



नेतरहाट आवासीय विद्यालय
नेतरहाट

संख्या – 1617

दिनांक– 14.10.2014

निविदा सूचना

नेतरहाट आवासीय विद्यालय के स्थापना दिवस हीरक जयंती 15 नवम्बर 2014 के अवसर पर 1000 व्यक्तियों के भोजन की व्यवस्था एवं केटरिंग हेतु मान्य कंपनी/एजेन्सी/केटरर/रेस्तरों द्वारा मुहरबंद निविदायें प्राचार्य, नेतरहाट आवासीय विद्यालय, नेतरहाट के नाम आमंत्रित की जाती है।

1. मुहरबंद निविदाएं हाथों हाथ, साधारण डाक, पंजीकृत डाक एवं स्पीड पोस्ट द्वारा दिनांक 05.10.2014 को 11.30 बजे पूर्वाह्न तक प्राचार्य कार्यालय में स्वीकार की जाएगी। निविदा में पते के रूप में प्राचार्य, नेतरहाट आवासीय विद्यालय, नेतरहाट का नाम लिखा होगा।
2. निविदा बंद लिफाफे में ही स्वीकार की जाएगी। निविदा लिफाफा के उपर बिना पत्रांक, दिनांक एवं ओवरराइटिंग अंकित किया गया निविदा अस्वीकार कर दिया जाएगा।
3. **निविदा शुल्क** – प्राचार्य नेतरहाट विद्यालय के नाम रू० 500/- का डिमांड ड्राफ्ट निविदा के साथ जमा करना अनिवार्य होगा।
4. **अग्रधन** – प्राचार्य, नेतरहाट विद्यालय के नाम अग्रधन की राशि रू० 10000.00 का डिमांड ड्राफ्ट/चेक निविदा के साथ जमा करना अनिवार्य होगा।
5. **भुगतान** – कार्य समाप्ति के 30 दिनों के अंदर राशि भुगतान कर दी जाएगी। कार्य पूर्ण होने के पश्चात् सभी टैक्स एवं अन्य कर सहित देयक प्रपत्र भुगतान हेतु तीन प्रतियों में हस्ताक्षरित चालान के साथ कार्यालय में जमा करें।
6. निविदा के दर में सभी प्रकार के कर (बिक्रीकर, आयकर आदि) स्पष्ट रूप से अंकित होना चाहिए।
7. **आवश्यक कागजात** :- कंपनी/एजेन्सी/केटरर/रेस्तरों को निम्नलिखित कागजात निविदा के साथ जमा करना आवश्यक है।
 - क. कंपनी/एजेन्सी/केटरर/रेस्तरों पूरा नाम एवं पता
 - ख. कंपनी/एजेन्सी/केटरर/रेस्तरों रजिस्ट्रेशन का प्रमाण पत्र
 - ग. वैट में निबंधन प्रमाण पत्र
 - घ. बिक्री कर निबंधन प्रमाण पत्र
 - ङ. आयकर प्रमाण पत्र
 - च. बिक्री कर एवं आयकर स्वच्छता प्रमाण पत्र। स्वच्छता प्रमाण पत्र नहीं रहने पर अद्यतन प्रमाण पत्र अथवा राशि जमा की जाने का प्रमाण आवश्यक होगा।
 - छ. अग्रधन की राशि राष्ट्रीयकृत बैंक ड्राफ्ट के माध्यम से प्राचार्य, नेतरहाट आवासीय विद्यालय, नेतरहाट के नाम देय होगी।
 - ज. टीन/टैन/पैन कार्ड की छाया प्रति
 - झ. अनुभव प्रमाण पत्र (अगर हो तो)
8. अद्योहस्ताक्षरी को बिना कारण बताये किसी भी निविदा को रद्द करने का अधिकार है। इस संदर्भ में किसी भी प्रकार का पत्राचार मान्य नहीं होगा।
9. तालिका 01 में निविदाकर्ता को मूल्य प्रस्ताव (Price Proposal) देना है।
10. तालिका 02 में निविदाकर्ता हेतु कार्य विवरणी अंकित की गई है।
11. तालिका 03 में समारोह हेतु भोजन का मीनू अंकित है।
12. निविदा के लिफाफे पर सार्थ का नाम एवं पता, निविदा संख्या एवं दिनांक, निविदा प्राप्त करने की अंतिम तिथि एवं जिस कार्य हेतु निविदा दी गई हो अंकित होना आवश्यक होगा।
13. कार्य संतोषप्रद न होने पर विपत्र भुगतान में अद्योहस्ताक्षरी के आदेशानुसार कटौती की जायेगी।
14. निविदा खुलने वाली तिथि में सार्थों को आना होगा। सफल सार्थों के मूल्य प्रस्ताव के अनुसार कार्यादेश दिया जाएगा।
15. निविदा में दर अंक एवं शब्दों में देना आवश्यक है।

16. विलम्ब से प्राप्त निविदा, निविदा शुल्क एवं अग्रधन के बिना निविदा स्वीकार नहीं किया जाएगा ।
17. निविदा जमा करने के उपरान्त आंशिक या पूर्णरूप से निविदा वापस लेने पर अग्रधन की राशि जब्त कर ली जाएगी ।
18. प्राचार्य का निर्णय अंतिम रूप में मान्य होगा ।

मूल्य प्रस्ताव (Price Proposal)
तालिका -01

क्र०सं०	वस्तु का नाम एवं विवरणी	मूल्य	कर का प्रकार	कर की राशि	कुल मूल्य
1.	भोजन सामग्री, पकाने एवं अन्य व्यवस्था हेतु आवश्यक संसाधन ।				
2.	मानव संसाधन, (खानसामा, परोसने हेतु व्यक्ति एवं अन्य मानव संसाधन) ।				

तालिका -02

कार्य विवरणी :-

1. केटरिंग की व्यवस्था 1000 व्यक्तियों के लिए करनी होगी ।
2. भोजन का मीनू निश्चित रूप से तालिका 03 के अनुसार रहें ।
3. संबंधित एजेंसी को भोजन की समुचित व्यवस्था के लिए भोजन सामग्री, बर्तन, मानव संसाधन (खानसामा, परोसने हेतु आवश्यक व्यक्ति), स्टॉल सामग्री, कपडे इत्यादि सभी आवश्यक संसाधन अपने स्तर से लाने होंगे ।
4. तालिका 01 में अंकित ' मूल्य प्रस्ताव ' के अनुसार ही निविदाकर्ता कोटेशन समर्पित करें। तालिका के अनुरूप मूल्य प्रस्ताव न होने की स्थिति में निविदा रद्द की जा सकती है ।
5. संबंधित एजेन्सी के सभी व्यक्ति यथा खानसामा, परोसने वाले व्यक्ति एक ही पोशाक में रहेंगे । सभी व्यक्ति हाथ में दस्ताने एवं सर पर टोपी पहने रहेंगे एवं व्यवहार कुशल, सजग एवं मुस्तैद रहेंगे । केटरिंग का कार्य उचित तरीके से न हो पाने की स्थिति में विपत्र भुगतान में कटौती की जाएगी ।
6. ठंड के मौसम की वजह से 10 की संख्या में अलाव/आग की व्यवस्था संबंधित एजेंसी भोजन स्थल पर करेगी ।
7. अतिथियों की संख्या घट/बढ़ जाने की स्थिति में कम से कम 200 व्यक्तियों के अतिरिक्त भोजन व्यवस्था की जिम्मेदारी भी निविदाकर्ता की होगी ।
8. भोजन व्यवस्था हेतु 4 अथवा 5 स्टॉल लगाने की आवश्यकता होगी ।
9. सभी व्यंजन/भोजन में इस्तेमाल की जाने वाली सामग्रियाँ यथा तेल, घी, अनाज, फल, सब्जी, मांस, मछली, मसाले, दाल इत्यादि स्तरीय, कंपनी/ब्रांड के होने चाहिए। स्वास्थ्य की दृष्टि से भोजन का स्तर कहीं से भी निम्न एवं अस्वस्थ करने वाली नहीं होना चाहिए। इसके अतिरिक्त भोजन पकाने, परोसने वाले व्यक्ति, सामग्री, बर्तन इत्यादि स्वच्छ एवं साफ-सुथरे होने चाहिए। किसी भी प्रकार के असुविधा एवं भोजन की वजह से स्वास्थ्य संबंधी कठिनाई की जिम्मेदारी निविदाकर्ता की होगी ।

भोजन का मीनू

क्र०सं०

मीनू

1. पुलाव (मेवा, काजू, किशमिश इत्यादि के साथ)
2. बनारसी कचौड़ी (मैदा वाली)
3. दाल मक्खनी
4. पनीर बटर मसाला
5. सब्जी (फूल गोभी, मटर एवं आलू)
6. परवल फ्राई
7. लिट्टी चोखा एवं चटनी
8. पापड़, सलाद, नींबू
9. मिठाई –केसर भोग
10. मिठाई –गुलाब जामुन
11. दही बड़ा
12. मीट (खंस्सी मांस)
13. मछली (फ्राई)
14. सूप (वेजिटेबल)
15. कॉफी
16. फ्रुट चटनी
17. मिनरल वाटर

ह0/

(प्रो०बिमलॉशु शेखर मल्लिक)
प्राचार्य
नेतरहाट आवासीय विद्यालय
नेतरहाट