



राज्य स्वास्थ्य एवं परिवार कल्याण संस्थान, राजस्थान

झालाना संस्थानिक क्षेत्र, साउथ ऑफ दूरदर्शन, जयपुर-302004

दूरभाष नं 0141-2706534, 2706496

प्रपत्र 'क'

संस्थान परिसर में केन्टीन/मेस सेवाएं प्रदान करने हेतु निविदा प्रपत्र

1. संचालक परिचय

(क) संचालक का नाम :

(ख) पूरा पता :

(ग) फोन नं. : मोबाइल नं.....

(घ) फैक्स नं. : ई-मेल.....

(ङ) विभाग द्वारा जारी रजिस्ट्रेशन नं. :

(य) अनुभव- (सरकारी, निजी संस्थान, निकाय अथवा कार्यालय में न्यूनतम दो वर्ष कार्य करने का अनुभव प्रमाण पत्र/
कार्यादेश संलग्न करें)

(र) गुणवत्ता प्रमाण -पत्र जैसे ISO इत्यादि (प्रमाण पत्र संलग्न करें):-.....

2. उपलब्ध संसाधन का विवरण

(क) उपलब्ध संसाधन :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3. अनुभवी कार्मिकों का विवरण



निविदा दाता द्वारा भरी जाने वाली भोजन की दरें

भोजन (मीनू) की दरें	
विवरण	दर प्रति व्यक्ति
भोजन दोपहर/रात्रि	रु.
a. सूप, b. चपाती (तवा/तंदूरी/मिस्सी) c. चावल/पुलाव बासमती, d. दो ,सब्जियां जिसमें से एक पनीर की e. दाल मखानी/दालफाई,/राजमा/छोले/कढ़ी, f. रायता (फ्रूट,/ बूंदी, /खीरा) /दही,, g. मिठाई 50 ग्राम (एक नग) (गुणवत्ता सुनिश्चित करने हेतु प्रतिष्ठित प्रतिष्ठान से ही या आइसक्रीम 50ml) h. अचार चटनी पापड i. सलाद (खीरा/ककड़ी/प्याज टमाटर/गाजर मूली) j. अदरक (लच्छेदार) हरी मिर्च , सिरका प्याज k. सौंफ सुपारी मिश्री	
नाश्ता (A,B,C,D, प्रत्येक Group में से एक एक चीज हर रोज)	रु.
a. दही पराँठा, (आलू/गोभी/पनीर/प्याज/मटर) अचार के साथ,/ कटलेट/पोहे रतलामी सेव के साथ/ पकौड़े / सेण्डविच/उत्तपम सांभर/सांभर बड़ा/ इडली सांभर, (प्रति दिन कोई एक चीज) b. ब्रेड (चार पीस) आमलेट,, ब्रेड बटर (10ग्रम,)जैम, साथ में चाय/ कॉफी या जूस c. corn flex एवं दूध (200 ML) d. मौसमी फल	
वर्किंग टी	
(1) टी विद कुकीज (2) काफी विद कुकीज	रु. रु.
हाई टी	रु.
(1) एक पीस मिठाई (50 ग्राम) (2) समोसा/कचोरी/पैटीज/सेण्डविच/खमण (3) चाय/काफी/जूस/कोल्ड ड्रिंक्स (4) वेफर्स (5) कुकीज.	

नोट- चाय, चीनी, मिल्क पाउडर सॉस सिर्फ सैशे में ही एवं जैम, अचार एवं बटर पैकड पील आफ सैशे (चिपलेट) में ही उपलब्ध कराना होगा।

दिनांक

हस्ताक्षर निविदादाता मय सील



निविदा की शर्तें

1. निविदा की शर्तें निविदा फार्म का ही एक भाग है।
2. दरें समस्त करों सहित ही प्रस्तुत की जानी चाहिए। अलग से कर दर्शाने पर निविदा अमान्य कर दी जावेगी। निविदा में वर्णित दर के अतिरिक्त कोई अन्य भुगतान नहीं किया जावेगा।
3. निविदादाता के पास सरकार/विभाग द्वारा जारी अनुज्ञा पत्र होना आवश्यक है। यदि सफल आवेदक के पास सरकार/विभाग द्वारा जारी अनुज्ञा पत्र नहीं है और वह किसी अन्य शहर के अनुज्ञा पत्र पर वर्तमान में कार्य कर रहा है तो उसे करार होने के 7 दिन की अवधि में सरकार/विभाग द्वारा जारी संस्थान परिसर हेतु अनुज्ञा पत्र प्रस्तुत करना होगा।
4. निविदा दाता आवेदक को कार्य का अनुभव होना आवश्यक है। केवल वही निविदादाता आवेदन के लिए पात्र होगा जिनके पास सरकारी, निजी संस्थान, निकाय, अथवा कार्यालय में केन्टीन/मैस संचालन का पिछले दो वर्ष कार्य करने का अनुभव होगा। अपने अनुभव का प्रमाण संलग्न करना अनिवार्य है। यदि दो निविदादाताओं की दरें समान आ जाती हैं तो ऐसी स्थिति में अधिक अनुभव रखने वाले निविदादाता को प्राथमिकता दी जाएगी।
5. कान्स्ट्रक्टर को खाना बनाने की जगह एवं सर्विस स्थान पर बिजली एवं पानी के उपभोग के लिए 5000 रु प्रति माह संस्थान में अग्रिम जमा कराने होंगे।
6. संस्थान द्वारा कैन्टीन हाल, रसोई घर व स्टोर आदि सही उपलब्ध कराये जायेंगे जिसका किराया नहीं लिया जायेगा। किन्तु इनके रख-रखाव, रंगाई-पुताई की व्यवस्था सेवा प्रदाता को अपने खर्च पर करनी होगी।
7. प्रशिक्षण कार्यक्रम/कार्यशालाओं में सहभागियों की संख्या के अनुसार आदेश प्राप्त कर भोजन, चाय और नाश्ते की व्यवस्था करनी होगी और समय पर करनी होगी। प्रशिक्षण के प्रतिभागियों की वास्तविक संख्या की पुष्टि करने के बाद ही भोजन की व्यवस्था की जाएगी तथा इसकी जिम्मेदारी संचालक की होगी। भुगतान भी इसी संख्या के अनुरूप किया जाएगा।
8. राजकीय अवकाशों के दिन भी यदि संस्थान परिसर में प्रशिक्षण चल रहा है अथवा हॉस्टल में अतिथि रुके हुए होने पर भोजन, चाय नाश्ते की व्यवस्था आदेशानुसार करनी होगी।
9. भोजन की व्यवस्था संस्थान द्वारा उपलब्ध कराए गए मीनू के अनुसार ही करनी होगी। इसकी जांच सक्षम अधिकारी द्वारा कभी भी की जा सकती है। इसमें किसी भी प्रकार की अनियमितता पाए जाने पर उचित कार्यवाही करने का पूर्ण अधिकार निदेशक (SIHFW) को होगा इसमें अनुबन्ध का निरस्त किया जाना भी शामिल है।
10. आटा उच्च क्वालिटी का एवं चपाती शुद्ध देशी घी से चुपडी, तेल मूंगफली रिफाइण्ड और चाय, बटर, जैम, अचार भी मार्का की प्रयोग करनी होगी। इसकी जांच सक्षम अधिकारी द्वारा कभी भी की जा सकती है। इसमें किसी भी प्रकार की अनियमितता पाए जाने पर उचित कार्यवाही करने का पूर्ण अधिकार निदेशक का होगा इसमें अनुबन्ध का निरस्त किया जाना भी शामिल है।
11. प्रशिक्षण कार्यक्रमों अथवा अन्य आयोजनों के अतिरिक्त संचालक को नियमित रूप से खाद्य/पेय पदार्थ(संलग्न सूची के अनुसार) निर्धारित दरों पर अतिथियों/स्टाफ को उनके स्वयं के द्वारा देय भुगतान पर उपलब्ध कराने होंगे।



12. निविदादाता को कुल अनुमानित लागत की 2 प्रतिशत अमानत राशि निविदा प्रपत्र के साथ ड्राफ्ट/बैंकर चैक द्वारा जमा करानी होगी। यह राशि निविदा की प्रक्रिया पूरी होने पर वापिस लौटा दी जाएगी जिस पर कोई ब्याज देय नहीं होगा। अमानत राशि के अभाव में निविदा निरस्त कर दी जावेगी।
13. निविदा के साथ संलग्न किये जाने वाले ड्राफ्ट/बैंकर चैक निदेशक, राज्य स्वास्थ्य एवं परिवार कल्याण संस्थान, जयपुर के नाम देय होंगे।
14. सफलतम निविदादाता को कुल अनुमानित लागत की 5 प्रतिशत प्रतिभूति राशि का ड्राफ्ट/बैंकर चैक कांट्रेक्ट के साथ जमा करानी होगी जो कांट्रेक्ट अवधि के संतोषजनक समाप्त होने पर कांट्रेक्टर को वापस लौटा दी जाएगी जिस पर कोई ब्याज देय नहीं होगा।
15. केवल संस्थान में होने वाले कार्यक्रमों एवं गेस्ट हाउस/ हॉस्टल में ठहरे व्यक्तियों को ही भोजन आदि दिया जावेगा एवं बिना पूर्व अनुमति के अन्य किसी भी प्रकार की गतिविधि का संचालन नहीं करना होगा अन्यथा तुरन्त कांट्रेक्ट निरस्त कर दिया जाएगा।
16. केन्टीन, रसोई, डाईनिंग हाल एवं आसपास के क्षेत्र की सफाई व्यवस्था की जिम्मेदारी कांट्रेक्टर की होगी। समस्त प्रकार के कचरे के निस्तारण की जिम्मेदारी भी कांट्रेक्टर की होगी।
17. खाना पकाने तथा परोसने के बर्तन व अन्य कॅंकररी संस्थान द्वारा उपलब्ध कराई जाएगी किन्तु इसके रख रखाव की जिम्मेदारी संचालक की होगी। किसी भी प्रकार की टूट-फूट के लिए संचालक ही जिम्मेदार होगा तथा इसका पुनर्भरण उसी के द्वारा किया जाएगा। करार समाप्त होने की स्थिति में चाहे यह करार की अवधि समाप्त होने पर हो अथवा बीच में किसी एक पक्ष द्वारा करार छोड़ने पर समस्त सामान यथा स्थिति में संस्थान को सुपुर्द करना होगा।
18. संस्थान द्वारा उपलब्ध सभी फर्नीचर एवं फिक्सर्स एवं इलेक्ट्रिक उपकरणों (फ्रीजर, डीफ्रीजर, मिक्सर ग्राइण्डर, पंखे, चिमनी, एग्जॉस्ट पंखा, बेनबरी, गैस कनेक्सन आदि) का रखरखाव कांट्रेक्टर को ही करना होगा।
19. वास बेसिन पर लिक्विड सोप व नेपकिन की व्यवस्था भी कांट्रेक्टर को ही करनी होगी। लिनन का रखरखाव एवं धुलाई की व्यवस्था भी कांट्रेक्टर को ही करनी होगी।
20. संस्थान के स्टाफ को रियायती दर (अनुमोदित दर का 50%) पर भोजन, एवं नाश्ते की व्यवस्था कांट्रेक्टर को करनी होगी।
21. संस्थान में आयोजित बाहरी संस्थाओं के कार्यक्रमों में बाहरी संस्थाओं को भी अनुमोदित दर पर भोजन, चाय, नाश्ता उपलब्ध कराना होगा, लेकिन ये संस्थाएँ अनुमोदित मीनू के अलावा अन्य मीनू की व्यवस्था कराना चाहती है तो सेवा प्रदाता एवं संस्थान (दोनों पक्षों) की आपसी सहमति से दर निश्चित करने की स्वतंत्रता होगी।
22. संस्थान के विशिष्ट कार्यक्रमों/कार्यशालाओं में अनुमोदित मीनू के अतिरिक्त व्यवस्था यदि संस्थान चाहता है तो, इसकी दर आपसी सहमति से तय होगी।
23. सर्विस के लिए परोसने वाले आदमी, भोजन बनाने के लिए रसोइया, (जिसमें से एक साउथ इण्डियन डिसेज बनाने वाला होना आवश्यक है) तथा हैल्पर सफाई कार्य हेतु अलग-अलग होने जरूरी है।
24. ठेकेदार द्वारा केन्टीन में केवल एल.पी.जी.(व्यवसायिक) गैस का उपयोग ही करना होगा अन्य किसी प्रकार का मिट्टी के तेल का स्टोव एवं कोयले की भट्टी वर्जित होगा।



25. केन्टीन में कार्यरत कर्मचारी के दुर्घटनाग्रस्त होने की जिम्मेदारी स्वयं केन्टीन ठेकेदार की होगी। संस्थान की इससे कोई जिम्मेदारी नहीं होगी।
26. संस्थान के सामान्य नियमों का कान्ट्रेक्टर को पालन करना होगा। संचालक को राज्य सरकार के नियमानुसार सेवा शुल्क एवं अन्य कोई शुल्क जो भी इस सेवा के बदले लागू होता है, के भुगतान की जिम्मेदारी स्वयं वहन करनी होगी। संस्थान इसके लिये किसी प्रकार जिम्मेदार नहीं होगा।
27. बिजली के केवल वे ही उपकरण काम में लिए जायेंगे जो खाद्य सामग्री निर्माण/संधारण में आवश्यक हों जैसे मिक्सर, टोस्टर, फ्रिज, हॉटकेस, माइक्रोवेव, डीप फ्रीजर इत्यादि।
28. सफल निविदा दाता के साथ करार 1 वर्ष की अवधि के लिए किया जाएगा। लेकिन कार्य संतोषजनक नहीं होने पर करार को समाप्त करने का पूर्ण अधिकार संस्थान के निदेशक को होगा और घरोहर राशि जब्त की जा सकती है। कार्य संतोषजनक होने पर करार एक वर्ष के लिए बढ़ाया जा सकता है।
29. सभी कर्मचारियों को निर्धारित यूनीफॉर्म अप्रेन,शैफ कैप, तथा दस्ताने इस्तेमाल करने होंगे।
30. ठेकेदार को ठेके की निर्धारित शर्तों व दरों पर ही कार्य करना होगा, निविदा/ठेका शर्तों के विपरीत ठेकेदार की कोई शर्त स्वीकार नहीं होगी।
31. डिस्पोजेबल कप प्लेट और अन्य प्लास्टिक सामग्री का उपयोग केन्टीन में किया जाना प्रतिबन्धित है।
32. न्यूनतम दर वाले निविदादाता को अन्तिम रूप देने से पूर्व संस्थान की कमेटी भोजन की मात्रा एवं गुणवत्ता को प्रमाणित करेगी।
33. निदेशक किसी भी निविदा को बिना कोई कारण बताए निरस्त करने में सक्षम होंगे।
34. शिकायत की अवस्था में निदेशक(SIHFW) राज्य स्वास्थ्य एवं परिवार कल्याण संस्थान, जयपुर का निर्णय अंतिम होगा। सभी प्रकार की शिकायतों पर निर्णय लेने एवं आवश्यकतानुसार शर्तों में संशोधन करने का अधिकार निदेशक (SIHFW) के पास सुरक्षित रहेगा।
35. सफल निविदादाता की निविदा स्वीकृत होने के पश्चात् एक एग्रीमेन्ट बाण्ड 1000/- रुपयें के नान ज्यूडिशियल स्टाम्प पेपर पर संस्थान द्वारा निर्धारित शर्तों का उल्लेख करते हुए भर कर देना होगा। जिस पर दो प्रतिष्ठित व्यक्तियों की साक्षियों के मय हस्ताक्षर होना आवश्यक है।
36. निविदादाता को अमानत राशि के रूप में निविदा के साथ रु 48000/ का डिमांड ड्राफ्ट जोकि निदेशक राज्य स्वास्थ्य एवं परिवार कल्याण संस्थान, जयपुर के नाम देय हो, जमा करवाना होगा। इसके अभाव में निविदा स्वीकार नहीं की जा सकेगी।
37. समस्त विवादों का न्याय क्षेत्र जयपुर होगा।
38. एक बार चयन हो जाने के उपरान्त न्यूनतम 7 दिवस में कार्यादेश स्वीकार कर कान्ट्रेक्ट करना होगा। यदि किसी कारण से न्यूनतम निविदादाता कार्यादेश स्वीकार नहीं करता है अथवा प्रक्रिया प्रारम्भ होने के उपरान्त निविदा वापस लेना चाहता है तो ऐसी स्थिति में उसके द्वारा दी गई अमानत राशि जब्त कर ली जावेगी एवं दूसरे न्यूनतम निविदादाता को कार्यादेश दे दिया जाएगा।

दिनांक

हस्ताक्षर निविदादाता मय सील