



कार्यालय अतिथि गृह श्री कर्ण नरेन्द्र कृषि महाविद्यालय

(श्री कर्ण नरेन्द्र कृषि विश्वविद्यालय)

जोबनेर, जिला जयपुर (राजस्थान) 303329

फोन नं. 01425-254022(का.), 01425-254022 (फैक्स)

क्रमांक : एफ. /अतिथिगृह/श्रीकनकूमवि/2018/ 11

दिनांक 15-09-2018

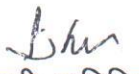
अल्पकालीन निविदा सूचना

श्री कर्ण नरेन्द्र कृषि महाविद्यालय, जोबनेर के अतिथिगृह में ठहरने वाले अतिथियों एवं महाविद्यालय में होने वाले कार्यक्रमों जैसे सेमीनर, सिम्पोजियम, ट्रेनिंग, मिटिंग एवं माननीय कुलपति प्रशासनिक कार्यालय के कार्यक्रमों हेतु खाना, नाश्ता, चाय, कॉफी आदि की दरें बन्द लिफाफे में आमंत्रित की जाती है। इच्छुक फर्म/ठेकेदार/व्यक्ति निविदा को दिनांक 24.09.2018 को प्रातः 10.30 बजे बन्द लिफाफे में मय रु. 4,000/- धरोहर राशि के साथ संलग्न निर्धारित प्रपत्र में भरकर अतिथि गृह के कार्यालय, श्री कर्ण नरेन्द्र कृषि महाविद्यालय, जोबनेर में जमा करा सकते हैं। निविदा उसी दिन प्रातः 11.30 बजे उपस्थित निविदादाताओं के समक्ष निविदा कमेटी के द्वारा शस्य विज्ञान विभाग में खोली जावेगी। निविदा को स्वीकार/अस्वीकार करने के समस्त अधिकार अधोहस्ताक्षरकर्ता के पास होंगे।

प्रभारी, अतिथिगृह

प्रतिलिपि :-

1. श्रीमान् कुलसचिव, श्री कर्ण नरेन्द्र कृषि विश्वविद्यालय, जोबनेर।
2. श्रीमान् वित्त नियंत्रक, श्री कर्ण नरेन्द्र कृषि विश्वविद्यालय, जोबनेर।
3. श्रीमान् अधिष्ठाता, श्री कर्ण नरेन्द्र कृषि महाविद्यालय, जोबनेर।
4. श्रीमान् संयोजक/सदस्य, निविदा समिति।
5. श्रीमान् आहरण एवं वितरण अधिकारी/कैशियर, लेखा शाखा, श्री कर्ण नरेन्द्र कृषि महाविद्यालय, जोबनेर।
6. श्रीमान् प्रभारी, सिमका, श्री कर्ण नरेन्द्र कृषि विश्वविद्यालय, जोबनेर को प्रेषित कर लेख है कि विश्वविद्यालय वेबसाइट पर अपलोड करना सुनिश्चित करें।
7. नोटिस बोर्ड, कार्यालय/नगरपालिका/नया बाजार, जोबनेर।
8. मैसर्स


प्रभारी, अतिथिगृह


शर्तें :-

1. अतिथिगृह में ठहरने वाले विश्वविद्यालय/महाविद्यालय के अधिकारी/कर्मचारी/अतिथियों का खाना एवं अल्पाहार जिस समय चाहे आवश्यकतानुसार बनाना होगा, रसोई कार्य हेतु हीटर का प्रयोग नहीं किया जावेगा।
2. अतिथिगृह में खाने सम्बन्धित बर्तन टेबल कुर्सी इत्यादि की साफ-सफाई समय पर करनी होगी, किसी प्रकार की गन्दगी ना रहे। अगर गन्दगी रहती है और किसी प्रकार की शिकायत होती है, तो नियमानुसार कार्यवाही की जावेगी।
3. 18 वर्ष से कम उम्र के व्यक्तियों को श्रमिक के रूप में नहीं रखा जावेगा।
4. क. सुबह नाश्ते का समय – प्रातः 07.30 बजे से प्रातः 09.00 बजे तक
ख. दोपहर भोजन का समय – दोपहर 12.30 बजे से 02.30 अपरान्ह बजे तक
ग. सायंकालीन भोजन का समय – सायं 08.00 बजे से रात्रि 10.30 बजे तक
5. निविदा महाविद्यालय के द्वारा दिया गया निर्धारित निविदा प्रपत्र में ही भरकर देनी होगी, अन्य किसी प्रारूप में भेजी गई निविदा स्वीकार नहीं होगी।
6. निविदादाता की किसी भी प्रकार की Counter शर्त मान्य नहीं होगी।
7. निविदा में किसी प्रकार की कांट-छांट नहीं होनी चाहिए।
8. अतिथिगृह में फर्म/ठेकेदार के कार्यकर्ता के अतिरिक्त अन्य व्यक्ति को बिना स्वीकृति के प्रवेश नहीं दिया जाएगा।
9. अतिथिगृह में कार्य करने वाले व्यक्ति पूर्ण रूप से स्वस्थ होने चाहिए एवं कार्य करने वालों के चरित्र आदि की जिम्मेदारी निविदादाता की होगी।
10. निविदादाता द्वारा लगाये गये कार्य करने वाले व्यक्तियों का व्यवहार अतिथियों व कर्मचारियों के साथ मधुर व आदरपूर्वक होगा। शिकायत मिलने पर महाविद्यालय प्रशासन निविदादाता के विरुद्ध कार्यवाही करेगा।
11. महाविद्यालय द्वारा अतिथिगृह में उपलब्ध कराये जाने वाले सामान, फर्नीचर, बर्तन इत्यादि के टूट-फूट एवं देखभाल की जिम्मेदारी निविदादाता की होगी। सामान खराब/टूटने पर बाजार दर की राशि जमा करानी होगी।
12. खाद्य पदार्थों की रेट लिस्ट अतिथिगृह में दृश्य जगह पर लगानी होगी व एक प्रति महाविद्यालय प्रशासन को उपलब्ध करवानी होगी।
13. निविदादाता द्वारा बनाये गये/लाए गये सामान की शुद्धता की जिम्मेदारी निविदादाता की होगी।
14. समस्त खाद्य एवं पेय पदार्थ बनाने में उत्तम गुणवत्ता का सामान ही काम में लेना होगा।
15. ठेका एक वर्ष के लिए मान्य होगा, अगर सेवा संतोषप्रद रही, तो आवश्यकतानुसार घटाया/बढ़ाया जा सकता है।
16. न्यूनतम दर निविदादाता को रू. 100/- के नॉन ज्यूडीशियल शपथ पत्र पर अनुबन्ध पत्र देना होगा।
17. निविदा के साथ धरोहर राशि रू. 4,000/- जमा करवानी होगी, अन्यथा निविदा स्वीकार नहीं की जावेगी।
18. सफल निविदादाता को अमानत राशि रू. 10,000/- कार्यालय में जमा करवानी होगी।
19. अतिथि गृह से बाहर विश्वविद्यालय के प्रशासनिक कार्यालय के आयोजन पर भोजन/नाश्ता सूचित करने पर उपलब्ध करवाना होगा।
20. निविदादाता फर्म का बैंक खाता होना आवश्यक है। निविदा के साथ खाते की पास बुक की फोटोप्रति देनी होगी।
21. फर्म/ठेकेदार खाद्य सुरक्षा एवं सुरक्षा सारे मानकों का ध्यान रखना होगा तथा किसी भी प्रकार की दुर्घटना/अनहोनी के लिए पूर्ण जिम्मेदार होगा।

22. अतिथिगृह का कार्य संतोषप्रद नहीं पाये जाने पर बिना किसी पूर्व सूचना के अनुबंध पत्र निरस्त कर दिया जावेगा और धरोहर व अमानत राशि जमा कर ली जावेगी।
23. अतिथिगृह के रसोईघर की सम्पूर्ण साफ-सफाई का कार्य स्वयं निविदाकर्ता को करना होगा एवं रसोई घर में लगे सभी उपकरण जैसे रेफ्रिजरेटर, आर.ओ., गीजर इत्यादि की रखरखाव की जिम्मेदारी स्वयं की होगी।
24. खाद्य लाइसेन्स की प्रति संलग्न करनी होगी एवं परिचय पत्र (आधार कार्ड) व GST पंजीयन प्रमाण पत्र संलग्न करना होगा।
25. सफल निविदाकर्ता को रसोई में बिजली का सब मीटर लगाना होगा एवं रिडिंग के अनुसार बिल का भुगतान स्वयं को कार्यालय में जमा करना होगा।

विशेष परिस्थितियों में महाविद्यालय/विश्वविद्यालय प्रशासन के निर्देशानुसार फर्म/ठेकेदार को व्यवस्था करनी होगी।

सुविधाएँ :- रसोई, रेफ्रिजरेटर, बर्तन, डायनिंग टेबल - 2 मय 16 कुर्सियां सहित उपलब्ध है, वह सुविधा दी जावेगी, इससे अधिक आवश्यकता होने पर स्वयं को व्यवस्था करनी होगी।


प्रभारी, अतिथि गृह

निविदा प्रपत्र

क्र. सं.	विवरण	मेन्यू (मापदण्ड)	दर रू. में प्रति डाइट/ नाश्ता/आइटम	GST %	GST रू.	योग
1	2	3	4	5	6	7
1.	भोजन थाली - 1 (भरपेट)	चपाती, चावल, सब्जी मौसम आधारित, मिक्स दाल, रायता (200 एम एल)/दही (125 एम एल), पापड़ एवं सलाद (भरपेट)				
	भोजन थाली - 2 (भरपेट)	चावल, चपाती, सब्जी मौसम आधारित, दाल (भरपेट)				
	भोजन थाली - 3 (भरपेट)	चपाती एवं सब्जी मौसम आधारित (भरपेट)				
	भोजन थाली - 4 (भरपेट)	पेकड थाली (6 तवा रोटी, मौसम आधारित सूखी सब्जी, दाल, चावल, दही, आचार एवं सलाद)				
2.	भोजन थाली (भरपेट) VIP Guest	चपाती, चावल, सब्जी मौसम आधारित, मिक्स दाल, रायता (200 एम एल)/दही (125 एम एल), पापड़, सलाद (भरपेट), मिठाई एवं आईसक्रीम				
3.	खीर	200 एम एल				
	नाश्ता	अ. आलू पराठे - 2 नग, दही (125 एम एल), आचार				
4.		ब. आलू पराठे - 2 नग, दूध (200 एम एल)				
5.	चाय	150 एम एल				
6.	कॉफी	150 एम एल				
7.	भुजिया	स्टैंडर्ड कम्पनी प्रति किलो				
8.	बिस्कुट	(नमकीन/मीठे) ब्राडेड कम्पनी	खुदरा दर पर			

निविदा की सम्पूर्ण शर्तें मंजूर हैं।

हस्ताक्षर

नाम मय पत्ता.....

.....

.....

.....