دلیل	۲۰ گرم	
۶	زعفران عباسزاده	هر ۱۰۰ کیلو مرغ ۳ مثقال	
۷	لیموترش	۱۰۰ گرم	
۸	نمک	۳۰ گرم	
۹	دوغ ۲۵۰ CC کیانوش	۱ عدد	
۱۰	فلفل دلمه	۵ گرم	
۱۱	نان	نصف قرص	
۱۲			
۱۳			
۱۴			
جمع قیمت تمام شده مواد لازم			
قیمت پیشنهادی جهت تهیه و طبخ و توزیع			
تاریخ:		مهر و امضای پیمانکار	

جدول گرم بندی غذاهای سلف سرویس دانشکده معماری و هنر

نوع غذا: لوبیا پلو + ماست			
ردیف	مواد لازم	مقدار	قیمت
۱	برنج هندی مرغوب	۵۰ گرم	
۲	برنج اروگوئه	۹۰ گرم	
۳	گوشت گوساله منجمد ران، سردست، راسته	۸۰ گرم	
۴	روغن مایع سرخ کردنی قوی یا بهار	۳۰ گرم	
۵	لوبیا سبز	۱۰۰ گرم	
۶	رب گوجه علا	۳۰ گرم	
۷	پیاز	۲۰ گرم	
۸	نمک	۳۰ گرم	
۹	آبلیمو دلیل	۶ گرم	
۱۰	ادویه	مقدار لازم	
۱۱	نان	نصف قرص	
۱۲	ماست پرچرب ۱۵۰ گرمی	۱ عدد	
۱۳			
جمع قیمت تمام شده مواد لازم			
قیمت پیشنهادی جهت تهیه و طبخ و توزیع			
تاریخ:		مهر و امضای پیمانکار	

نوع غذا: استامبولی پلو + ماست			
ردیف	مواد لازم	مقدار	قیمت
۱	برنج هندی مرغوب	۵۰ گرم	
۲	برنج اروگوئه	۹۰ گرم	
۳	روغن مایع سرخ کردنی قوی یا بهار	۳۰ گرم	
۴	گوشت گوساله منجمد ران، سردست، راسته	۸۰ گرم	
۵	رب گوجه اعلا	۳۰ گرم	
۶	آبلیمو دلیل	۶ گرم	
۷	پیاز	۲۰ گرم	
۸	نمک	۳۰ گرم	
۹	ادویه	مقدار لازم	
۱۰	سیب زمینی	۵۰ گرم	
۱۱	هویج	۴۰ گرم	
۱۲	نان	نصف قرص	
۱۳	ماست پرچرب ۱۵۰ گرمی	۱ عدد	
جمع قیمت تمام شده مواد لازم			
قیمت پیشنهادی جهت تهیه و طبخ و توزیع			
تاریخ:		مهر و امضای پیمانکار	

جدول گرم بندی غذاهای سلف سرویس دانشکده معماری و هنر

نوع غذا: چلو کباب + دوغ + گوجه + کره			
ردیف	مواد لازم	مقدار	قیمت
۱	برنج هندی مرغوب	۶۰ گرم	
۲	برنج اروگوئه	۹۰ گرم	
۳	گوشت گوساله منجمد ران، سردست، راسته	۷۰ گرم	
۴	روغن مایع سرخ کردنی قو یا بهار	۲۵ گرم	
۵	دنبه گوسفندی	۲۵ گرم	
۶	پیاز	۳۵ گرم	
۷	نمک	۳۵ گرم	
۸	تخم مرغ	۴ گرم	
۹	دوغ ۲۵۰ سی سی کیانوش	۱ عدد	
۱۰	گوجه	۱۵۰ گرم	
۱۱	نان	نصف قرص	
۱۲			
۱۳			
۱۴			
۱۵			
جمع قیمت تمام شده مواد لازم			
قیمت پیشنهادی جهت تهیه و طبخ و توزیع			
تاریخ:		مهر و امضای پیمانکار	

نوع غذا: زرشک پلو با مرغ + دوغ			
ردیف	مواد لازم	مقدار	قیمت
۱	برنج هندی مرغوب	۶۰ گرم	
۲	برنج اروگوئه	۹۰ گرم	
۳	روغن مایع سرخ کردنی قو یا بهار	۲۵ گرم	
۴	مرغ تازه	۳۸۰ گرم	
۵	آبلیمو دلیل	۶ گرم	
۶	زعفران عباسزاده	هر ۴۰۰ نفر ۱ مثقال	
۷	زرشک	۳ گرم	
۸	رب گوجه علا	۳۰ گرم	
۹	پیاز	۲۰ گرم	
۱۰	فلفل دلمه	۵ گرم	
۱۱	نان	نصف قرص	
۱۲	ادوبه	مقدار لازم	
۱۳	هویج	۵ گرم	
۱۴	نمک	۳۵ گرم	
۱۵	دوغ ۲۵۰ سی سی کیانوش	۱ عدد	
جمع قیمت تمام شده مواد لازم			
قیمت پیشنهادی جهت تهیه و طبخ و توزیع			
تاریخ:		مهر و امضای پیمانکار	

جدول گرم بندی غذاهای سلف سرویس دانشکده معماری و هنر

نوع غذا: خوراک همبرگر + مخلفات + دوغ			
ردیف	مواد لازم	مقدار	قیمت
۱	همبرگر درجه یک	۲ عدد	
۲	کاهو	۷۰ گرم	
۳	سس گوجه تک نفره	۱ عدد	
۴	گوجه	۱۵۰ گرم	
۵	خیارشور	۱۰۰ گرم	
۶	خلال سیب زمینی	۲۰ گرم	
۷	دوغ ۲۵۰ سیانوش	۱ عدد	
۸	نان	۲ قرص	
۹			
۱۰			
۱۱			
جمع قیمت تمام شده مواد لازم			
قیمت پیشنهادی جهت تهیه و طبخ و توزیع			
تاریخ:		مهر و امضای پیمانکار	

نوع غذا: خوراک کالباس + مخلفات + دوغ			
ردیف	مواد لازم	مقدار	قیمت
۱	ژامبون مرغ ۹۰ درصد	۱۵۰ گرم	
۲	کاهو	۷۰ گرم	
۳	سس مایونز ۲۰ گرمی	۱ عدد	
۴	گوجه	۱۵۰ گرم	
۵	خیارشور	۱۰۰ گرم	
۶	دوغ ۲۵۰ سیانوش	۱ عدد	
۷	نان	۲ قرص	
۸			
۹			
۱۰			
۱۱			
جمع قیمت تمام شده مواد لازم			
قیمت پیشنهادی جهت تهیه و طبخ و توزیع			
تاریخ:		مهر و امضای پیمانکار	

جدول گرم بندی غذاهای سلف سرویس دانشکده معماری و هنر

نوع غذا: کوکو سیبزمینی + مخلفات + دوغ			
ردیف	مواد لازم	مقدار	قیمت
۱	سیب زمینی	۱۴۰ گرم	
۲	تخم مرغ	۱۳۰ گرم	
۳	روغن مایع سرخ کردنی قو یا بهار	۵۰ گرم	
۴	گوجه	۱۵۰ گرم	
۵	خیارشور	۱۰۰ گرم	
۶	لفل دلمه یا جعفری	۲ گرم	
۷	دوغ ۲۵۰ سی سی کیانوش	۱ عدد	
۸	نان	۲ قرص	
۹			
۱۰			
۱۱			
جمع قیمت تمام شده مواد لازم			
قیمت پیشنهادی جهت تهیه و طبخ و توزیع			
تاریخ:		مهر و امضای پیمانکار	

نوع غذا: کوکو سبزی + مخلفات + دوغ			
ردیف	مواد لازم	مقدار	قیمت
۱	سبزی کوکو آماده	۱۵۰ گرم	
۲	تخم مرغ	۱۴۰ گرم	
۳	روغن مایع سرخ کردنی قو یا بهار	۵۰ گرم	
۴	خیارشور	۱۰۰ گرم	
۵	گوجه	۱۵۰ گرم	
۶	دوغ ۲۵۰ سی سی کیانوش	۱ عدد	
۷	نان	۲ قرص	
۸			
۹			
۱۰			
۱۱			
جمع قیمت تمام شده مواد لازم			
قیمت پیشنهادی جهت تهیه و طبخ و توزیع			
تاریخ:		مهر و امضای پیمانکار	

جدول گرم بندی غذاهای سلف سرویس دانشکده معماری و هنر

نوع غذا: کشک بادمجان + ماست			
ردیف	مواد لازم	مقدار	قیمت
۱	بادمجان	۳۵۰ گرم	
۲	کشک پاستوریزه	۳۵ گرم	
۳	روغن مایع سرخ کردنی قو یا بهار	۳۰ گرم	
۴	نعنا	۱ گرم	
۵	سیر	۱ گرم	
۶	پیاز	۲۰ گرم	
۷	ماست پرچرب ۱۵۰ گرمی	۱ عدد	
۸	نان	۲ قرص	
۹			
۱۰			
۱۱			
جمع قیمت تمام شده مواد لازم			
قیمت پیشنهادی جهت تهیه و طبخ و توزیع			
تاریخ:		مهر و امضای پیمانکار	

نوع غذا: چلو خورش بادمجان + ماست			
ردیف	مواد لازم	مقدار	قیمت
۱	برنج هندی مرغوب	۶۰ گرم	
۲	برنج اروگونه	۹۰ گرم	
۳	روغن مایع سرخ کردنی قو یا بهار	۳۵ گرم	
۴	گوشت گوساله	۸۰ گرم	
۵	بادمجان	۱۵۰ گرم	
۶	رب گوجه علا	۱۲ گرم	
۷	پیاز	۲۰ گرم	
۸	نمک	۳۰ گرم	
۹	ادویه	مقدار لازم	
۱۰	آبلیمو دلیل	۵ گرم	
۱۱	ماست پرچرب ۱۵۰ گرمی	۱ عدد	
۱۲	نان	نصف قرص	
جمع قیمت تمام شده مواد لازم			
قیمت پیشنهادی جهت تهیه و طبخ و توزیع			
تاریخ:		مهر و امضای پیمانکار	

جدول گرم بندی غذاهای سلف سرویس دانشکده معماری و هنر

نوع غذا: سوپ گندم یا جو			
ردیف	مواد لازم	مقدار	قیمت
۱	ورمیشل	۴ گرم	
۲	گندم سوپی	۹ گرم	
۳	سبزی سوپی آماده	۱۵ گرم	
۴	آبلیمو دلیل	۶ گرم	
۵	هویج	۱۰ گرم	
۶	فلفل دلمه	۵ گرم	
۷			
۸			
۹			
۱۰			
۱۱			
جمع قیمت تمام شده مواد لازم			
قیمت پیشنهادی جهت تهیه و طبخ و توزیع			
تاریخ:		مهر و امضای پیمانکار	

نوع غذا: عدس پلو با کشمش			
ردیف	مواد لازم	مقدار	قیمت
۱	برنج هندی مرغوب	۵۰ گرم	
۲	برنج اروگوئه	۸۰ گرم	
۳	روغن مایع سرخ کردنی قوی یا بهار	۲۰ گرم	
۴	کشمش	۴۰ گرم	
۵	عدس	۳۰ گرم	
۶	پیاز	۲۰ گرم	
۷	نمک	۳۰ گرم	
۸	ادویه	مقدار لازم	
۹	نان	نصف قرص	
۱۰			
۱۱			
جمع قیمت تمام شده مواد لازم			
قیمت پیشنهادی جهت تهیه و طبخ و توزیع			
تاریخ:		مهر و امضای پیمانکار	

جدول گرم بندی غذاهای سلف سرویس دانشکده معماری و هنر

نوع غذا: نان + پنیر + شیر + چای			
ردیف	مواد لازم	مقدار	قیمت
۱	پنیر	۳۰ گرم	
۲	شیر پاستوریزه	۲۰۰ CC	
۳	چای مرغوب	۱۰۰ نفر ۵۰ گرم	
۴	نان	۱ عدد	
۵	شکر	۱۵ گرم	
۶	لیون یکبار مصرف	۱ عدد	
۷	قاشق	۱ عدد	
۸	زیردستی	۱ عدد	
۹			
۱۰			
جمع قیمت تمام شده مواد لازم			
قیمت پیشنهادی جهت تهیه و طبخ و توزیع			
تاریخ:		مهر و امضای پیمانکار	

نوع غذا: سالاد			
ردیف	مواد لازم	مقدار	قیمت
۱	کاهو	۵۰ گرم	
۲	کلم	۵۰ گرم	
۳	هویج	۲۰ گرم	
۴	سس مایونز ۲۰ گرمی	۱ عدد	
۵			
۶			
۷			
۸			
۹			
۱۰			
جمع قیمت تمام شده مواد لازم			
قیمت پیشنهادی جهت تهیه و طبخ و توزیع			
تاریخ:		مهر و امضای پیمانکار	

جدول گرم بندی غذاهای سلف سرویس دانشکده معماری و هنر

نوع غذا: نان + کره + عسل + چای			
ردیف	مواد لازم	مقدار	قیمت
۱	کره تکنفره	۲۰ گرم	
۲	عسل تکنفره	۱ عدد	
۳	چای مرغوب	۱۰۰ نفر ۵۰ گرم	
۴	نان	۱ عدد	
۵	شکر	۱۵ گرم	
۶	زیردستی	۱ عدد	
۷	قاشق	۱ عدد	
۸	لیوان	۱ عدد	
۹			
۱۰			
جمع قیمت تمام شده مواد لازم			
قیمت پیشنهادی جهت تهیه و طبخ و توزیع			
تاریخ:		مهر و امضای پیمانکار	

نوع غذا: نان + پنیر + کیک + چای			
ردیف	مواد لازم	مقدار	قیمت
۱	پنیر	۳۰ گرم	
۲	شیر پاستوریزه	۲۰۰ CC	
۳	چای مرغوب	۱۰۰ نفر ۵۰ گرم	
۴	نان	۱ عدد	
۵	کیک طغرا	۱۲۰ گرم	
۶	شکر	۱۵ گرم	
۷	لیون یکبار مصرف	۱ عدد	
۸	قاشق	۱ عدد	
۹	زیردستی	۱ عدد	
۱۰			
جمع قیمت تمام شده مواد لازم			
قیمت پیشنهادی جهت تهیه و طبخ و توزیع			
تاریخ:		مهر و امضای پیمانکار	

جدول گرم بندی غذاهای سلف سرویس دانشکده معماری و هنر

نوع غذا: نان + پنیر + خیار + گوجه + چای			
ردیف	مواد لازم	مقدار	قیمت
۱	پنیر	۳۰ گرم	
۲	خیار	۱۵۰ گرم	
۳	چای مرغوب	۱۰۰ نفر ۵۰ گرم	
۴	نان	۱ عدد	
۵	شکر	۱۵ گرم	
۶	زیردستی	۱ عدد	
۷	قاشق	۱ عدد	
۸	لیوان	۱ عدد	
۹			
۱۰			
جمع قیمت تمام شده مواد لازم			
قیمت پیشنهادی جهت تهیه و طبخ و توزیع			
تاریخ:		مهر و امضای پیمانکار	

نوع غذا: نان + کره + مربا + چای			
ردیف	مواد لازم	مقدار	قیمت
۱	کره تکنفره	۲۰ گرم	
۲	مربا تکنفره	۱ عدد	
۳	چای مرغوب	۱۰۰ نفر ۵۰ گرم	
۴	نان	۱ عدد	
۵	شکر	۱۵ گرم	
۶	لیوان	۱ عدد	
۷	قاشق	۱ عدد	
۸	زیردستی	۱ عدد	
۹			
۱۰			
جمع قیمت تمام شده مواد لازم			
قیمت پیشنهادی جهت تهیه و طبخ و توزیع			
تاریخ:		مهر و امضای پیمانکار	

جدول گرم بندی غذاهای سلف سرویس دانشکده معماری و هنر

نوع غذا: نان + حلوا + شیر + چای			
ردیف	مواد لازم	مقدار	قیمت
۱	حلوا تکنفره عقاب	۱ عدد	
۲	شیر پاستوریزه پاکتی سه گوش	۲۰۰ CC	
۳	چای مرغوب	۱۰۰ نفر ۵۰ گرم	
۴	نان	۱ عدد	
۵	شکر	۱۵ گرم	
۶	زیردستی	۱ عدد	
۷	قاشق	۱ عدد	
۸	لیوان	۱ عدد	
۹			
۱۰			
جمع قیمت تمام شده مواد لازم			
قیمت پیشنهادی جهت تهیه و طبخ و توزیع			
تاریخ:		مهر و امضای پیمانکار	

نوع غذا: نان + تخم مرغ + چای			
ردیف	مواد لازم	مقدار	قیمت
۱	تخم مرغ	۲ عدد	
۲	چای مرغوب	۱۰۰ نفر ۵۰ گرم	
۳	نان	۱ عدد	
۴	شکر	۱۵ گرم	
۵	لیوان	۱ عدد	
۶	قاشق	۱ عدد	
۷	زیردستی	۱ عدد	
۸			
۹			
۱۰			
جمع قیمت تمام شده مواد لازم			
قیمت پیشنهادی جهت تهیه و طبخ و توزیع			
تاریخ:		مهر و امضای پیمانکار	

جدول گرم بندی غذاهای سلف سرویس دانشکده معماری و هنر

نوع غذا: عدس پلو با گوشت			
ردیف	مواد لازم	مقدار	قیمت
۱	برنج هندی مرغوب	۵۰ گرم	
۲	برنج اروگوئه	۸۰ گرم	
۳	گوشت گوساله منجمد ران، سردست، راسته	۱۰۰ گرم	
۴	روغن مایع سرخ کردنی قو یا بهار	۳۰ گرم	
۵	پیاز	۲۰ گرم	
۶	عدس	۳۰ گرم	
۷	نمک	۳۰ گرم	
۸	رب گوجه علا	۲۵ گرم	
۹	آبلیمو دلیل	۶ گرم	
۱۰	ادویه	مقدار لازم	
۱۱	نان	نصف قرص	
جمع قیمت تمام شده مواد لازم			
قیمت پیشنهادی جهت تهیه و طبخ و توزیع			
تاریخ:		مهر و امضای پیمانکار	

نوع غذا: شوید پلو کنسرو ماهی			
ردیف	مواد لازم	مقدار	قیمت
۱	برنج هندی مرغوب	۵۵ گرم	
۲	برنج اروگوئه	۸۵ گرم	
۳	روغن مایع سرخ کردنی قو یا بهار	۲۰ گرم	
۴	کنسرو ماهی ۱۸۰ گ شیلانه	نصف کنسرو	
۵	شوید خشک	۴ گرم	
۶	نمک	۳۵ گرم	
۷	نان	نصف قرص	
۸			
۹			
۱۰			
۱۱			
جمع قیمت تمام شده مواد لازم			
قیمت پیشنهادی جهت تهیه و طبخ و توزیع			
تاریخ:		مهر و امضای پیمانکار	