



استعلام بها

شرکت آنتی بیوتیک سازی ایران

خواهشمند است قیمت پیشنهادی خود را برای موارد زیر مطابق با جدول آنالیز غذایی پیوست ارائه نمایید.
مهر و امضاء پیشنهاد دهنده

ردیف	نوع غذا نهار	قیمت هر پرس (ریال)	نوع غذا صبحانه	قیمت هر پرس (ریال)
۱	زرشک پلو با مرغ		عدسی	
۲	چلو اکبر جوجه		نان پنیر سبزی	
۳	چلو خورشت فسنجان		تخم مرغ و سیب زمینی آبپز	
۴	سبزی پلو با ماهی قزل آلا		--	
۵	چلو خورشت گوجه بادمجان		--	
۶	چلو خورشت قیمه		--	
۷	چلو خورشت قرمه سبزی		--	
۸	چلو خورشت اسفناج آلو		--	
۹	چلو جوجه کباب		--	
۱۰	میانگین قیمت		میانگین قیمت	
۱۱	نان لواش هر عدد		نان بربری هر عدد	

توضیحات :

- ۱- قیمت هر نوع غذا بر اساس میانگین نوع غذاهای و شام محاسبه می گردد (در ماه مبارک رمضان نیز به همین منوال میباشد)
 - ۲- تعداد غذاها در طول یک ماه حدوداً ۴۰۰۰ پرس می باشد. در صورت عدم تایید صبحانه پیمانکار موظف به تهیه نان لواش یا بربری به تعداد درخواستی کارفرما بوده و وجه آن برابر با پیشنهاد قیمت بالا پرداخت خواهد شد.
 - ۳- کلیه کسورات قانونی بر عهده پیمانکار بوده که شامل ۷/۸ درصد بیمه می باشد.
 - ۴- واحد ایمنی و بهداشت شرکت همواره ورود مواد اولیه خام و همچنین مراحل طبخ و توزیع غذا را بر اساس چک لیست های نظارتی کنترل خواهد کرد.
 - ۵- حضور یک آشپز و دو نفر کارگر جهت ناهار و یک آشپز و یک نفر کارگر جهت شام الزامی است.
 - ۶- نظارت و حضور مستمر پیمانکار در وعده های غذایی الزامیست.
 - ۷- کلیه امکانات اولیه شامل برق، گاز، آب، اجاق گاز، یخچال، و ظروف در محل کارخانه بعهده کارفرما می باشد.
 - ۸- علاوه بر تهیه مواد اولیه برای پخت هر پرس غذا، تهیه لیوان یکبار مصرف، کلیه شوینده ها، دستمال کاغذی و انواع تی و جارو برای نظافت محیط رستوران بر عهده پیمانکار می باشد.
 - ۹- خورشت اسفناج - گوجه بادمجان بصورت فصل بوده و جوجه کباب بصورت ۳۰٪ غذای روزانه می باشد.
 - ۱۰- پیمانکار باید دارای توانایی هزینه کرد یکماهه را داشته باشد.
 - ۱۱- متریکال مصرفی مانده روغن - رب گوجه - کره - گوشت - مرغ و از برند معروف و مورد تایید کارفرما بوده و در غیر اینصورت از هر کجا به قرارداد پایان داده و معادل سپرده اولیه به حساب کارفرما ضبط و دریافت می گردد.
 - ۱۲- شرکت در مناقصه و ارائه پیشنهاد به منزله قبول شروط شرکت آنتی بیوتیک سازی ایران می باشد.
- ادامه پشت صفحه

*اینجانب / شرکت کد ملی / کد اقتصادی به

آدرس.....

و شماره تماس با آگاهی کامل از شرایط موضوع استعلام مبلغ پیشنهادی را اعلام می نمایم .

۱- اسناد سپرده باید در پاکت (الف) قرار گرفته و به همراه مستندات ارسال گردد به درخواست بدون سپرده ترتیب اثر داده نخواهد شد.

۲- پیمانکار باید حداقل دارای ۱ سال سابقه کار در حوزه موضوع مناقصه داشته باشد و گواهی حسن انجام کار به همراه کپی قرارداد سال گذشته و رزومه های کاری و گواهی صلاحیت ادارات کار و بهداشت و گزارش توان مالی را در پاکت (ب) جهت بررسی کمیته فنی بازرگانی ارائه نماید عدم ارائه مدارک خواسته شده موجب رد درخواست می گردد.

۳- فرم پیشنهاد قیمت در پاکت (ج) قرار گرفته و به همراه مستندات ارسال گردد

۴- این مناقصه دارای سپرده به مبلغ شش میلیارد ریال می باشد. مناقصه گر می تواند از انواع سپرده شامل چک صیادی ، تضامین بانکی، واریز نقدی استفاده نماید.

شماره حساب شبا جهت واریز **IR 37-0130-1000-0000-0003-565580**

شناسه ملی جهت ثبت چک صیادی: ۱۰۱۰۱۶۲۷۵۶۹ شرکت آنتی بیوتیک سازی ایران

متقاضیان میتوانند تا مورخ ۱۴۰۴/۰۱/۲۵ نسبت به تکمیل و ارسال این فرم به همراه مستندات سپرده به آدرس کارخانه ساری میدان خزر کیلومتر ۵ جنب تالار سوگلی داخل کوچه شرکت آنتی بیوتیک سازی ایران دفتر حراست اقدام نمایند.

شرکت کنندگان می توانند در روز کمیسیون مورخ ۱۴۰۴/۰۱/۲۶ در محل کارخانه حضور داشته باشند .

شرکت در رد یا قبول یک یا همه پیشنهادات مختار است. و در صورت شرایط برابر حق انتخاب با شرکت آنتی بیوتیک سازی می باشد.

* شرکت در مناقصه و ارائه پیشنهاد به منزله قبول شروط شرکت آنتی بیوتیک سازی ایران می باشد.

مهر / امضا پیمانکار



نوع غذا	متریال
چلو خورشت فسنجان	برنج خام ۱۶۵ گرم طارم هاشمی، ران و سینه مرغ ۲۵۰ گرم، گردو ۳۰ گرم، رب انار ۱۰ گرم، شکر به مقدار کافی، نمک و روغن و ادویه به مقدار کافی، ماست یک نفره ۱۰۰ گرمی پاستوریزه، سوپ، نان بربری یک سوم قرص، آب معدنی کوچک ۱ عدد برای هر نفر + دستمال کاغذی
چلو جوجه کباب	برنج خام ۱۶۵ گرم طارم هاشمی، مرغ بدون استخوان آماده طبخ ۱۸۰ گرم، گوجه فرنگی ۱۰۰ گرم، کره ۱۰ گرمی پاستوریزه ۱ عدد، روغن مایع سرخ کردنی ۵۰ گرم، پیاز ۳۰ گرم، زعفران جهت مایع کباب به اندازه کافی، ماست لیوانی ۱۰۰ گرمی ۱ عدد، سوپ، نان بربری یک سوم قرص، ادویه جات و سایر مواد افزودنی به مقدار کافی، آب معدنی کوچک ۱ عدد برای هر نفر، دستمال کاغذی
زرشک پلو با مرغ	برنج خام ۱۶۵ گرم طارم هاشمی، مرغ (سینه یا ران) آماده طبخ ۲۵۰ گرم به صورت پوست کنده، زرشک پاک شده ۱۰ گرم، روغن سرخ کردنی (۱۰ گرم جهت تهیه سس)، زعفران به مقدار کافی، رب گوجه فرنگی ۳۰ گرم، نمک ۱۰۰ گرم، ماست یک نفره ۱۰۰ گرمی پاستوریزه، سوپ، نان بربری یک سوم قرص، آبلیمو و سایر مواد افزودنی به مقدار کافی، آب معدنی کوچک ۱ عدد برای هر نفر + دستمال کاغذی
سبزی پلو با ماهی	برنج خام ۱۶۵ گرم طارم هاشمی، ماهی قزل آلا آماده طبخ ۲۲۰ گرم، سبزی پاک کرده مخصوص باسیر تازه ۱۰۰ گرم، روغن مایع سرخ کردنی ۵۰ گرم، پیاز جهت رفع بوی ماهی ۲۰ گرم، زیتون یک نفره ۱۰۰ گرمی پاستوریزه، سوپ، نان بربری یک سوم قرص، آبلیمو و سایر مواد افزودنی به مقدار کافی، آب معدنی کوچک ۱ عدد برای هر نفر + دستمال کاغذی
چلو اکبر جوجه	برنج خام ۱۶۵ گرم طارم هاشمی، مرغ (سینه یا ران) آماده طبخ ۲۵۰ گرم به صورت پوست کنده، روغن سرخ کردنی، کره جهت پخت جوجه مقدار لازم، نمک ۱۰۰ گرم، ماست یک نفره ۱۰۰ گرمی پاستوریزه، سوپ، نان بربری یک سوم قرص، آبلیمو و سایر مواد افزودنی به مقدار کافی، آب معدنی کوچک ۱ عدد برای هر نفر + دستمال کاغذی
چلو خورشت قیمه	برنج خام ۱۶۵ گرم طارم هاشمی، گوشت گوساله ران بدون چربی و استخوان ۸۰ گرم، لپه درجه یک ۳۰ گرم، رب گوجه فرنگی ۳۰ گرم، روغن مایع سرخ کردنی ۳۰ گرم، لیمو عمانی ۳ گرم، سیب زمینی ۱۰۰ گرم، پیاز ۵۰ گرم، نمک ۱۰۰ گرم، ماست یک نفره ۱۰۰ گرمی پاستوریزه، سوپ، نان بربری یک سوم قرص، آبلیمو و سایر مواد افزودنی به مقدار کافی، آب معدنی کوچک ۱ عدد برای هر نفر + دستمال کاغذی
چلو خورشت قورمه سبزی	برنج خام ۱۶۵ گرم طارم هاشمی، گوشت گوساله گرم بدون استخوان و چربی ۸۰ گرم، سبزی پاک کرده ۱۰۰ گرم، لوبیا ۳۰۰ گرم پیاز ۳۰ گرم، نمک ۱۰۰ گرم، ماست یک نفره ۱۰۰ گرمی پاستوریزه، سوپ، نان بربری یک سوم قرص، آبلیمو و سایر مواد افزودنی به مقدار کافی، آب معدنی کوچک ۱ عدد برای هر نفر + دستمال کاغذی
چلو خورشت اسفناج آلو	برنج خام ۱۶۵ گرم طارم هاشمی، مرغ گرم ۲۵۰ گرم، سبزی اسفناج پاک کرده ۱۰۰ گرم، آلو ۳۰ گرم پیاز ۳۰ گرم، نمک ادویه به مقدار لازم، ماست یک نفره ۱۰۰ گرمی پاستوریزه، سوپ، نان بربری یک سوم قرص، آبلیمو و سایر مواد افزودنی به مقدار کافی، آب معدنی کوچک ۱ عدد برای هر نفر + دستمال کاغذی



چلو خورشت گوجه بادمجان	برنج خام ۱۶۵ گرم طارم هاشمی، مرغ گرم ۲۵۰ گرم، گوجه ۱۵۰ گرم، بادمجان ۱۲۰ گرم پیاز ۳۰ گرم، ماست یک نفره ۱۰۰ گرمی، نمک ادویه به مقدار لازم، سوپ، نان بربری یک سوم قرص، آبلیمو و سایر مواد افزودنی به مقدار کافی، آب معدنی کوچک ۱ عدد برای هر نفر + دستمال کاغذی
عدسی	عدسی پخته شده آماده برای هر نفر - عدسی خام نصف لیوان، پیاز متوسط، ۱ عدد سیب زمینی - رب گوجه به میزان لازم - کره - گلپر - نمک فلفل زرد چوبه - نان به مقدار لازم - چای - دستمال
پنیر سبزی	پنیر سبزی خام برای هر نفر - پنیر سفید یا لاکتیکی ۵۰ گرم، گوجه فرنگی متوسط ۱ عدد - خیار شور ۲ عدد متوسط - سبزی خوردنی به مقدار عرف - چای - نان به مقدار لازم - دستمال
تخم مرغ و سیب زمینی آپز	برای هر نفر - تخم مرغ ۲ عدد - سیب زمینی متوسط ۱ عدد - گوجه متوسط ۱ عدد - خیار شور ۲ عدد متوسط - نان به مقدار لازم - چای - دستمال

برای ماه مبارک رمضان / شام

۱- آبگوشت (گوشت گوسفندی ۱۰۰ گرم) ۲- آش گوشت (گوشت گوساله گرم ۱۰۰ گرم)، ۳- عدسی با ۳ عدد کتلت نان یک قرص، آب معدنی کوچک ۱ عدد برای هر نفر، خرما ۳ عدد، فرنییک کاسه، پنیر ۸۰ گرم، قند و چای به میزان مصرف (همراه هر وعده غذایی افطار)	افطار
چهار نوع غذا : ۴ نوع غذا از نهار به انتخاب کارفرما آب معدنی کوچک ۱ عدد برای هر نفر قند و چای به میزان مصرف	سحری

*در صورتیکه کیفیت هر کدام از غذاها مورد تایید دستگاه نظارت نباشد آن غذا حذف و غذای دیگری جایگزین آن خواهد شد

*مرغ و گوشت و وکلیه متریال (رب گوجه - آبلیمو - روغن - کره - پنیر و) باید از برند معروف و عرف باشد .

