

# म.प्र. जल एवं भूमि प्रबंध संस्थान

कार्यालय संचालक

म.प्र. जल एवं भूमि प्रबंध संस्थान

(म.प्र. शासन, पंचायत एवं ग्रामीण विकास विभाग)

कलियासोत डेम के पास, कोलार रोड, भोपाल-462016

दूरभाष : 0755-2492672, 2492432

E-mail: mpwalmi@gmail.com



वाल्मी संस्थान मैस केटरिंग कार्य हेतु

ई-निविदा आमंत्रण प्रपत्र

वर्ष 2023-24

## कार्यालय संचालक

म.प्र. जल एवं भूमि प्रबंध संस्थान  
(म.प्र. शासन, पंचायत एवं ग्रामीण विकास विभाग)  
कलियासोत डेम के पास, कोलार रोड, भोपाल –462016  
दूरभाष 0755–2492672, 2492432

### मैस केटरिंग कार्य हेतु सामान्य जानकारी

वाल्मी संस्थान मध्य प्रदेश शासन की शीर्षस्थ प्रशिक्षण संस्था है, जिसमें मध्य प्रदेश शासन एवं भारत सरकार के विभिन्न विभागों के वरिष्ठ अधिकारियों के लिये पूरे वर्ष प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किये जाते हैं।

2/ निविदा की अवधि –वाल्मी संस्थान मैस केटरिंग कार्य निविदा की अवधि कार्यादेश जारी होने की तिथि से 01 वर्ष तक होगी।

3/ कार्य क्षेत्र :-

3.1 वाल्मी संस्थान आयोजित प्रशिक्षण कार्यक्रमों में आने वाले अधिकारियों के आवास तथा भोजन की व्यवस्था वाल्मी संस्थान स्थित भोज परिसर क्रमांक 01, 02 03 एवं 04 में की जाती है तथा अतिथि व्याख्याताओं के आवास एवं भोजन की व्यवस्था भोज परिसर में की जाती है। कुल 61 कक्षों में एक समय में लगभग 200 व्यक्तियों की आवास की सुविधा है। छात्रावास में ठहरने वाले प्रशिक्षु अधिकारियों को सुबह शाम चाय, नाश्ता, लंच व डिनर की व्यवस्था छात्रावास/मैस में की जाती है एवं मुख्य भवन में स्थित क्लास रूम के बाहर दो समय की चाय/बिस्कुटकी व्यवस्था की जाती है, इसके अतिरिक्त प्रशिक्षण कार्यक्रमों के प्रारंभ तथा समापन पर हार्ड-टी तथा स्पेशल लंच इत्यादि की व्यवस्था आवश्यकतानुसार संस्थान मुख्य भवन, ग्रंथालय, इकोलॉजिकल पार्क अथवा ऑडिटोरियम, सभागार, ओ.ए.टी. के पास में की जाती है। प्रशिक्षु अधिकारियों के भ्रमण कार्यक्रम के दौरान अथवा स्थानीय भ्रमण के दौरान आवश्यकतानुसार लंच पैकेट तथा मिनरल पानी बोटल इत्यादि की व्यवस्था उपलब्ध कराई जाती है। मुख्य भवन में अधिकारियों/संकाय सदस्यों के कक्षों तथा समस्त कर्मचारियों के लिए सुबह-शाम की चाय की व्यवस्था भी निविदाकार द्वारा की जाती है।

3.2 वाल्मी संस्थान द्वारा आयोजित प्रशिक्षण कार्यक्रमों के अतिरिक्त संस्थान की अधोसंरचना को अन्य विभागों को सेमीनार/कार्यशाला आदि कार्यक्रमों हेतु उपलब्ध कराये जाने पर आमंत्रित अधिकारियों के लंच इत्यादि की व्यवस्था डायनिंग हॉल, फ्लोर चार्जस की राशि जमा होने के उपरांत इसकी व्यवस्था भी निविदाकार द्वारा की जाती है।

4/ वाल्मी मैस केटरिंग कार्य के लिए जानकारी प्राप्त किये जाने हेतु संपर्क सूत्र-

वाल्मी संस्थान मैस के केटरिंग कार्य हेतु अन्य जानकारी व्यक्तिगत रूप से अथवा प्रभारी अधिकारी मैस, केटरिंग मैनेजर से कार्यालयीन समय में दूरभाष क्रमांक 0755–2492672, 2492432 पर प्राप्त की जा सकती है।

निविदाकार के हस्ता. ....

नाम .....

संस्था का पूर्ण पता/ .....

पदमुद्रा .....

मोबाइल नं. ....

**कार्यालय संचालक**  
**म.प्र. जल एवं भूमि प्रबंध संस्थान**  
**(म.प्र.शासन, पंचायत एवं ग्रामीण विकास विभाग)**  
**कलियासोत डेम के पास, रोड भोपाल-462016**  
**दूरभाष : 0755-2492672, 2492432**

**म.प्र. जल एवं भूमि प्रबंध संस्थान (वाल्मी) भोपाल में प्रशिक्षण संबंधी**  
**मैस केटरिंग कार्य हेतु ई-निविदा फार्म**

म.प्र. जल एवं भूमि प्रबंध संस्थान (वाल्मी) भोपाल कार्यालय में 02 वर्ष के दौरान मैस केटरिंग कार्य हेतु ऑनलाईन निविदा आमंत्रित की जाती है। ऑनलाईन ई-निविदा पोर्टल [www.mptenders.gov.in](http://www.mptenders.gov.in) के माध्यम से तीन लिफाफा पद्धति में (एक लिफाफे में धरोहर राशि दूसरे में तकनीकी बिड हो, प्रत्येक लिफाफे के ऊपर निविदाकार को स्पष्ट उल्लेख करना आवश्यक है) आमंत्रित की जाती है। निविदा का संक्षिप्त विवरण निम्नानुसार है :-

क्र.	विवरण	अर्नेस्ट (बयाना) राशि	निविदा प्रपत्र का मूल्य	निविदा की अवधि	अनुमानित कार्यलागत
1.	म.प्र. जल एवं भूमि प्रबंध संस्थान (वाल्मी) भोपाल में मैस केटरिंग कार्य हेतु	रूपये 1.10 लाख (एक लाख दस हजार रूपये मात्र)	रूपये 2000/- (रूपए दो हजार मात्र)	दो वर्ष	55 लाख प्रतिवर्ष

**टीप:-** निविदा प्रपत्र निविदा सूचना प्रकाशन से दिनांक 04.07.2023 तक क्रय किये जा सकते हैं। ऑनलाईन निविदा प्रस्तुत करने की अंतिम तिथि दिनांक 05.07.2023 शाम 5:00 बजे तक है। निविदा सूचना में कोई भी संशोधन समाचार पत्र में न दिया जाकर वेबसाईट पर ही जारी किये जायेंगे। केवल उपरोक्त वेबसाईट से ही ऑनलाईन भुगतान कर निविदा प्रपत्र क्रय किये जा सकते हैं। विस्तृत निविदा तथा अन्य जानकारी उपरोक्त वेबसाईट [www.mptenders.gov.in](http://www.mptenders.gov.in) के माध्यम से प्राप्त की जा सकती है। विधिवत् भरी व तकनीकी निविदा संबंधी दस्तावेज दिनांक 05.07.2023 शाम 5:00 बजे तक हार्ड कॉपी में ई-भुगतान की रसीद सहित संस्थान (वाल्मी) कार्यालय की आवक शाखा में जमा करना अनिवार्य है। तकनीकी निविदा दिनांक 06.07.2023 अपराह्न 12:00 बजे खोली जावेगी।

**संचालक**  
**म.प्र. जल एवं भूमि प्रबंध संस्थान**  
**वाल्मी, भोपाल**

**वाल्मी संस्थान, मध्यप्रदेश भोपाल**  
**वाल्मी मैस केटरिंग कार्य हेतु निविदा प्रपत्र भाग-1**  
**तकनीकी बिड**

क्रं.	विवरण	निविदाकार द्वारा भरा जाये		
1.	निविदाकार (प्रोपरायटर)/संस्था का नाम एवं पता दूरभाष/ मोबाइल नम्बर एवं आधार क्रमांक			
2.	निविदाकार के भोपाल स्थित प्रतिष्ठान का पता (प्रमाण पत्र, बिजली/टेलीफोन का बिल अपलोड करें)			
3.	यदि निविदाकार संस्था / फर्म है तो पंजीयन क्रमांक एवं दिनांक (प्रमाण पत्र अपलोड करें)			
4.	निविदाकार का जीएसटी के अंतर्गत पंजीयन क्रमांक व दिनांक (प्रमाण पत्र स्केन कर अपलोड करें)			
5.	निविदाकार का संस्था/ फर्म को पेन नम्बर (स्केन कर अपलोड करें)			
6.	जिला खाद्य कार्यालय, खाद्य एवं औषधि नियंत्रक के द्वारा जारी खाद्यसुरक्षा एवं मानक अधिनियम 2006 के अंतर्गत फूड लायसेंस (एफएसएसएआई) वर्ष 2020-21, 2021-22 एवं 2022-23 का नं. व तिथि (स्केन कर अपलोड करें)			
7.	निविदा शर्तों के अनुसार शासकीय / अर्द्धशासकीय / भारत सरकार, राज्य सरकार, शासन के उपक्रम, विशेष तौर पर प्रशिक्षण संस्थान में औसतन कम से कम 200 व्यक्तियों के लिए प्रति दिवस केटरिंग कार्य का विगत चार वर्षों में से तीन वर्ष का अनुभव होना चाहिए। (निर्धारित प्रारूप परिशिष्ट-2 में पिछले 04 वर्षों में से किन्हीं 03 वर्षों के कार्य का अनुभव प्रमाण पत्र अपलोड करना अनिवार्य है)	संस्था का नाम	अवधि	वर्ष
		1	2	3
				2019-20
				2020-21
				2021-22
			2022-23	
8.	केटरिंग कार्य से संबंधित विगत 4 वर्षोंक्रमशः वर्ष 2019-20, 2020-21, 2021-22 एवं 2022-23 के टर्न ओवर में से किन्हीं 3 वर्षों का औसत टर्नओवर रूपये 220.00 लाख (दो करोड़ बीस लाख रूपये मात्र) होना आवश्यक है, जिसका विवरण प्रस्तुत करें। उल्लेखित वर्ष निर्धारित वर्ष (assessment year) है।	वर्ष	केटरिंग कार्य का टर्नओवर (राशि लाख में)	
9.	उपरोक्त तीन वर्षों का टर्नओवर चार्टर्ड एकाउंटेंट द्वारा ऑडिटेड एवं प्रमाणित (इन्कम एक्सपेंडीचर, प्राफिट एवं लॉस एकाउण्ट एवं बैलेन्स शीट स्केन कर अपलोड करना अनिवार्य है) रिटर्न एवं चालान दोनों की प्रति अपलोड की जाना है।			
10.	विगत तीन वर्षों के आयकर, सेवाकर एवं वाणिज्यकर विवरणी की स्वयं द्वारा सत्यापित प्रति स्केन प्रति अपलोड करें। ( वर्ष- 2020-21, 2021-22 एवं 2022-23)			



**अपलोड किये जाने वाले अनिवार्य दस्तावेजों की सूची :-**

क्र.	दस्तावेज	अपलोड किये गये (टिक करें)	पृष्ठ क्रमांक
1	निम्नलिखित द्वारा हस्ताक्षरित एवं पदमुद्रांकित की जाकर निविदा प्रपत्र नियम शर्तें इत्यादि अपलोड करें।		
2	भोपाल स्थित प्रतिष्ठान के Address Proof हेतु पिछले माह का बिजली/टेलीफोन का बिल (तकनीकी बिड के अनु. क्रं.2 के अनुसार)		
3	संस्था/फर्म स्थापना का पंजीयन प्रमाण पत्र (यदि है तो) (तकनीकी बिड के अनु. 3 के अनुसार)		
4	आवेदक का जीएसटी पंजीयन नम्बर (तकनीकी बिड के अनु. क्रं. 4 के अनुसार)		
5	निविदाकार/संस्था पेन नम्बर (तकनीकी बिड के अनु. क्र. 5 के अनुसार)		
6	जिला खाद्य कार्यालय, खाद्य एवं औषधि नियंत्रक के द्वारा जारी खाद्य सुरक्षा एवं मानक अधिनियम 2006 के अन्तर्गतफूड लायसेंस (एफ.एस.सी. एस.ए.आई.) वर्ष 2020-21, 2021-22 एवं 2022-23 के लायसेंस की प्रति (स्केन कर अपलोड करें) (तकनीकी बिड के अनु. क्रं. 6 के अनुसार)		
7	शासकीय/अर्द्धशासकीय/भारत सरकार/राज्य सरकार/शासन के उपक्रम, विशेष तौर पर प्रशिक्षण संस्थान में केटरिंग कार्य का अनुभव प्रमाण पत्र(प्रारूप परिशिष्ट-2 में तकनीकी बिड के अनु. 7 के अनुसार)		
8	कैटरिंग कार्य से संबंधित विगत 04 वर्षों में से 03 वर्षों का टर्नओवर चार्टर्ड एकाउन्टेंट द्वारा प्रमाणित (इन्कम एक्सपेंडीचर, प्रॉफिट एवं लॉस एकाउन्ट एवं बैलेंस शीट) (तकनीकी बिड के अनु. क्रं. 8 एवं 9 के अनुसार)		
9	विगत तीन वर्षों के आयकर, सेवाकर एवं वाणिज्यक विवरणी की स्वयं सत्यापित रिटर्न एवं चालान दोनों प्रति अपलोड की जाना है। (तकनीकी बिड के अनु. क्रं. 10 के अनुसार)		
10	वार्षिक टर्नओवर रूपये दो करोड़ से कम होने पर आयकर विभाग के नियमानुसार चार्टर्ड एकाउन्टेंट का प्रमाण पत्र		
11	कर्मचारी भविष्य निधि पंजीयन प्रमाण पत्र एवं गत माह का नवीनतम चालान (तकनीकी बिड के अनु. क्रं. 11 के अनुसार)		
12	कर्मचारी राज्य बीमा निगम पंजीयन प्रमाण पत्र एवं गत माह जमा राशि का नवीनतम चालान (तकनीकी बिड के अनु. क्रं.12 के अनुसार)		
13	अर्नेस्ट मनी (बयाना राशि) रूपये 1.10 लाख (एक लाख दस हजार मात्र) जमा किये जाने की पावती (तकनीकी बिड के अनु. क्रं. 13 के अनुसार)		
14	निविदाकार यदि प्रवेश के लघु एवं सूक्ष्म उद्योगों में पंजीकृत है तो तदाशय का पंजीयन प्रमाण-पत्र		
15	घोषणा पत्र (परिशिष्ट 1 के अनुसार)		
16	शपथ पत्र (परिशिष्ट 3 के अनुसार)		

(नोट-कृपया उपरोक्तानुसार दस्तावेज सूची के निर्धारित क्रमानुसार पृष्ठ क्रमांक अंकित किए जाकर  
अपलोड करें)

## म.प्र. जल एवं भूमि प्रबंध संस्थान

### मैस केटरिंग कार्य हेतु निविदा की शर्तें एवं नियम

1. निविदा प्रस्तुत किये जाने हेतु आवश्यक नियम एवं शर्तें :-
  - 1.1 वाल्मी संस्थान मैस केटरिंग कार्य आदेश जारी होने की तिथि से 1 वर्ष की अवधि के लिए किया जायेगा तथा मैस केटरिंग कार्य का अनुबंध आदेश जारी होने के 07 दिवस के अंदर किया जाना अनिवार्य होगा।
  - 1.2 वाल्मी संस्थान मैस केटरिंग कार्य का अनुबंध दोनों पक्षकारों में से किसी एक पक्ष द्वारा 2 माह की पूर्व सूचना पर समाप्त किया जा सकेगा।
  - 1.3 निविदाकार के द्वारा निविदा प्रपत्र भाग-1 (तकनीकी बिड) एवं निविदा प्रपत्र भाग-2 (फायनेंशियल बिड) पूर्णतः भरकर वेबसाईट [www.mptenders.gov.in](http://www.mptenders.gov.in) पर ऑनलाईन भरे जाने होंगे।
  - 1.4 सफल निविदाकार द्वारा परफारमेंस गारंटी के रूप में 5.50 लाख मात्र (रूपये पांच लाख पचास हजार मात्र) वाल्मी संस्थान के बैंक खाते में जमा की जाना होगी। उक्त राशि पर किसी भी प्रकार का ब्याज देय नहीं होगा।
  - 1.5 निविदाकारों का भोपाल शहर में प्रतिष्ठान/अधिकृत केन्द्र/बेस किचिन का होना अनिवार्य है। प्रतिष्ठान के पते हेतु बिजली/टेलीफोन का नवीनतम बिल प्रस्तुत किया जाना अनिवार्य होगा। प्रतिष्ठान का निरीक्षण एवं तैयार किये जा रहे भोजन का परीक्षण वाल्मी संस्थान द्वारा किया जायेगा।
  - 1.6 शासन द्वारा निर्धारित समस्त कर जैसे जीएसटी इत्यादि का भुगतान निविदाकार द्वारा स्वयं वहन किया जायेगा। टीडीएस एवं अन्य शुल्क या करों की कटौती समय-समय पर शासन द्वारा प्रचलित नियमों के तहत की जाएगी। शासन को अदा किये गये टैक्स की रसीद प्रस्तुत करना होगी। श्रम संबंधी समस्त कानूनों का पालन निविदाकार को स्वयं करना होगा इस हेतु पृथक से कोई राशि देय नहीं होगी।
  - 1.7 सफल निविदाकार द्वारा उत्तम किस्म के स्टील, बोन चाइना के बर्तन संस्थान की आवश्यकतानुसार भोजन परोसने एवं भोजन पकाने के लिये अन्य बर्तन उपयोग किये जाने होंगे। प्लास्टिक/मेलामाइन या इससे मिलते जुलते पदार्थ के बने बर्तनों/प्लेट आदि का इस्तेमाल भोजन परोसने में उपयोग नहीं किया जायेगा। चाय/सूप प्लास्टिक डिस्पोजेबल कप में नहीं दी जाएगी। विशिष्ट व अतिविशिष्ट भोजन के लिए उच्चकोटि की क्राकरी की व्यवस्था करना होगी।
  - 1.8 सफल निविदाकार का कार्य संतोषजनक तथा उत्तम पाये जाने एवं किसी प्रकार की गंभीर शिकायत न होने पर निविदा की कार्यवधि आगामी एक वर्ष के लिए पूर्व निर्धारित दरों व शर्तों पर दोनों पक्षों की सहमति से बढ़ाए जाने पर विचार किया जा सकेगा।
  - 1.9 सफल निविदाकारद्वारा भोजन, नाश्ता, चाय, दूध आदि की गुणवत्ता बनाये रखने में एवं भोजन पकाने एवं परोसने (Serve) में स्वच्छता सुनिश्चित करने या मैस का संचालन करने में कोई गंभीर त्रुटि या लोप किया जाता है, जिसके फलस्वरूप मैस संचालन का कार्य किसी उच्च दर वाले प्रदायकर्ता को देने की मजबूरी आती है तो इस कारण से वाल्मी संस्थान को होने वाली आर्थिक हानि की वसूली प्रथमतः निविदाकार के लम्बित देयक से एवं राशि ज्यादा होने परफारमेंस गारंटी से काटी जायेगी। परफारमेंस गारंटी से कटौती की स्थिति में सफल निविदाकार उतनी राशि 48 घंटे के अंदर वाल्मी में जमा करायेगा। निर्धारित समयावधि में राशि जमा न होने की स्थिति में वाल्मीद्वारा पेनाल्टी के रूप में अतिरिक्त राशि रूपये 1000/- (रूपये एक हजार) प्रतिदिन वसूल की जायेगी।
  - 1.10 सफल निविदाकार को वाल्मी संस्थान मैस केटरिंग कार्य के लिए निविदा में उल्लेखित शर्तें एवं नियम मान्य एवं स्वीकार होगी तथा वाल्मी संस्थान द्वारा निर्धारित प्रारूप में महानिरीक्षक पंजीयन एवं अधीक्षक मुद्रांक द्वारा निर्धारित मापदण्डों के अनुरूप नान जुडीशियल स्टाम्प पर अनुबंध किया जाना अनिवार्य होगा। इस हेतु निर्धारित राशि का नान जुडीशियल स्टाम्प पेपर सफल निविदाकार द्वारा वाल्मी संस्थान को उपलब्ध कराना होगा।
  - 1.11 मैस केटरिंग का कार्य वाल्मीसंस्थान द्वारा आदेश जारी होने की नियत तिथि से यदि सफल निविदाकार कार्य करने में असमर्थ पाया जाता है, तो ऐसी स्थिति में वाल्मी द्वारा अगली उच्च दर

वाली संस्था से मैस केटरिंग कार्य कराया जाता है तो अतिरिक्त राशि के व्यय की प्रतिपूर्ति सफल निविदाकार द्वारा की जायेगी।

- 1.12 वाल्मी संस्थान की सुविधा एवं प्रशिक्षु अधिकारियों की मांग के अनुरूप प्रभारी अधिकारी (छात्रावास/मैस)द्वारा नाश्ता, लंच, डिनर एवं सायंकालीन नाश्ता के मीनू में समय-समय पर परिवर्तन किया जा सकेगा, इस हेतु वाल्मी संस्थान द्वारा पृथक से कोई अतिरिक्त राशि देय नहीं होगी।
- 1.13 अनुभव प्रमाण पत्र केवल निविदा प्रपत्र में चाही गई अवधि के ही प्रस्तुत किए जाए। निर्धारित प्रारूप में प्रस्तुत किए गए अनुभव प्रमाण पत्र ही मान्य किये जायेंगे।
- 1.14 केटरिंग कार्य अनुभव के संबंध में कार्यादेश/अनुबंध/भुगतान आदेश इत्यादि संलग्न न किए जाए।
- 1.15 किसी भी निविदा को बगैर कारण बताये स्वीकृत/अस्वीकृत करने का अधिकार संचालक वाल्मी संस्थान के पास सुरक्षित रहेगा।
- 1.16 किसी भी तरह के विवादों हेतु संचालक वाल्मी, मध्यप्रदेश भोपाल का निर्णय अन्तिम होगा। संचालक के द्वारा निविदाकार पर क्षतिपूर्ति अधिरोपित करने अथवा निविदा समाप्त करने के निर्णय से निविदाकार के असंतुष्ट होने पर विवादों के निराकरण हेतु न्यायालय में ले जाने के पूर्व वाल्मी संस्थान द्वारा अधिकृत अधिकारी को अनिवार्य रूप से सूचना देना होगी। इस निविदा से संबंधित किसी भी विवाद के निराकरण के लिए न्यायालयीन कार्यवाही हेतु न्याय क्षेत्र भोपाल होगा।
- 1.17 निविदाकारद्वारा निविदा के समस्त नियम एवं शर्तों पर हस्ताक्षर किये जाकर पदमुद्रा अंकित की जाना अनिवार्य होगा।
- 1.18 वाल्मी संस्थान मैस केटरिंग कार्य की व्यवस्था में बार-बार कमियां, शिकायतें तथा क्षतिपूर्ति अधिरोपित किए जाने बाद भी सुधार न होने की स्थिति में वाल्मी संस्थान द्वारा बिन्दु क्रमांक 1.2 के अनुसार अनुबंध समाप्त किये जाने की कार्यवाही की जायेगी।
- 1.19 प्रदेश के लघु एवं सूक्ष्म उद्योगों में पंजीकृत निविदाकार को तदाशय का पंजीयन प्रमाणपत्र प्रस्तुत किए जाने पर ई-निविदा प्रपत्र के मूल्य एवं धरोहर राशि के भुगतान से छूट रहेगी।
- 1.20 निविदाकारों द्वारा निविदा में प्रस्तुत समस्त दस्तावेजों में पृष्ठ क्रमांक अंकित किया जाकर अनुक्रमिका अनिवार्य रूप से प्रस्तुत की जाए।
- 1.21 निविदा प्रपत्र में चाहे गए दस्तावेजों के अतिरिक्त अन्य किसी भी प्रकार के दस्तावेज संलग्न न किए जाए।
- 1.22 तकनीकी निविदाओं में सफल निविदाओं का वित्तीय तुलनात्मक प्रपत्र संस्थान की टेंडर समिति द्वारा तैयार किया जावेगा।

## 2. सामान्य नियम एवं शर्तें :-

- 2.1 सफल निविदाकार वाल्मी संस्थान द्वारा आयोजित प्रशिक्षण एवं अन्य कार्यक्रमों में सम्मिलित अधिकारियों के सुबह का नाश्ता, लंच, डिनर क्लास रूम की दो समय की चाय, बिस्कुट तथा निर्देशानुसार विशेष लंच, डिनर तथा हाई टी के देयक प्रशिक्षण कार्यक्रम समाप्त होने के अगले सप्ताह आवश्यक रूप से निर्धारितप्रारूप में केटरिंग मैनेजर मैस के माध्यम से वाल्मी संस्थान को प्रस्तुत किये जावेंगे।
- 2.2 संस्थान द्वारा प्रदत्त एवं अन्य सभी उपकरण खराब होने की स्थिति में सुधार कार्य सफल निविदाकार को स्वयं के व्यय से कराना होगा। वाल्मी संस्थान की इस संबंध में कोई जिम्मेदारी नहीं होगी।
- 2.3 भोजन को पकाने हेतु गैस की व्यवस्था सफल निविदाकार द्वारा स्वयं के व्यय से की जायेगी। घरेलू गैस सिलेंडर का उपयोग पूर्णतः प्रतिबंधित रहेगा। किचिन तथा गैस सिलेंडर कक्ष में आवश्यक संख्या में सफल निविदाकार द्वारा अग्निशमन यंत्र लगाये जाने होंगे।
- 2.4 प्रति 50 प्रशिक्षणार्थियों पर एक बुफे/सर्विस प्वाइंट रखा जाना अनिवार्य होगा। इससे अधिक व्यक्ति होने पर तदानुसार बुफे प्वाइंट लगाना होगा एवं प्रत्येक बुफेप्वाइंट पर सफल निविदाकार द्वारा आवश्यक संख्या में वेटर्स तथा सुपरवाइजर की व्यवस्था करना होगी।



- 2.5 छात्रावास में आवासरत प्रशिक्षण अधिकारियों को चाय, नाश्ता, लंच शाम की चाय एवं डिनर का समय निम्नानुसार निर्धारित रहेगा :-

प्रातः की चाय	—	प्रातः	06.00 से 07.30 बजे तक
नाश्ता	—	प्रातः	08.00 से 09.30 बजे तक
क्लास रूम चाय एवं बिस्किट	—	प्रातः	11.30 से 11.45 बजे तक
लंच	—	दोपहर	12.30 से 02.00 बजे तक
क्लास रूम चाय एवं बिस्किट	—	प्रातः	3.30 से 3.45 बजे तक
सायंकालीन नाश्ता एवं चाय	—	सायं	05.00 से 06.00 बजे तक
डिनर	—	रात्रि	08.00 से 09.30 बजे तक

(वाल्मी संस्था अपनी सुविधा के अनुसार उपरोक्त समय में परिवर्तन कर सकेगी।)

- 2.6 सफल निविदाकार को प्रातः कालीन चाय भोज परिसर क्रमांक-01,02,03,04 में आवासरत सभी प्रशिक्षु अधिकारियों/अतिथियों को उनके कक्षों में चाय ट्राली के माध्यम से थर्मस में उपलब्ध कराना होगी।
- 2.7 सफल निविदाकार को रात्रि के समय प्रशिक्षु अधिकारियों के द्वारा भुगतान किए जाने पर दूध उपलब्ध कराये जाने की व्यवस्था की जाना होगी।
- 2.8 प्रति सप्ताह आयोजित होने वाले प्रशिक्षण कार्यक्रमों के प्रथम दिवस के लिए प्रशिक्षु अधिकारियों को नाश्ते की व्यवस्था प्रातः 10.00 बजे तक की जाना अनिवार्य होगा।
- 2.9 सफल निविदाकारद्वारा शिकायत पुस्तिका डायनिंग हाल में अनिवार्यतः रखी जाना होगी, जो सप्ताह के अंत में प्रभारी अधिकारी (मैस)/कैटरिंग मैनेजर के समक्ष प्रस्तुत करना होगी।
- 2.10 वाल्मी संस्थानद्वारा प्रदायित समस्त सामग्रियों को समुचित तरीके से संधारण सफल निविदाकार को करना होगा मैस में उपलब्ध टेबिल, कुर्सी, पर्दे इत्यादि समस्त सामग्री खराब या नष्ट होती हैं तो ऐसी स्थिति में निविदाकार के देयक से उक्त सामग्री/उपकरण की क्रय मूल्य के समतुल्य राशि का कटौती किया जायेगा।

### 3. मैस संचालन हेतु कर्मचारियों की व्यवस्था :-

- 3.1 सफल निविदाकार द्वारा मैस संचालन के लिए भोजनालय एवं भोज परिसर क्रमांक- 01, 02, 03, 04 एवं समय-समय पर दिये गये निर्देशानुसार स्थानों पर पृथक-पृथक किचिन तथा भोजन की व्यवस्था की जाना अनिवार्य होगा। किचिन एवं भोजन की व्यवस्था हेतु न्यूनतम 30 योग्य एवं अनुभवी कुशल कर्मचारी जिसमें वेटर्स, कुक, मैस सुपरवाइजर एवं मैनेजर इत्यादि शामिल होंगे। इसके अतिरिक्त मैस में 02-02 सफाईकर्मी की 02 शिफ्टों में क्रमशः प्रातः 06.00 बजे से दोपहर 02.00 तक तथा दोपहर 02.00 बजे से रात्रि 10.00 बजे तक व्यवस्था की जाना होगी। इसके अतिरिक्त पृष्ठ क्रमांक-2 पर 3.1 बिन्दु में अंकित अन्य स्थानों पर आवश्यकतानुसार सक्षम अधिकारी के निर्देशानुसार अनुभवी कुशल कर्मचारी जिसमें वेटर्स, कुक, मैस सुपरवाइजर, मैनेजर एवं सफाईकर्मी रखना अनिवार्य होगा।
- 3.2 सफल निविदाकार द्वारा प्रशिक्षित एवं कुशल कर्मचारी मैस में लगाये जाना अनिवार्य होंगे। किसी भी तरह के रोग से ग्रस्त व्यक्ति को मैस में कार्य करने के लिए नियुक्त नहीं किया जायेगा। इनकी व्यवस्था सफल निविदाकार द्वारा स्वयं की जायेगी। कर्मचारियों के लिए निर्धारित यूनिफार्म एवं उसमें नाम की पट्टिका एवं परिचय पत्र लगाया जाना अनिवार्य होगा। कर्मचारियोंके यूनिफार्म हमेशा साफ-सुथरे एवं नाखून, बाल साफ एवं कटे होना चाहिये। भोजन पकाने एवं परोसने वाले कर्मचारियों का सर ढका (कैप) होगा तथा उन्हें दस्ताने एवं एपरन का उपयोग करना अनिवार्य होगा।
- 3.3 सफल निविदाकार द्वारा नियुक्त किये गये कर्मचारियों की सूची प्रत्येक माह की 5 तारीख तक कैटरिंग मैनेजर के माध्यम से प्रभारी अधिकारी (मैस) को प्रस्तुत की जाना होगी। कर्मचारियों के परिवर्तन की दशा में तदानुसार संशोधित सूची प्रस्तुत की जाना होगी।

- 3.4 सफल निविदाकार द्वारा नियुक्त किये गये कर्मचारियों की सूची उनके पूर्ण पता, पुलिस वेरीफिकेशन एवं मेडिकल जांच रिपोर्ट सहित प्रभारी अधिकारी (मैस)/कैटरिंग मैनेजर को 15 दिवस के अंदर उपलब्ध कराई जाना होगी तथा कर्मचारियों के परिवर्तन की दशा में समान प्रक्रिया अपनाई जायेगी। नियुक्त कर्मचारियों को दिये जाने वाला पारिश्रमिक सफल निविदाकार द्वारा नियमानुसार भुगतान किया जाएगा तथा कर्मचारियों के संबंध में लागू विभिन्न अधिनियमों के अन्तर्गत पारित विभिन्न देयताओं व नियमों का पालन करने का उत्तरदायित्व सफल निविदाकार का होगा, वाल्मी संस्थान का इस संबंध में कोई उत्तरदायित्व नहीं होगा।
- 3.5 सफल निविदाकार द्वारा मैस में नियुक्त किए गए कर्मचारियों की मेडिकल जांच प्रत्येक तीन माह में करवायी जाकर मेडिकल जांच रिपोर्ट कैटरिंग मैनेजर (मैस) के माध्यम से प्रभारी अधिकारी (मैस) को प्रस्तुत की जाना होगी।
- 3.6 सफल निविदाकार को संस्थान में कैटरिंग की व्यवस्था बेड टी, नाश्ता, लंच एवं डिनर, चाय स्वयं के व्यक्तियों से कराना होगी इसके लिए प्रातःकालीन शिफ्ट 6.00 से 2.00 एवं दोपहर 2.00 से रात्रि 10.00 बजे तक के लिए 2 अथवा आवश्यकतानुसार इससे अधिक वेटर्स (कार्य क्षेत्र) 3.1 में दर्शाये गए संस्थान के स्थानों में रखना होंगे।
- 3.7 संस्थान में किसी भी स्थान पर निर्देशानुसार भोजन व्यवस्था निविदाकार को करनी होगी।
- 3.8 मैस की छत पर स्थित वॉटर टैंक एवं मैस में लगाये गये वॉटर कूलर के टैंक की माह में 02 बार सफाई करानी होगी।

#### 4. खाद्य सामग्री की व्यवस्था :-

- 4.1 सफल निविदाकार को मैस कैटरिंग कार्य हेतु खाद्य वस्तुओं के निम्नानुसार ब्राण्डों का उपयोग करना होगा, सभी ब्राण्ड एगमार्क होना अनिवार्य है :-

अनु. क्रं.	सामग्री का नाम	ब्रांड
1	आटा	fssai(एफ.एस.एस.ए.आई) एवं ISI मार्क (उच्च गुणवत्ता)
2	चावल	fssai (एफ.एस.एस.ए.आई) एवं ISI मार्क (उच्च गुणवत्ता)
3	दाल	fssai(एफ.एस.एस.ए.आई) एवं ISIमार्क (उच्च गुणवत्ता)
4	खाद्य तेल रिफाइन्ड	fssai(एफ.एस.एस.ए.आई) एवं ISI मार्क (उच्च गुणवत्ता)
5	शुद्ध घी (सांची/अमूल)	fssai (एफ.एस.एस.ए.आई) एवं ISI मार्क (उच्च गुणवत्ता)
6	शक्कर	fssai (एफ.एस.एस.ए.आई) एवं ISI मार्क (उच्च गुणवत्ता)
7	सभी प्रकार के मसाले	fssai (एफ.एस.एस.ए.आई) एवं ISI मार्क (उच्च गुणवत्ता)
8	जीरा	fssai (एफ.एस.एस.ए.आई) एवं ISI मार्क (उच्च गुणवत्ता)
9	अमचूर	fssai (एफ.एस.एस.ए.आई) एवं ISI मार्क (उच्च गुणवत्ता)
10	साबूदाना	fssai (एफ.एस.एस.ए.आई) एवं ISI मार्क (उच्च गुणवत्ता)
11	कार्नपलैक्स	fssai (एफ.एस.एस.ए.आई) एवं ISI मार्क (उच्च गुणवत्ता)
12	टोमेटो सॉस	fssai (एफ.एस.एस.ए.आई) एवं ISIमार्क (उच्च गुणवत्ता)
13	बोर्नवीटा	fssai(एफ.एस.एस.ए.आई) एवं ISIमार्क (उच्च गुणवत्ता)
14	गुलाब जल	fssai (एफ.एस.एस.ए.आई) एवं ISIमार्क (उच्च गुणवत्ता)
15	स्वीटकोर्न	fssai(एफ.एस.एस.ए.आई) एवं ISIमार्क (उच्च गुणवत्ता)
16	चाय पत्ती	fssai (एफ.एस.एस.ए.आई) एवं ISI मार्क (उच्च गुणवत्ता)
17	काफी	fssai (एफ.एस.एस.ए.आई) एवं ISI मार्क (उच्च गुणवत्ता)
18	दूध	सांची / अमूल
19	आईसक्रीम	fssai (एफ.एस.एस.ए.आई) एवं ISI मार्क (उच्च गुणवत्ता)
20	ब्रेड	fssai(एफ.एस.एस.ए.आई) एवं ISI मार्क (उच्च गुणवत्ता)

21	बटर	fssai(एफ.एस.एस.ए.आई) एवं ISI मार्क (उच्च गुणवत्ता)
22	मशरूम	fssai (एफ.एस.एस.ए.आई) एवं ISI मार्क (उच्च गुणवत्ता)
23	पापड़	fssai(एफ.एस.एस.ए.आई) एवं ISI मार्क (उच्च गुणवत्ता)
24	विनेगर	fssai (एफ.एस.एस.ए.आई) एवं ISI मार्क (उच्च गुणवत्ता)
25	चिली सॉस	fssai(एफ.एस.एस.ए.आई) एवं ISI मार्क (उच्च गुणवत्ता)
26	सूजी, रवा	fssai (एफ.एस.एस.ए.आई) एवं ISI मार्क (उच्च गुणवत्ता)
27	नमक (आयोडायज्ड)	fssai(एफ.एस.एस.ए.आई) एवं ISI मार्क (उच्च गुणवत्ता)
28	जेम	fssai(एफ.एस.एस.ए.आई) एवं ISI मार्क (उच्च गुणवत्ता)
29	नूडल्स	fssai(एफ.एस.एस.ए.आई) एवं ISI मार्क (उच्च गुणवत्ता)
30	पास्ता	fssai(एफ.एस.एस.ए.आई) एवं ISI मार्क (उच्च गुणवत्ता)
31	बिस्कुट	fssai (एफ.एस.एस.ए.आई) एवं ISI मार्क (उच्च गुणवत्ता)
32	शुगर पाउच	fssai(एफ.एस.एस.ए.आई) एवं ISI मार्क (उच्च गुणवत्ता)
33	मिल्क पाउडर	fssai(एफ.एस.एस.ए.आई) एवं ISI मार्क (उच्च गुणवत्ता)
34	टी बैग	fssai (एफ.एस.एस.ए.आई) एवं ISI मार्क (उच्च गुणवत्ता)
35	मिनरल वॉटर	fssai (एफ.एस.एस.ए.आई) एवं ISI मार्क (उच्च गुणवत्ता)
36	मीठा दही (अमूल/सांची या समकक्ष)	fssai (एफ.एस.एस.ए.आई) एवं ISI मार्क (उच्च गुणवत्ता)

- 4.2 खाद्य पदार्थों में सामान्यतः किसी भी प्रकार के रंग का उपयोग किया जाना वर्जित होगा। अत्यंतआवश्यक होने की दशा में एफ.एस.एस.ए.आई के मानक स्तर के खाद्यरंग का अल्प मात्रा में उपयोग किया जा सकेगा।
- 4.3 डिब्बाबंद उक्त खाद्य पदार्थों की शुद्धता तथा गुणवत्ता सुनिश्चित करने का दायित्व सफल निविदाकार का होगा। तैयार खाद्यपदार्थ तथा खाद्यपदार्थों को तैयार करने के लिए उपयोग में लाई जाने वाली सामग्री में अपमिश्रण पाये जाने पर दाण्डिक दायित्व सफल निविदाकार पर होगा। किसी तरह के आपराधिक दायित्व के लिए वाल्मी संस्थान उत्तरदायी नहीं होगी।
- 4.4 सफल निविदाकार द्वारा उपलब्ध कराये जाने वाले पेय पदार्थों या खाद्य पदार्थ का सेवन करने से किसी व्यक्ति को कारित शारीरिक या मानसिक क्षति के लिए सफल निविदाकार उत्तरदायी होगा।
- 4.5 किचिन में उपयोग में लाये जाने वाले फल एवं सब्जियों को ताजा उपयोग में लाया जाना आवश्यक होगा। किसी तरह की सड़ी-गली सब्जियों एवं फलों का उपयोग नहीं किया जावेगा।
5. बाहरी संस्थाओं हेतु लंच एवं डिनर की व्यवस्था पर संस्थागत प्रभार :-
- 5.1 सफल निविदाकार वाल्मी संस्था अधोसंरचना का निर्धारित शुल्क वाल्मी संस्थान में जमा करने के उपरान्त ही उपयोग करने वाले विभागों एवं संस्थाओं से आमंत्रित लोगों के लिए भोजन, चाय नाश्ता आदि की व्यवस्था करेंगे इस हेतु वाल्मी संस्थान द्वारा निर्धारित दरों पर भोजन, चाय नाश्ता इत्यादि की व्यवस्था किये जाने के लिए सफल निविदाकार बाध्य नहीं होगा।
- 5.2 बाहरी विभागों/संस्थाओं के लिए की जाने वाली भोजन व्यवस्था की दर सफल निविदाकार द्वारा मीनू के अनुसार निर्धारित की जाकर भोजन व्यवस्था का भुगतान सीधे विभागों/संस्थाओं से प्राप्त करेगा। ऐसे आयोजनों में प्राप्त कुल देयक की 15 प्रतिशत राशि संस्थागत प्रभार के रूप में निविदाकार द्वारा 15 दिवस के अंदर वाल्मी संस्थान प्रभार के रूप में निविदाकार द्वारा 15 दिवस के अंदर वाल्मी संस्थान में जमा की जाना अनिवार्य होगा एवं एमपीटीसी रसीद की छायाप्रति छात्रावास कार्यालय को प्रस्तुत करना होगा अन्यथा यह राशि वाल्मी संस्थान द्वारा निविदाकार के मैस देयकों से कटौती की जायेगी। यह स्पष्ट किया जाता है कि वाल्मी संस्थानमैस के डायनिंग हॉल अथवा वाल्मी परिसर स्थित

किसी भवन या स्थान पर लंच/डिनर इत्यादि की व्यवस्था किए जाने पर उपरोक्तानुसार संस्थागत प्रभार की राशि देय होगी। यह भी स्पष्ट किया जाता है कि 15 प्रतिशत संस्थागत प्रभार की राशि सफल निविदाकार द्वारा देय होगी। इसका संबंधित विभाग/संस्था से कोई संबंध नहीं होगा।

- 5.3** सफल निविदाकार द्वारा अन्य विभागों/संस्थाओं के लिए लंच/डिनर की व्यवस्था हेतु रजिस्टर संधारित किया जाएगा, जिसमें लंच/डिनर की व्यवस्था की जानकारी दर्ज की जाएगी, जिसके आधार पर ही 15 प्रतिशत संस्थागत प्रभार की राशि वाल्मी संस्थान को देय होगी। रजिस्टर का सत्यापन प्रभारी अधिकारी (मैस) एवं कैटरिंग मैनेजर (मैस) द्वारा किया जायेगा।
- 5.4** सफल निविदाकार अन्य विभागों/संस्थाओं के लिए आयोजित किये जाने वाले लंच/डिनर हेतु संस्थान डायनिंग हाल का उपयोग करने पर निर्धारित डायनिंग हाल का फ्लोर चार्ज की राशि संबंधित विभाग/संस्थाओं से वाल्मी संस्थान में जमा कराने के उपरान्त ही डायनिंग हाल/फ्लोर का उपयोग कर सकेगा।
- 5.5** सफल निविदाकार बाहरी संस्थाओं/विभागों के सेमीनार/कार्यशाला इत्यादि हेतु लंच की व्यवस्था डायनिंग हॉल फ्लोर चार्जस जमा किये जाने के उपरान्त तथा वाल्मी संस्थान में प्रशिक्षणार्थ प्रशिक्षु अधिकारियों के लंच होने के पश्चात् ही दोपहर 02.00 बजे के बाद की जाना सुनिश्चित करेंगे।
- 5.6** बिना पूर्व अनुमति के संस्थान के बाहर किसी भी प्रकार का भोजन नहीं ले जाया जाएगा।
- 6. मैस डायनिंग एवं किचिन की साफ-सफाई व्यवस्था :-**
- 6.1** मैस स्टोर, किचिन एवं छात्रावास क्रमांक 01, 02, 03 एवं 04 के सभी डायनिंग हॉल की साफ-सफाई की व्यवस्था एवं डायनिंग हॉल व किचिन के आसपास के क्षेत्र की साफ-सफाई का दायित्व सफल निविदाकार का होगा। इस हेतु आवश्यक संख्या में सफाईकर्मी रखे जाने होंगे।
- 6.2** किचिन एवं भोजन परोसने के क्षेत्र अर्थात् डायनिंग हाल एवं इसमें लगे टेबिल, कुर्सियों व इसमें लगे अन्य उपकरणों की साफ-सफाई तथा स्वच्छता की जबाबदारी सफल निविदाकार की होगी।
- 6.3** प्रत्येक समय डायनिंग हाल के वॉशबेसिन में हाथ धोने के लिए लिक्विड सोप एवं साफ तौलिये की व्यवस्था सफल निविदाकार द्वारा की जाएगी।
- 6.4** सफल निविदाकार द्वारा छात्रावास क्रमांक 01, 02, 03 एवं 04 के किचिन, स्टोर एवं डायनिंग हॉल में प्रत्येक 03 माह में ऐसे कीटनाशक/अवरोधक (पेस्ट कंट्रोल) का उपयोग किया जाना अनिवार्य होगा जो मानव स्वास्थ्य एवं जीवन के लिए पूर्णतः सुरक्षित हो, जिसका सत्यापन प्रभारी अधिकारी (मैस)/कैटरिंग मैनेजर (मैस) द्वारा किया जा सकेगा।
- 7. क्षतिपूर्ति राशि का अधिरोपण :-**
- मैस कैटरिंग कार्य में कमियां/त्रुटियां पाए जाने पर सफल निविदाकार के विरुद्ध निम्नानुसार क्षतिपूर्ति अधिरोपित की जाएगी :-

क्रं.	विवरण	क्षतिपूर्ति अधिरोपण की राशि
7.1	भोजन व्यवस्था के दौरान प्रशिक्षु अधिकारी/अतिथि द्वारा यदि खाने में कीड़ा, बाल अथवा अन्य कीट इत्यादि पाए जाने की शिकायत पाए जाने पर क्षतिपूर्ति का अधिरोपण।	राशि रुपये 5000/- (अनुक्रमांक 7.1 से 7.5 तक प्रतित्रुटि के लिए पृथक-पृथक)
7.2	दोपहर के भोजन के लिए तैयार की गई खाद्य सामग्री का उपयोग रात्रि के भोजन के लिए अथवा दूषित/बासी खाद्यसामग्री परोसे जाने की स्थिति में क्षतिपूर्ति का अधिरोपण।	
7.3	मैस किचिन तथा डायनिंग हॉल की साफ-सफाई की व्यवस्था कराये जाने की जिम्मेदारी सफल निविदाकार की होगी। ऐसा न पाये जाने पर क्षतिपूर्ति का अधिरोपण।	
7.4	सफल निविदाकार के स्टाफ, वेटर्स तथा सुपरवाईजर्स आदि के द्वारा डायनिंग हाल की खिड़कियां, सीढ़ियों तथा किचिन के	

	आसपास पान गुटका आदि थूकें जाने पर क्षतिपूर्ति का अधिरोपण।	
7.5	भोजन व्यवस्था हेतु निर्धारित मीनू के अनुरूप भोजन सामग्री नहीं पाये जाने एवं सड़ी-गली सब्जी या फल उपयोग में लाये जाने पर एवं समय पर भोजन उपलब्ध नहीं हो पाने पर क्षतिपूर्ति का अधिरोपण।	
7.6	सफल निविदाकार द्वारा नियुक्त किए गए कर्मचारियों के निर्धारित यूनिफार्म एवं नाम की पट्टिका, परिचय पत्र में लगाए जाने पर तथा यूनिफार्म साफ-सुथरी न होने, कर्मचारी के नाखून, बाल कटे न पाए जाने एवं भोजन पकाने तथा परोसने वाले कर्मचारियों का सिर ढका (कैप) न होने, दस्ताने एवं एपरन का उपयोग न किए जाने पर क्षतिपूर्ति का अधिरोपण।	राशि रुपये 3000 /- (अनुक्रमांक 7.6 से 7.8 तक प्रतित्रुटि के लिए पृथक-पृथक)
7.7	प्रत्येक दिन के चाय, नाश्ता, लंच, डिनर के मीनू डिस्पले करना होगा, उसमें कोई भी परिवर्तन प्रभारी अधिकारी (मैस) के बगैर अनुमति से नहीं किया जायेगा इसका उल्लंघन करने पर क्षतिपूर्ति का अधिरोपण।	
7.8	एक्सपायरी दिनांक निकल जाने के बाद भी यदि किसी भी प्रकार की खाद्य/पेय सामग्री मैस स्टोर या किचिन में पाई जाने पर क्षतिपूर्ति का अधिरोपण।	
7.9	वाल्मी के संकाय सदस्यों/अधिकारियों के निरीक्षण के दौरान किचन डायनिंग हॉल, स्टोर की साफ-सफाई अथवा भोजन की गुणवत्ता से संबंधित किसी भी प्रकार की शिकायत प्रमाणित होने पर क्षतिपूर्ति का अधिरोपण।	राशि रुपये 2000 /- (अनुक्रमांक 7.9 से 7.13 तक प्रतित्रुटि के लिए पृथक-पृथक)
7.10	मैस सुपरवाइजर/कर्मचारियों का व्यवहार फैंकल्टी/कर्मचारियों/प्रशिक्षणार्थियों के साथ विनम्र तथा त्वरित सेवा के लिए सदैव तत्पर रहना होगा। ऐसा न पाये जाने पर क्षतिपूर्ति का अधिरोपण।	
7.11	सफल निविदाकार को चाय भोजन आदि की गुणवत्ता बनाये रखना प्रत्येक दशा में सुनिश्चित करना होगी फीडबैक अथवा निरीक्षण में भोजन चायआदि की गुणवत्ता न्यून पाये जाने पर यह माना जायेगा कि निविदाकारद्वारा शर्तों का पालन नहीं किया जा रहा है। ऐसा पाये जाने पर सफल निविदाकार को चाय भोजनआदि की गुणवत्ता बनाये रखना प्रत्येक दशा में सुनिश्चित करना होगी फीडबैक अथवा निरीक्षण में भोजन चाय आदि की गुणवत्ता न्यून पाये जाने पर यह माना जायेगा कि निविदाकार द्वारा शर्तों का पालन नहीं किया जा रहा है। ऐसा पाये जाने पर क्षतिपूर्ति का अधिरोपण।	
7.12	वेटर्स का निर्धारित स्थान के अतिरिक्त अन्य स्थान का आवास हेतु उपयोग करते हुए पाये जाने पर क्षतिपूर्ति का अधिरोपण।	
7.13	चाय/सूप प्लास्टिक डिस्पोजेबल कप में दिये जाने पर क्षतिपूर्ति का अधिरोपण।	

उपरोक्तानुसार क्षतिपूर्ति की राशि सफल निविदाकार द्वारा वाल्मी संस्थान की लेखा शाखा में आदेश जारी होने की तिथि से 03 दिवस में नगद जमा कराना होगी अन्यथा क्षतिपूर्ति की राशि का कटौती मैस की लम्बित देयकों से किया जाएगा।

## किचिन उपकरण, विद्युत खपत, पानी एवं कर्मचारियों के आवास का शुल्क :-

8.1 वाल्मी संस्थान मैस किचिन से संबंधित सामग्री/उपकरण इत्यादि का किराया रूपये 5000/- प्रतिमाह, विद्युत खपत की राशि रूपये 5000/- प्रतिमाह एवं जल दर की राशि रूपये 3000/- प्रतिमाह तथा वेटर्स के आवास हेतु हाल का बिजली पानी का शुल्क 4000/- नियमानुसार प्रतिमाह अर्थात् कुल राशि रूपये 17,000/- (रूपये सत्रह हजार मात्र) प्रतिमाह की दर से वाल्मी संस्थान की लेखाशाखा में प्रत्येक माह की 5 तारीख तक जमा करना अनिवार्य होगा अन्यथा निविदाकार के देयक से उक्त राशि का कटौत किया जावेगा। प्रत्येक माह की 5 तारीख तक राशि जमा न किये जाने पर राशि रूपये 1000/- प्रतिमाह की दर से सरचार्ज देय होगा।

### 9. निविदाकार द्वारा प्रस्तुत दरों की गणना का आधार :-

9.1 निविदाकर्ता द्वारा प्रस्तुत निविदाओं की न्यूनतम दरों की गणना के लिये सामान्य नाश्ता, सामान्य लंच, सायंकालीन नाश्ता, सामान्य डिनर, क्लास रूम चाय-बिस्कुट (दो समय), छात्रावास में आवासीय प्रशिक्षु अधिकारियों हेतु सुबह एवं शाम की चाय, फेकेल्टी कक्ष में चाय, फेकेल्टी कक्ष में चाय-बिस्कुट एवं कर्मचारियों हेतु चाय पर होने वाले कुल व्यय को मुख्य आधार माना जायेगा। न्यूनतम दरों की गणना के लिये सामान्य नाश्ता, सामान्य लंच सायंकालीन नाश्ता, सामान्य डिनर, चाय की दरों को 80 प्रतिशत तथा लंच/डिनर पैकेट, विशेष लंच/डिनर वेजेटेरियन, विशेष लंच/डिनर नॉन वेजेटेरियन व व्ही.व्ही.आई.पी. लंच/डिनर तथा सामान्य हाई टी की दरों को 20 प्रतिशत वेटेज की गणना से किया जायेगा।

### गणना का फॉर्मूला निम्नानुसार रहेगा :-

उदा.- प्रति व्यक्ति सामान्य नाश्ता, सामान्य लंच, सायंकालीन नाश्ता, सामान्य डिनर, क्लासरूम चाय-बिस्कुट (दो समय की) छात्रावास में आवासीय प्रशिक्षुओं हेतु सुबह-शाम की चाय एवं चाय बिस्कुट फेकेल्टी, अतिथियों एवं कर्मचारियों की चाय की दरों का योग यदि रूपये 150/- आता है तो इस राशि को 80 से गुणा किया जावेगा जिसकी राशि रूपये 12000/- होगी। इसी तरह विशेष लंच-डिनर (वेजेटेरियन), विशेष लंच-डिनर (नॉन-वेजेटेरियन), सामान्य हाई-टी, वीवीआईपी हाई-टी (बुफे में), वीवीआईपी लंच-डिनर मेनू के अतिरिक्त दशायें गए खाद्य सामग्रियों क्रमांक-1 से 32, अन्य कैटरिंग व्यवस्था की दरों का योग यदि रूपये 200/- आता है तो इस राशि को 20 से गुणा किया जावेगा जिसकी राशि रूपये 4000/- होगी। इन दोनों राशियों का जोड़ (12000+4000=16000) रूपये 16000/- होगा जिसे 100 से भाग (डीवाइड) करने पर इसका वेटेज रूपये 160.00 आयेगा। इस गणना में जिसका वेटेज कम होगा उसे चयन में वरीयता दी जावेगी।

- यदि गणना उपरान्त एक निविदाकारों से अधिक निविदाकारों के बिड प्राइस एक समान पाई जाती है तो जिसका विगत तीन (3) वर्षों का औसत टर्नओवर अधिक हो, उसे सफल निविदाकार माना जायेगा।
- यदि टर्नओवर भी समान पाया जाये तो प्रशिक्षण संस्थाओं में कुल अनुभव के आधार पर देखा जावेगा।
- यदि प्रशिक्षण संस्थाओं में भी अनुभव एक समान पाया जाये तो कुल अनुभव की गणना में लिया जावेगा।
- उसमें अनुभव भी समान पाये जाते हैं तो लॉटरी सिस्टम द्वारा चयन किया जावेगा।

**उदाहरण :-**

वित्तीय बिड में प्रस्तुत 2.1 सामान्य नाश्ता + 2.2 सामान्य लंच + 2.3 सायंकालीन नाश्ता + 2.4 सामान्य डिनर + 2.6 (1) क्लासरूम चाय-बिस्कुट (दो समय की) + 2.6 (2) छात्रावास में आवासीय प्रशिक्षुओं हेतु सुबह-शाम की चाय + 2.7 (1) फेकेल्टी कक्ष में चाय (फेकेल्टी एवं अतिथियों) + 2.7 (2) फेकेल्टी कक्ष में चाय एवं बिस्कुट + 2.7 (3) कर्मचारियों की चाय की दरों का योग x80	वित्तीय बिड में प्रस्तुत 2.5 (1) लंच/डिनर पैकेट + 2.8 सामान्य हाई-टी + 2.9 वीवीआईपी हाई टी + 2.10 विशेष लंच-डिनर (वेजेटेरियन) + 2.11 विशेष लंच-डिनर (नॉन-वेजेटेरियन) + 2.12 वीवीआईपीलंच-डिनर + 2.13 अनुसार दशाई गई खाद्य सामग्रियों + अन्य कैटरिंग व्यवस्था का दरों का योग x 20	कालम 1 एवं 2 का योग	कालम 3 के योग को 100 से भाग देने पर	बिड प्राईस	लेखा
1	2	3	4	5	
150x80=12000	200x20=4000	16000	16000 / 100	160.00	

(निविदाकार के हस्ताक्षर)

निविदाकार का नाम .....

पता .....

पदमुद्रा .....

मोबाईल नम्बर .....

:: घोषणा-पत्र ::

मैं ..... आत्मज .....

निवासी-..... एतद् द्वारा घोषणा करता/करती हूँ कि मेरे द्वारा तकनीकी बिड के सरल क्र. 01 से 13 तक प्रस्तुत की गई समस्त जानकारियां मेरे ज्ञान और विवेक के अनुसार पूर्णतः सत्य हैं। मेरे द्वारा वाल्मी संस्थान में केटरिंग कार्य हेतु निविदा में दी गई समस्त नियम एवं शर्तों का अध्ययन कर लिया है, जिसके अनुसार मुझे निविदा में भाग लेने की पात्रता है। मुझे निविदा की सभी शर्तें (1 से 9 तक के सभी बिन्दु) मान्य है। इस प्रपत्र में मेरे द्वारा दी गई जानकारी पूर्णतः सत्य है। किसी भी प्रकार की जानकारी के असत्य पाये जाने पर मैं/हमारी फर्म/संस्था स्वयं उत्तरदायी होगी तथा वाल्मी मेरे विरुद्ध कार्यवाही करने/ठेका निरस्त करने के लिये सक्षम होगी। मेरे द्वारा निविदा के नियम एवं शर्तों के समस्त पृष्ठों पर हस्ताक्षर किये जाकर पदमुद्रा अंकित की गई है।

उक्त घोषणा मेरे द्वारा दिनांक ..... को भोपाल में संचालक, वाल्मी म.प्र. भोपाल के समक्ष प्रस्तुत करने के लिये निष्पादित किया गया है।

भोपाल :

दिनांक :

निविदाकार के हस्ता. ....

नाम .....

पदनाम .....

सील .....

साक्ष्य - 1. हस्ताक्षर

नाम .....

पता .....

मोबाईल नं .....

ई-मेल .....

साक्ष्य - 2. हस्ताक्षर

नाम .....

पता .....

मोबाईल नं .....

ई-मेल .....



(प्रमाण पत्र जारी करने वाली शासकीय/अर्द्धशासकीय/भारत सरकार/राज्य सरकार/शासन के उपक्रम, प्रशिक्षण संस्थान द्वारा संचालित संस्था का नाम एवं पता .....)

**:: अनुभव प्रमाण-पत्र ::**

जावक क्रमांक/

दिनांक .....

प्रमाणित किया जाता है कि मेसर्स .....

..... केटर्स द्वारा संस्था का नाम .....

.....

के द्वारा .....

में दिनांक ..... से ..... तक की अवधि में वर्ष भर

प्रतिदिन औसतन कम से कम 200 व्यक्तियों के खानपान की व्यवस्था की गई।

उक्त अवधि में मेसर्स ..... द्वारा की गई खानपान की व्यवस्था संतोषजनक रही।

खान-पान की व्यवस्था हेतु मेसर्स ..... को उक्त

अवधि में विगत 03 वर्षों में निम्नानुसार राशि का भुगतान किया गया :-

क्र.	अवधि	भुगतान की गई राशि (रूपये)
1.	वर्ष .....	.....
2.	वर्ष .....	.....
3.	वर्ष .....	.....

जारीकर्ता अधिकारी के हस्ताक्षर .....

जारीकर्ता अधिकारी का नाम .....

संस्था का नाम, पता व मोबाईल नम्बर एवं पदमुद्रा

**:: शपथ-पत्र ::**

दिनांक .....

मैं ..... उम्र..... पिता का नाम  
श्री .....

..... निवासी .....

..... फर्म/संस्था का  
नाम एवं पता .....

यह प्रमाणित करता/करती हूँ कि .....

- 1) हमारी फर्म/संस्था के विरुद्ध न्यायालय में कोई अपराधिक प्रकरण लंबित नहीं है।
- 2) हमारी फर्म/संस्था को किसी भी न्यायालय में विगत 10 वर्ष में किसी मामले में दोषी नहीं ठहराया गया है।
- 3) हमारी फर्म/संस्था के विरुद्ध किसी बैंक अथवा शासकीय संस्था द्वारा वसूली की कार्यवाही शेष नहीं है।
- 4) हमारी फर्म/संस्था वर्तमान में किसी ठेकेदारी कार्य के लिए ब्लैक लिस्टेड/अयोग्य नहीं है।
- 5) हमारे द्वारा वाल्मी संस्थान में मैस कैटरिंग कार्य वर्ष 2023-24 हेतु प्रस्तुत की गई निविदा के साथ संलग्न नियम एवं शर्तों का पूरी तरह अध्ययन कर लिया गया है एवं सभी शर्तें मान्य है।
- 6) हमारे ज्ञान एवं विश्वास के आधार पर निविदा प्रपत्र के साथ दी गई समस्त जानकारी एवं संलग्न दस्तावेज पूर्णतः सत्य एवं प्रमाणिक हैं।
- 7) किसी भी जानकारी के असत्य पाये जाने पर हमारी फर्म/संस्था स्वयं उत्तरदायी होगी तथा वाल्मी संस्थान हमारे विरुद्ध किसी भी वैधानिक कार्यवाही करने/ठेका निरस्त करने के लिये सक्षम होगी।

(हस्ताक्षर)  
निविदाकर्ता  
सीलनोटरी  
प्रमाणीकरण**सत्यापन**

(नोट:-राशि रुपये 100/-के नान जुडीशियल स्टाम्प पर नोटरी किया जाकर ऑन लाईन प्रस्तुत किया जाये)

**संचालक वाल्मी, मध्यप्रदेश भोपाल**  
**वाल्मी मैस केटरिंग कार्य हेतु निविदा प्रपत्र भाग – 2**  
**वित्तीय बिड**

1. आवेदक का नाम एवं दूरभाष क्रमांक — .....
- .....
- .....
2. सामान्य, स्पेशल एवं वीआईपी मीनू का विवरण : —

2.1	नाश्ता सामान्य	एकजाई दर, प्रतिव्यक्ति प्रतिदिन अंकित करें
सोमवार	ब्रेड, बटर, जेम, चाय, पोहा जलेबी	
मंगलवार	ब्रेड, बटर, जेम या पाव भाजी, चाय, इडली-सांभर, चटनी	
बुधवार	ब्रेड, बटर, जेम, चाय, ढोकला, समोसा या कचौरी, हरी एवं इमली की चटनी	
गुरुवार	ब्रेड, बटर, जेम, चाय, आलू पराठा, दही	
शुक्रवार	ब्रेड, बटर, जेम, चाय, सांभर बड़ा, चटनी या उपमा सांभर चटनी	
शनिवार	ब्रेड, बटर, जेम, चाय, दूध-दलिया, आलू बड़ा, चटनी, साँस	
रविवार	ब्रेड, बटर, जेम, चाय, पुडी आलू मटर की सब्जी	
नोट:-	बटर, जेम पृथक-पृथक अलग से काउंटर पर उपलब्ध कराना अनिवार्य होगा।	
2.2	लंच सामान्य	एकजाई दर, प्रतिव्यक्ति प्रतिदिन अंकित करें
सोमवार	प्लेन चपाती, मिस्सी चपाती, अचार, पापड़, ग्रीन सलाद, तुअर दाल फ्राई, मटर पनीर, सीजनल वेज, फ्रूटर्स रायता, बासमती चावल प्लेन, सूजी हलवा	
मंगलवार	प्लेन चपाती, मिलेट चपाती, अचार, पापड़, ग्रीन सलाद, फ्रूट सलाद (मौसमी फल तीन प्रकार के), छोले मसाला, सीजनल वेज ड्राई, कड़ी पकौड़ा, बासमती चावल प्लेन, गुलाब जामुन	
बुधवार	प्लेन चपाती, मिस्सी चपाती, अचार, पापड़, कचूमबर सलाद, दाल आलीशान, बेसन गट्टा, सीजनल वेज ड्राई, वेज पुलाव, मावा लड्डू, फ्रूटर्स रायता	
गुरुवार	प्लेन चपाती, मिलेट चपाती, अचार, पापड़, ग्रीन सलाद, मिक्स दाल, बटर पनीर मसाला, सीजनल वेज, मटर पुलाव, मूंह हलवा, फ्रूटर्स रायता	
शुक्रवार	प्लेन चपाती, मिस्सी चपाती, अचार, पापड़, ग्रीन सलाद, उड़द दाल, वेजिटेबल कोफता, सीजनल वेज ड्राई, फ्रूटर्स रायता, बासमती चावल प्लेन, जलेबी	
शनिवार	प्लेन चपाती, मिलेट चपाती, अचार, पापड़, कचूमबर सलाद, दाल फ्राई या मिक्स दाल, मिक्स वेज, मनचुरियन ग्रेवी, बूंदी रायता, वेज पुलाव, आईस्क्रिम	
रविवार	प्लेन चपाती, मिस्सी चपाती, अचार, पापड़, कचूमबर सलाद, पालक कॉर्न, चना दाल, सीजनल वेज ड्राई, फ्रूटर्स रायता, बासमती चावल प्लेन, लोकी हलवा	

2.3	सायंकालीन नाश्ता	एकजाई दर, प्रतिव्यक्ति प्रतिदिन अंकित करें
सोमवार	सेण्डविच	
मंगलवार	खमण ढोकला	
बुधवार	साबुदाना खिचड़ी	
गुरुवार	चना मसाला	
शुक्रवार	मूंगदाल मंगोड़े, चटनी सहित	
शनिवार	समोसा या कचौरी, चटनी सहित	
रविवार	मिक्स वेज भजिया, हरी चटनी, सॉस,	
2.4	डिनर सामान्य	एकजाई दर, प्रतिव्यक्ति प्रतिदिन अंकित करें
सोमवार	मिक्स अचार, पापड़, कचूमर सलाद, प्लेन चपाती, मिलेट चपाती, जीरा फ्राईड राइज, मूंगदाल (छिलका), वेज कोपता, सीजनल वेज, तड़का रायता, मावा बर्फी	
मंगलवार	मिक्स अचार, पापड़, ग्रीन सलाद, प्लेन चपाती, मिस्सी चपाती, वेज फ्राईड राईस, उड़द दाल तड़का, कढ़ाई पनीर, सीजनल वेज, तड़का रायता, राईस खीर	
बुधवार	मिक्स अचार, पापड़, ग्रीन सलाद, प्लेन चपाती, मिस्सी चपाती, मसाला राईस, मिक्स दाल तड़का, राजमा, सीजनल वेज, मिंट रायता, बालु शाही,	
गुरुवार	मिक्स अचार, पापड़, कचूमर सलाद, प्लेन चपाती, मिस्सी रोटी, प्लेन राईस, दाल तड़का, पालक पनीर सीजनल वेज, वेज रायता, सेवैया खीर	
शुक्रवार	मिक्स अचार, पापड़, ग्रीन सलाद, प्लेन चपाती, मिस्सी चपाती, प्लेन राईस, मूंग दाल छिलका, लोबिया करी, सीजनल वेज, बूंदी रायता, शाही तुकड़ा	
शनिवार	मिक्स अचार, पापड़, ग्रीन सलाद, प्लेन चपाती, मिस्सी चपाती, जीरा राईस, मसूर दाल, लोकी कोपता, सीजनल वेज, प्लेन कड़ी, बेसन लड्डू	
रविवार	मिक्स अचार, पापड़, ग्रीन सलाद, प्लेन चपाती, मिस्सी रोटी, वेज पुलाव, धूली मसूर दाल, मटर-टमाटर ग्रेवी, सीजनल वेज, ककड़ी रायता, फ्रूट्स कस्टर्ड	

नोट:- प्रति सप्ताह के शुक्रवार को आगामी सोमवार से रविवार तक का सीजनल वेज की सूची प्रदाय करना तदानुसार उक्त अवधि का मैनु सक्षम अधिकारी से स्वीकृत करना अनिवार्य होगा।

2.5	लंच / डिनर पैकेट	एकजाई दर, पैकेट
1	दाल, ग्रीन सब्जी सूखी, पनीर सब्जी, पूरी/पराठा, अचार, ग्रीन सलाद, जीरा राईस अथवा पुलाव, एक मीठा (पेकिंग सहित) एवं मिनरल वाटर 1 लीटर	

<b>2.6</b>	<b>क्लास/छात्रावास चाय बिस्कुट प्रशिक्षणार्थियों हेतु</b>	<b>पृथक-पृथक दर प्रतिव्यक्ति अंकित करें</b>
<b>1</b>	क्लास रूम में चाय/बिस्कुट (मीठा/नमकीन) दो समय की (प्रतिव्यक्ति प्रतिदिन की दर)	
<b>2</b>	छात्रावास में आवासीय प्रशिक्षु अधिकारियों हेतु सुबह एवं शाम की चाय /बिस्कुट (प्रतिव्यक्ति प्रतिदिन की दर)	

<b>2.7</b>	<b>चाय बिस्कुट फेकेल्टी, अतिथियों एवं कर्मचारियों हेतु</b>	<b>पृथक-पृथक दर प्रतिव्यक्ति अंकित करें</b>
<b>1</b>	फेकेल्टी कक्ष में प्रति चाय की दर (फेकेल्टी एवं अतिथियों हेतु)	
<b>2</b>	फेकेल्टी कक्ष में प्रति चाय एवं बिस्कुट (मीठा/नमकीन) की दर (फेकेल्टी एवं अतिथियों हेतु)	
<b>3</b>	वाल्मी के कर्मचारियों हेतु प्रति चाय की दर	

<b>2.8</b>	<b>सामान्य हाई-टी</b>	<b>एकजाई दर, प्रतिव्यक्ति अंकित करें</b>
<b>1</b>	समोसा/ढोकला/कचौरी/पेस्टीस/वेज सेण्डवीच/वेज कटलेट (कोई एक)	
<b>2</b>	नमकीन वेफर्स/कुकीज/दाल मोठ (कोई एक)	
<b>3</b>	मिठाई एक पीस ड्राय स्वीट	
<b>4</b>	तैयार चाय/काफी	
<b>5</b>	मिनरल वाटर 250 एमएल	

<b>2.9</b>	<b>वीवीआईपी हाई-टी (बुफे में)</b>	<b>एकजाई दर, प्रतिव्यक्ति अंकित करें</b>
<b>1</b>	वेज कटलेट/वेज सेण्डवीज/पनीर पकौड़ा/मिक्स भजिया (कोई एक)	
<b>2</b>	ढोकला/समोसा/कचौरी (कोई एक)	
<b>3</b>	कुकीज (दो प्रकार के )	
<b>4</b>	ड्राय फ्रूट (काजू, बादाम, पिस्ता)	
<b>5</b>	मिष्ठान दो प्रकार के	
<b>6</b>	तैयार चाय/काफी/टी-बेग टी/लेमन टी/ग्रीन टी/ब्लेक टी	
<b>7</b>	मिनरल वाटर 250 एमएल	

2.10	विशेष लंच/डिनर वेजीटेरियन	(दर प्रस्तुत करें, प्रति व्यक्ति प्रतिदिन)
1	सूप (टोमेटो/स्वीटकोर्न क्रीम सहित) (कोई एक)	
2	ग्रीन सलाद एवं अचार	
3	पापड़ ड्राई एवं फ्राई (हाई क्वालिटी)	
4	रायता	
5	पनीर की सब्जी ग्रेवी में	
6	कोफता सब्जी ग्रेवी में	
7	मौसमी ग्रीन सब्जी	
8	दाल	
9	जीरा राईस / पुलाव (कोई एक)	
10	तवा रोटी एवं पुडी	
11	मीठा	
12	सीजनल फ्रूट्स/आईस्क्रीम	

2.11	विशेष लंच/डिनर नॉन वेजीटेरियन	(एक जाई दर प्रस्तुत करें प्रति व्यक्ति)
1	सूप (टोमेटो/स्वीटकोर्न क्रीम सहित) (कोई एक)	
2	नॉनवेज सूप	
3	ग्रीन सलाद एवं अचार	
4	पापड़ ड्राई एवं फ्राई (हाई क्वालिटी)	
5	रायता	
6	पनीर की सब्जी ग्रेवी में	
7	कोफता सब्जी ग्रेवी में	
8	मौसमी ग्रीन सब्जी	
9	नॉनवेज डिश	
10	जीरा राईस / पुलाव (कोई एक)	
11	रोटी – तन्दूरी एवं तवा	
12	मीठा (दो प्रकार के)	
13	सीजनल फ्रूट्स	
14	आईस्क्रीम	
15	मिनरल वाटर	

2.12	व्ही.व्ही.आई.पी. लंच/डिनर (एकजाई दर प्रस्तुत करें प्रति व्यक्ति)	
क्रमांक	सामग्री का नाम	
1	स्टार्टर्स (दो प्रकार के)	
2	सूप	
3	सलाद (तीन प्रकार के)	
4	अचार, पापड़ ड्राई एवं फ्राई	
5	येलो दाल या दाल मखनी	

6	पनीर डिश	
7	मौसमी सब्जी (दो प्रकार की)	
8	प्लेन दही, दही वड़ा, फ्रूट्स राइता (कोई एक)	
9	जीरा राईस/लेमन राईस/कश्मीरी पुलाव/अन्य (कोई एक)	
10	रोटी (तावा, तन्दूरी, मिस्सी, नॉन)	
11	मिठाई	
12	आईसक्रीम	
13	सीजनल फ्रूट्स	

### 2.13 मीनू के अतिरिक्त निम्न दर्शाई गई खाद्य सामग्रियों का उल्लेख:-

क्रमांक	सामग्री का नाम	पृथक-पृथक दरें अंकित करें
1	कुकीज दो प्रकार के एवं चाय	
2	ग्रीन टी	
3	टी-किट (कक्ष में रखने हेतु 6 टी बैग, 6 कॉफी पाउच, 12 शुगर पॉउच, 12 मिल्क पाउडर पाउच)	
4	टी बैग चाय/लेमन टी बिस्कुट सहित	
5	टी बैग चाय/लेमन टी बिस्कुट रहित	
6	काफी (नेस्कैफे),	
7	काफी (नेस्कैफे) बिस्किट सहित	
8	काफी (नेस्कैफे), (02) दो प्रकार के कुकीज सहित	
9	दूध प्रति गिलास	
10	फ्रूट्स बास्केट (पांच प्रकार के फल)	
11	सामान्य लंच अथवा सामान्य डिनर के साथ कोई एक नॉनवेज आईटम की दर	
12	रोस्टेड नट्स :- मात्रा प्रति 20 ग्राम काजू, बादाम, पिस्ता प्रति प्लेट की दर	
13	पुड़ी, एक सब्जि, जीरा राईस या पुलाव, अचार, एक मिष्ठान पार्सल की दर प्रति व्यक्ति	
14	मट्ठा प्रति गिलास	
15	नींबू पानी प्रति गिलास की दर	
16	अंकुरित अनाज प्रति व्यक्ति की दर	
17	समोसा/कचौरी/आलू बड़ा एक पीस (चटनी/सॉस सहित)	
18	दाल बाफले, प्लेन कड़ी/बेसन गट्टा, चुरमा लड्डू शुद्ध घी, बैंगन भर्ता प्रति व्यक्ति	
19	छोले भटूरे - प्रति व्यक्ति	
20	उबला अंडा, आमलेट - प्रति व्यक्ति	

21	मावा की मिठाई – प्रति किलो		
22	चने की मिठाई – प्रति किलो		
23	गुलाब जामुन, रसगुल्ला – प्रति किलो		
24	बूंदी लड्डू – प्रति किलो		
25	तिल्ली के लड्डू – प्रति किलो		
26	नमकीन सेव – प्रति किलो		
27	मिक्चर – प्रति किलो		
28	पनीर पकौडा प्रति प्लेट		
29	फ्रूट सलाद प्रति प्लेट		
30	साबुदाने की खिचड़ी, फ्रूट्स दो प्रकार के, दही		
31	मक्के की रोटी, ज्वार की रोटी, बाजरा की रोटी, गेहूं की रोटी, बाटी, दाल, बैंगन भर्ता, दो प्रकार की चटनी, गुड घी के साथ		
32	मिनरल वाटर (आईएसआई मार्क, स्टेण्डर्ड कंपनी की दरें अंकित करें)	1 Ltr	MRP
		500 ML	MRP
		250 ML	MRP
	विथ डिस्पेंसर	20 L	MRP

नोट :- सामान्य, स्पेशल एवं वीवीआईपी, हाई-टी, कॉलम क्रमांक-2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8, 2.9, 2.10 में दशाएं गये समस्त मीठा शुद्ध घी में बनाये जाना अनिवार्य है।

भोपाल :

दिनांक :

निविदाकार के हस्ता. – .....

नाम- .....

फर्म का नाम, पता .....

एवं पदमुद्रा- .....

.....