

**बिहार स्टेट मिल्क को-ऑपरेटिव फेडरेशन
डेयरी डेवलॉपमेंट कम्प्लेक्स, पटना - 14**

टेन्डर नियम एवं शर्तें (कुल छः पृष्ठों में)

बिहार स्टेट मिल्क को-ऑपरेटिव फेडरेशन के प्रशिक्षण केन्द्र में भोजनालय/कैटीन चलाने के लिये आमंत्रित निविदादाताओं के लिये “नियम एवं शर्तें”

01- निविदा प्रस्तुत करने का तरीका

- 01.1- प्रपत्र संख्या-01 (टेन्डर पेपर के साथ संलग्न है) को पूरा भरें इसके साथ सम्बन्धित आवश्यक प्रमाण पत्रों की स्वअभिप्रमाणित छाया प्रतियाँ एवं अग्रधन राशि संलग्न कर एक छोटे लिफाफे में डालकर मुहरबन्द करें, एवं उसपर लिफाफा नं0- 01 तथा “तकनीकी निविदा” लिखें।
- 01.2- प्रपत्र संख्या- 02 (टेन्डर पेपर संलग्न रहे) को पूरी तरह भर कर तथा दूसरे छोटे लिफाफे में मुहरबन्द करना होगा । जिसपर लिफाफा नं0-2 तथा “वित्तीय निविदा” लिखें ।
- 01.3- उपरोक्त दोनों लिफाफों को एक बड़े मुहरबन्द लिफाफे में बन्द कर भेजा जाय, जिसके उपर “भोजनालय/कैटीन के लिये निविदा” लिखा रहे ।

02- अग्रधन की राशि

- 02.1- निविदादाता को निविदा हेतु 25,000/- (पच्चीस हजार) रूपये का बैंक ड्राफ्ट जो “बिहार स्टेट मिल्क को-ऑपरेटिव फेडरेशन लिमिटेड, पटना” के नाम से पटना में भुगतये हो अग्रधन के रूप में जमा करना आवश्यक होगा, जिसपर किसी भी प्रकार का ब्याज देय नहीं होगा ।
- 02.2- अपूर्ण, विलम्ब से अथवा बिना अग्रधन के प्राप्त निविदा पर विचार नहीं किया जायेगा एवं उसको रद्द माना जायेगा ।
- 02.3- निविदा स्वीकार होने पर यदि निविदादाता नियत समय पर कार्य शुरू नहीं करेंगे तो उनकी अग्रधन राशि जब्त कर ली जायेगी ।

03- जमानत राशि

- 03.1- जिनकी निविदा स्वीकृत होगी, उन्हें 1,50,000/- (एक लाख पचास हजार) रूपये जमानत की राशि तुरन्त जमा करनी होगी, जिसमें अग्रधन की राशि 25,000/- (पच्चीस हजार) रूपये समायोजित की जायगी ।
- 03.2- जमानत की राशि पर ब्याज देय नहीं होगा ।
- 03.3- कार्य बिना सूचना के बन्द करने या उसमें व्यवधान उत्पन्न होने पर जमानत की राशि जब्त कर ली जाएगी।

04- तकनीकी निविदा की मुख्य शर्तें

- 04.1- निविदादाता को न्यूनतम अनुभव दो वर्ष होना चाहिये । यह अनुभव केन्द्र अथवा बिहार सरकार या उसके उपक्रम, सहकारी संस्थान, शिक्षण संस्थान या गैर सरकारी संस्थान का होना चाहिये।
- 04.2- न्यूनतम 100 - 150 व्यक्तियों के लिये प्रति दिन पूर्ण भोजन बनाने की व्यवस्था एवं व्यक्तियों को खिलाने का प्रबन्धन का अनुभव हो । निविदादाता इस आशय का प्रमाण पत्र संलग्न करेंगे।
- 04.3- निविदादाता के पास जॉब कान्ट्रैक्ट का लाईसेंस या ठेका रजिस्ट्रेशन न0, स्थायी लेखा संख्या , सर्विस टैक्स न0, फूड एण्ड सेफ्टी रजिस्ट्रेशन न0, दुकान एवं प्रतिष्ठान रजिस्ट्रेशन न0 होना चाहिए एवं उसकी एक स्वअभिप्रमाणित छाया प्रति संलग्न करना होगा ।
- 04.4- निविदादाता के मुख्य कुक, उनके दो अन्य सहयोगी कुक एवं चार वेटरों को खाना बनाने एवं सर्व करने का कम से कम दो वर्ष का अनुभव होना चाहिये। जिसका प्रमाण एवं ब्योरा निविदा में निश्चित रूप से अंकित होना चाहिये ।
- 04.5- वैसे निविदादाताओं को प्राथमिकता दी जायगी जिन्हें होटल प्रबन्धन या कैटरिंग में कोई डिग्री या डिप्लोमा प्राप्त हो। प्रमाण पत्र की छायाप्रति भी संलग्न करनी होगी।
- 04.6- निविदादाता की आर्थिक स्थिति सुदृढ़ होनी चाहिये और उनका गत् वार्षिक टर्न ओवर कम से कम रु0 10,00000.00 (दस लाख रुपये) होनी चाहिये। पिछले दो साल का वार्षिक अंकेक्षण रिपोर्ट का प्रमाण पत्र संलग्न किया जाना आवश्यक है।)
- 04.7- मेस टेंडर की अवधि 02 वर्ष की होगी तथा मेस का कार्यकलाप संतोषजनक रहने पर आपसी सहमति से एक अतिरिक्त वर्ष की अवधि विस्तारित की जा सकती है।
- 04.8- निविदादाताओं को भोजन की गुणवत्ता के प्रमाण हेतु तीन समय का भोजन जैसे : सुबह का नास्ता, दोपहर का भोजन एवं रात्रि का भोजन परोसकर कमीटी के समक्ष रखना होगा ।
- 04.9- भोजन एवं खाद्य सामग्रियों की जाँच काम्फेड के पदाधिकारियों की अलग से गठित समिति द्वारा की जायेगी । जिसे गुणवत्ता के आधार पर अंक दिया जायेगा ।
- 04.10- तकनीकी निविदा का मूल्यांकन प्रणाली QCBS प्रणाली के आधार पर किया जायेगा । तकनीकी निविदा में 70 अंक या इससे अधिक अंक प्राप्त करने वाले निविदादाता का ही वित्तीय भाग खोला जायेगा ।
- 04.11 **मूल्यांकन प्रक्रिया एवं प्रणाली**

QCBS प्रणाली के आधार पर मूल्यांकन निम्न प्रकार किया जायेगा :-

क्रमांक	विवरण	पूर्णांक	निर्धारित न्यूनतम अंक दर के अनुसार क्रम सूची
(A)	तकनीकी मूल्यांकन प्रणाली के आधार पर	100 अंक के आधार पर	पूर्णांक का 70%
(B)	वित्तीय मूल्यांकन वार्षिक वित्तीय आंकलन के अनुसार	100 अंक के आधार पर	पूर्णांक का 30%

04.12- तकनीकी निविदा का मूल्यांकन हेतु अंको की विवरणी नीचे दिए गए तालिका के आधार पर होगी।

4.01-गणना की विवरणी नीचे दिये गये विवरणी के अनुसार होगा ।

(i) **व्यापार का अनुभव:- कुल अंक-15**

- 2 से 3 वर्ष तक - 5 अंक
- 3 वर्ष से अधिक 5 वर्ष तक - 10 अंक
- 5 वर्ष से उपर - 15 अंक

(ii) व्यक्तियों को खिलाने का अनुभव - कुल अंक- 20

(सुबह का नास्ता, दोपहर का भोजन एवं रात्रि का भोजन)

- न्यूनतम 100-150 व्यक्तियों के लिए - 10 अंक
- 151 -175 व्यक्तियों के लिए - 15 अंक
- 176- 200 ,, - 20 अंक

(iii) मुख्य कुक/दो सहायक कुक एवं चार वेटरों का काम करने का दो वर्ष का कम से कम अनुभव :-
कुल अंक -20

- 2 से 3 वर्ष तक का अनुभव - 10 अंक
- 3 वर्ष से अधिक 5 वर्ष तक का अनुभव - 15 अंक
- 5 वर्ष से अधिक का अनुभव - 20 अंक

(iv) निविदादाता की आर्थिक स्थिति - कुल अंक -25

- वार्षिक टर्न ऑवर 10-15 लाख तक - 15 अंक
- ,, ,, 15 लाख से अधिक 20 लाख तक - 20 अंक
- ,, ,, 20 लाख से अधिक - 25 अंक

(v) गुणवत्ता के आधार पर - कुल अंक -20

- साधारण - 5 अंक
- अच्छा - 15 अंक
- बहुत अच्छा - 20 अंक

05. (A)- वित्तीय भाग का मूल्यांकन प्रक्रिया ।

- (I) भोजन विवरणी के अनुरूप प्रशिक्षणार्थियों के भोजन दर का 85%
(II) विशेष अतिथियों के लिए शाकाहारी भोजन दर का 10%
(III) विशेष अतिथियों के लिए मांसाहारी भोजन दर का 5%

क्रमांक I, II, III का औसत दर निकाल कर मूल दर निर्धारित किया जायेगा ।

(B) प्रत्येक निविदादाता को अंक देने का तरिका:-

न्यूनतम दरदाता (औसत/मूल दर)

X 100

निविदादाता द्वारा दिया गया वित्तीय दर
(औसत/मूल दर)

(C) न्यूनतम दरदाता का क्रमसूची इस प्रकार तैयार किया जायेगा :-

तकनीकी भाग का अंक X 70% , वित्तीय भाग का अंक X 30%

इस विधि से अधिकतम अंक प्राप्त करने वाले निविदादाता को प्राथमिकता दी जाएगी ।

06- भोजन विवरणी

06.1- प्रशिक्षणार्थियों का खाना

क्रमांक	विवरण	मात्रा
01-	सुबह की चाय	एक कप 120 एमएल
02-	सुबह का नास्ता	पाँच रोटी/छः पूड़ी सब्जी चाय या चूड़ा सुधा दही चीनी चाय 150-200 ग्राम 120 एमएल 100 ग्राम 150 ग्राम 25 ग्राम 120 एमएल
03-	दोपहर का भोजन	भरपेट <ul style="list-style-type: none">• रोटी,• चावल-(लाडली/सोनम),• दाल-(अरहर/चना/मसुर)• दो हरी सब्जियाँ - (मौसम के अनुसार)(एक रसदार, एक सूखी) सलाद (नीबू, टमाटर, प्याज,खीरा,चुकन्दर मूली)अचार,पापड़• दही (सुधा) 100 ग्राम• सरसों तेल - (ईजन/धारा),• रिफाईन्ड-(धारा/फॉरच्यून)
04-	शाम की चाय	बिस्कुट चाय 4 पीस 120 एमएल
05-	रात्रि भोजन	दोपहर के भोजन के अनुसार लेकिन सब्जी में (मौसम के अनुसार) परिवर्तन होगा दही के बदले दूध भरपेट 250 ग्राम

06.2- विशेष अतिथियों एवं बैठक के लिये

01-	शाकाहारी भोजन	रोटी/ तन्दूरी रोटी /नान /पूड़ी/पराठा, <ul style="list-style-type: none">• पुलाव चावल (लालकिला/इण्डियागेट),• दाल(चना दाल)	भरपेट
-----	---------------	--	-------

- सरसों तेल - (ईजन/धारा),
- रिफाईन्ड-(धारा/फॉरच्यून)
- पनीर(सुधा) बटर मशाला /मटर पनीर /चीली पनीर
- मिक्स सब्जी/छोला/राजमा/मशरूम/भिण्डी फ्राई/परवल फ्राई/गट्टे की सब्जी
- सुधा मिठाई - 2 पीस, सलाद, पापड, अचार
- दही (सुधा) 100 ग्राम
- चाय (लीफ चाय)/कॉफी 120 एम0एल0
- 02- मांसाहारी भोजन रोटी/तन्दूरी रोटी/नान/पूड़ी/पराठा, भरपेट
- पुलाव चावल (लालकिला/इण्डियागेट),
- दाल(चना दाल)
- सरसों तेल - (ईजन/धारा),
- रिफाईन्ड-(धारा/फॉरच्यून)
- पनीर(सुधा) बटर मशाला /मटर पनीर /चीली पनीर
- मिक्स सब्जी/छोला/राजमा/मशरूम/भिण्डी फ्राई/परवल फ्राई/गट्टे की सब्जी
- सुधा मिठाई - 2 पीस, सलाद, पापड, अचार
- सुधा दही 100 ग्राम
- मटन/चिकेन/मछली (मछली 100 ग्राम) 2 पीस
- चाय (लीफ चाय)/कॉफी 120 एम0एल0

06.3- रविवार के दिन हॉस्टल में रहने वाले प्रशिक्षणार्थियों को रात्रि के भोजन के रूप में पूड़ी, मटर पनीर सब्जी (सुधा पनीर), खीर देना होगा ।

06.4- प्रशिक्षण केन्द्र में आने वाले अतिथियों एवं सज्जनों के लिये जरूरत पड़ने पर स्वीकृत कीमत लेकर प्रबन्धक प्रशिक्षण के आदेशानुसार चाय, नास्ता या भोजन की व्यवस्था करनी होगी।

07- भोजनालय चलाने के नियम एवं शर्तें

07.1- भोजनालय स्वच्छ, प्रदूषणमुक्त वातावरण तथा साफ-सुथरे, आधुनिक उपकरणों एवं बर्तनों का उपयोग करते हुये काम्फेड की कार्य-प्रणाली के अनुरूप संचालन किया जायगा। कैटिन में काम करने वाले सभी व्यक्ति स्वस्थ होने चाहिये जिसके लिये प्रत्येक छः माह के अन्तराल पर चिकित्सक का प्रमाण पत्र प्रस्तुत करना होगा ।

07.2- उत्तम गुणवत्ता का खाद्यान्न प्रयोग किया जायेगा जिसे प्रत्येक सप्ताह एक बार प्रशिक्षण केन्द्र के प्राधिकृत व्यक्ति द्वारा प्रमाणित किया जायगा तथा उसका औचक निरीक्षण काम्फेड के किसी व्यक्ति द्वारा भी किया जा सकता है।

07.3- रसोई गृह, डायनिंग हॉल और उसके चारो ओर स्वच्छता की पूरी जिम्मेवारी निविदादाता की होगी ।

07.4- भोजनालय, स्टोर एवं उसके आस-पास बिजली के सामान एवं बल्ब के रख-रखाव की जिम्मेवारी ठेकेदार की होगी ।

07.5- रसोई गृह एवं भोजनालय में उपयोग होने वाले उपकरणों या बर्तनों की व्यवस्था ठेकेदार को स्वयं अपने स्तर से करनी होगी ।

07.6- भोजनालय में उपयोग होने वाले उपकरणों या बर्तनों की सफाई के लिये पानी, पीने का पानी एवं बिजली कार्यालय द्वारा उपलब्ध कराया जायेगा जिसका कोई शुल्क देय नहीं होगा। साथ ही बिजली से खाना बनाना दण्डनीय होगा।

- 07.7- भोजनालय में खाना बनाने हेतु सिर्फ व्यवसायिक गैस का ही उपयोग किया जायेगा जिसकी व्यवस्था ठेकेदार को करनी होगी।
- 07.8- भोजनालय में कार्य करने वाले सभी व्यक्ति हमेशा साफ यूनिफार्म एवं पहचान पत्र पहन कर काम करेंगे जिससे कि उनकी पहचान हो सके एवं उन्हें सफाई के सम्बन्ध में मूलभूत जानकारी होनी चाहिये।
- 07.9- भोजनालय चलाने के दौरान किसी भी प्रकार की दुर्घटना होने (चोरी, आग लगने, बिजली का झटका, इत्यादि) से होने वाले हानि की जवाबदेही ठेकेदार की होगी एवं इस सम्बन्ध में कार्यालय की कोई जवाबदेही नहीं होगी।
- 07.10- भोजनालय में कार्य करने वाले सभी व्यक्तियों का आचरण कुशल एवं व्यवहारिक होना चाहिये।
- 07.11- रसोई गृह एवं भोजनालय के क्रिया-कलाप में प्रशिक्षण केन्द्र के अधिकृत पदाधिकारी की सहमति आवश्यक है । आवश्यकतानुसार भोजनालय में उपयोग होने वाले उपकरणों या बर्तनों का आधुनिकीकरण या नवीनीकरण करवाने का भी पूरा अधिकार उन्हें होगा ।
- 07.12- अगर ठेकेदार द्वारा उपरोक्त नियम एवं शर्तों का किसी भी प्रकार उल्लंघन किया जाता है तो उनके उपर नियम संगत कार्यवाही की जा सकती है।(जुर्माना/अनुबन्ध की समाप्ति/काली सूची में डालना/सुरक्षा मनी जब्त करना इत्यादी शामिल है)
- 07.13- भोजनालय ठेकेदार एवं काम्फेड के बीच किसी तरह का विवाद उत्पन्न होने पर प्रबन्ध निदेशक, काम्फेड आर्बिट्रेटर होंगे तथा उनका निर्णय अन्तिम होगा जो दोनों पक्षों को मान्य होगा ।
- 08- निविदा जमा करने के पूर्व भोजनालय कक्ष का निरीक्षण**
निविदादाता निविदा जमा करने के पूर्व काम्फेड में उपलब्ध जगहों को (कार्य स्थल) देख सकते हैं ।
- 09- निविदा प्रपत्र प्राप्त करना एवं जमा करने के सम्बन्ध में ।**
- 09.1- “निविदा प्रपत्र” काम्फेड प्रशिक्षण केन्द्र से दिनांक- 13.01.2020 से 24.01.2020 तक कार्यावधि 11:00 बजे से 16:00 बजे तक प्राप्त किया जा सकता है तथा निविदा प्रपत्र काम्फेड के वेबसाईट www.sudha.coop से भी डाउनलोड किया जा सकता है जिसके साथ 250 रू0 के बैंक ड्राफ्ट जो “बिहार स्टेट मिल्क को-ऑपरेटिव फेडरेशन लिमिटेड, पटना” के नाम से पटना में भुगतये हो संलग्न करना अनिवार्य होगा।
- 09.2- मुहरबन्द निविदा बिहार स्टेट मिल्क को-ऑपरेटिव फेडरेशन लिमिटेड, डेयरी डेवलॉपमेंट कम्प्लेक्स, पो0- बिहार भेटेरीनरी कॉलेज, पटना - 800014 में दिनांक- 09.02.2020 तक 17.00 बजे तक निबन्धित डाक अथवा कुरियर द्वारा प्राप्त किया जायेगा।
- 09.3- दिनांक-10.02.2020 को 11:30 बजे निविदादाताओं के समक्ष कमिटी द्वारा पहले तकनीकी निविदा खोला जायगा ।
- 09.4- तकनीकी निविदा में पाये गये योग्य निविदादाताओं का ही वित्तीय निविदा उनके समक्ष खोली जायगी जिसकी तिथि की घोषणा मुख्यालय के नोटिस बोर्ड पर कर दी जायगी ।
- 09.5- प्रबन्ध निदेशक, काम्फेड को बिना कारण बताये किसी भी निविदा को अथवा सभी निविदा को रद्द करने का अधिकार सुरक्षित होगा।
- निविदादाता द्वारा उपरोक्त सभी शर्तों को मानना आवश्यक है।
- मुझे टेन्डर नियम एवं शर्तें पूर्णतया मान्य है।

प्रबन्ध निदेशक

आवेदन प्रपत्र लिफाफा नं०- 01
(तकनीकी निविदा प्रपत्र) (कुल दो पृष्ठों में)

01- आवेदक का नाम एवं पूरा पता :

फोन, मोबाईल का नम्बर :

02- पिता का नाम :

03- संस्थान का नाम (जिसके लिये आवेदन दिया है) :

03.1- निविदादाता का पूर्व में किये गये कार्य का अनुभव (प्रमाण पत्र/कार्य आदेश, सफलतापूर्वक कार्य करने का प्रमाण-पत्र के प्रति के साथ) (यह न्यूनतम दो वर्षों का होना आवश्यक है जिसका विस्तृत ब्योरा टेण्डर नियम एवं शर्तों को कण्डिका 04.2 पर देखा जा सकता है)

क्र० सं०	संस्था का नाम एवं पता	कितने व्यक्ति के खाने का प्रबंध किया गया	अनुभव अवधि		प्रमाण पत्र/कार्य आदेश की छाया प्रति संलग्न है या नहीं लिखें
			कब से	कब तक	
1					
2					
3					
4					
5					

(कार्य आदेश एवं सफल कार्य करने का प्रमाण संलग्न न होने पर निविदादाता अयोग्य माना जाएगा)

निविदादाता का हस्ताक्षर एवं मोहर

03.2- क- निविदादाता के मुख्य कुक का कार्य अनुभव (सभी का प्रमाण संलग्न करना होगा)

संस्थान का नाम एवं पता	अनुभव अवधि

ख- निविदादाता के दो अन्य सहयोगी कुक का कार्य अनुभव

संस्थान का नाम एवं पता	अनुभव अवधि

ग- निविदादाता के चार वेटरों का कार्य अनुभव

संस्थान का नाम एवं पता	अनुभव अवधि

03.3- निविदादाता की विशिष्ट योग्यता (प्रमाण पत्र संलग्न करें जो निविदादाता के होटल प्रबन्धन में केटरिंग से सम्बन्ध रखता है)

- 03.4- (क) निविदादाता का बैंक का नाम एवं पता/खाता सं०-
- (ख) वार्षिक टर्न ओवर (रुपये में)
- (ग) स्थायी लेखा संख्या
- (घ) सर्विस टैक्स न०
- (ङ) फूड एण्ड सेफ्टी रजिस्ट्रेशन न०
- (च) दुकान एवं प्रतिष्ठान, जॉब कान्ट्रैक्ट या ठेका रजिस्ट्रेशन न०

03.5- बैंक ड्राफ्ट द्वारा जमा अग्रधन राशि का नम्बर दिनांक-..... एवं राशि
.....(मूल रूप में)

मैं घोषणा करता/करती हूँ कि जो भी सूचनायें एवं प्रमाण पत्र मेरे द्वारा जमा किया गया है मेरी जानकारी में सत्य है । अगर इसकी कोई भी सूचना गलत होगी तब इसके लिये मेरे उपर काम्पेड द्वारा किसी तरह की कानूनी कार्रवाई की जा सकती है ।

निविदादाता का हस्ताक्षर एवं मोहर

आवेदन प्रपत्र संख्या-02 (वित्तीय निविदा प्रपत्र) (कुल एक पृष्ठ)

01- आवेदक का नाम एवं पूरा पता :
.....
.....
.....

02- प्रशिक्षणार्थियों के भोजन का दर प्रतिदिन रूपया में (अंक एवं अक्षर में भरें)

दर अंक में दर अक्षर में
रूपये पैसे

क- सुबह की चाय

ख- सुबह का नास्ता

ग- दोपहर का खाना

घ- शाम की चाय एवं बिस्कुट

ड.- रात्रि भोजन

कुल योग:-

शब्दों में -

03- विशेष अतिथियों के लिये भोजन का दर रूपया में (अंक तथा अक्षर में भरें) (भोजन की विस्तृत जानकारी टेण्डर एवं शर्त कण्डिका 06.2 पर)

दर अंक में दर अक्षर में
रूपये पैसे

क- शाकाहारी भोजन प्रति भोजन

ख- चाय (लीफ चाय)/कॉफी 120 एम0एल0

कुल योग:-

शब्दों में -

क- मांसाहारी भोजन प्रति भोजन

ख- चाय (लीफ चाय)/कॉफी 120 एम0एल0

कुल योग:-

शब्दों में -

मैं घोषणा करता/करती हूँ कि कार्य आवंटन के उपरान्त में एकरारनामा सम्पादन करूँगा/करूँगी । दर दो वर्ष के लिये स्वीकृत होगा तथा आपसी सहमति के द्वारा पुनः एक और वर्ष के लिये बढ़ाया जा सकता है ।

निविदादाता का हस्ताक्षर एवं मोहर