



मिथिला दुग्ध उत्पादक सहकारी संघ लि०

समस्तीपुर डेयरी, औद्योगिक क्षेत्र, पो०: हरपुर एलौथ, जिला: समस्तीपुर – 848103

Tel: 06274 – 228013, Email: mithila.idis@gmail.com;

Website: www.mithiladairy.com



सं०: मदुस: कैटीन: 1382

दिनांक : 07/05/2022

निविदा सूचना

सर्वसाधारण को सूचित किया जाता है कि मिथिला दुग्ध उत्पादक सहकारी संघ लि०, समस्तीपुर अन्तर्गत समस्तीपुर डेयरी स्थित कैटीन को एक वर्ष के लिए परिचालन हेतु एक संचालक की आवश्यकता है। संचालन अवधि को कार्य कुशलता के आधार पर बढ़ायी या घटाई जा सकती है। कैटीन के उपयोग में आने वाले खाद्य सामग्री एवं पेय पदार्थों की मात्रा, गुणवत्ता एवं दर का निर्धारण समय-समय पर डेयरी प्रबंधन के द्वारा किया जायेगा। कैटीन संचालक के लिए निम्न योग्यताएँ निर्धारित किया गया है :-

- (1) कम से कम मैट्रिक पास हो।
- (2) होटल अथवा कैटीन संचालन तथा केटरिंग प्रबंधन का कम से कम तीन वर्षों का व्यवहारिक अनुभव हो।
- (3) होटल/कैटीन प्रबंधन से सम्बंधित डिग्री/डिप्लोमा या इससे सम्बंधित अन्य विशेष योग्यताधारी अभ्यर्थी को प्राथमिकता दी जाएगी।

इच्छुक व्यक्ति निविदा की शर्तें एवं प्रपत्र समस्तीपुर डेयरी के कार्यालय से किसी भी कार्य दिवस में 11 बजे पूर्वाह्न से 5 बजे अपराह्न के बीच दिनांक 24.05.2022 तक निःशुल्क प्राप्त कर सकते हैं।

सम्पूर्णरूप से भरे गये आवेदन प्रपत्र निबंधित डाक/कुरियर/हाथों-हाथ समस्तीपुर डेयरी कार्यालय में दिनांक 31.05.2022 अपराह्न 01 बजे तक प्राप्त किया जायेगा तथा प्राप्त आवेदन दिनांक 31.05.2022 को 02 बजे अपराह्न में कार्यालय के सभा कक्ष में खोला जायेगा जिसमें आवेदक अथवा उनके अधिकृत प्रतिनिधि उपस्थित रह सकते हैं। अधोहस्ताक्षरी द्वारा बिना कारण बतायें निविदा को रद्द करने या संशोधन करने का अधिकार सुरक्षित रहेगा।


प्र० प्रबंध निदेशक

प्रति०: सूचना पट्ट –

समस्तीपुर डेयरी/दरभंगा डेयरी/दुग्ध शीतक केन्द्र, मधुबनी/रोसड़ा/ताजपुर,

– अनुरोध है कि इस निविदा सूचना को अपने कार्यालय के सूचना पट्ट पर प्रदर्शित करना चाहेंगे।

: सभी दुग्ध संघ/इकाई, कॉम्फेड, पटना – सूचनापट्ट में प्रदर्शित करना चाहेंगे।

: संघ वेबसाईट पर प्रदर्शन हेतु। – श्री विमल बेहरा, कनीय प्रोग्रामर।

: प्र० नि० प्रकोष्ठ, मदुस, समस्तीपुर।

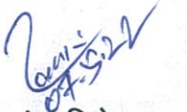
निविदा नियम एवं शर्तें

समस्तीपुर डेयरी प्रांगण में कैन्टीन संचालन हेतु आवश्यक नियम एवं शर्तें:-

- 01) निविदा प्रस्तुत करने का तरीका
- क) निविदा प्रपत्र संख्या- 01 (तकनीकी निविदा) को पूरा भरें इसके साथ सभी आवश्यक प्रमाण-पत्रों की छायाप्रति एवं अग्रधन राशि संलग्न कर एक छोटे लिफाफे में डालकर मुहरबंद करें, जिसके उपर लिफाफा नं0- 01 तथा "तकनीकी निविदा" लिखा रहें।
- ख) निविदा प्रपत्र संख्या- 02 (वित्तीय निविदा) को पूरी तरह भरकर तथा दूसरे छोटे लिफाफे में बंद करना होगा। लिफाफा नं0- 02 पर "वित्तीय निविदा" लिखा रहें।
- ग) उपरोक्त दोनों लिफाफा को एक बड़े मुहरबंद लिफाफा में भेजा जाय, जिसके उपर "भोजनालय/कैन्टीन के लिए निविदा" लिखा रहें।
- 02) अग्रधन की राशि
- क) निविदादाता को निविदा हेतु 1000/- (एक हजार) रुपये का बैंक ड्राफ्ट द्वारा जो मिथिला दुग्ध उत्पादक सहकारी संघ लि0 के नाम समस्तीपुर में भुगतये हो अग्रधन के रूप में जमा करना आवश्यक होगा।
- ख) अपूर्ण, विलम्ब से अथवा बिना अग्रधन के प्राप्त निविदा पर विचार नहीं किया जायेगा एवं उस निविदा को रद्द माना जायेगा।
- ग) निविदा स्वीकार होने पर यदि निविदादाता नियम समय पर कार्य शुरु नहीं करेंगे तो उनकी अग्रधन राशि जब्त कर ली जायेगी।
- 03) जमानत राशि
- क) जिनकी निविदा स्वीकृत होगी, उन्हें 5000.00 (पाँच हजार) रुपये जमानत की राशि तुरन्त जमा करनी होगी, जिसमें अग्रधन की राशि 1000.00 (एक हजार) रुपये समायोजित की जायेगी।
- ख) जमानत की राशि पर ब्याज देय नहीं होगा।
- 04) तकनीकी निविदा की मुख्य शर्तें :-
- क) इसमें अनुभव, दक्षता आदि के संबंध में जानकारी दी जायेगी। इन सूचनाओं के आधार पर मात्र योग्य (Eligible) पाये गये निविदादाताओं की ही वित्तीय निविदा (लिफाफा नं0- 02) खोली जायेगी।
- ख) निविदादाताओं को न्यूनतम अनुभव तीन वर्ष का होना चाहिए। यह अनुभव होटल, केन्द्र अथवा बिहार सरकार के संस्थान या उसके उपक्रम, सहकारी संस्थान, शिक्षण संस्थान या गैर सरकारी संस्थान का होना चाहिए जहाँ 80-90 व्यक्तियों के लिए प्रतिदिन पूर्ण भोजन व्यवस्था का प्रबन्धन किया गया हो निविदादाता इस आशय का प्रमाण-पत्र संलग्न करेंगे।
- ग) वैसे निविदादाताओं को प्राथमिकता दी जायेगी जो किसी प्रतिष्ठित होटल के प्रबन्धन का कार्य किये हो तथा जिन्हें होटल प्रबन्धन या कैंटरिंग में कोई डिग्री या डिप्लोमा प्राप्त हो। प्रमाण-पत्र की छायाप्रति संलग्न करें।
- घ) निविदादाता की आर्थिक स्थिति सुदृढ़ होनी चाहिए।

05) अन्य शर्तें :-

1. कैन्टीन पूर्णरूप से सुसज्जित कर उन्हें उपलब्ध कराया जायेगा जिसमें बैठने हेतु उपस्कर, पंखा, एयर कंडिशन इत्यादि शामिल है कि साफ-सफाई एवं देख-रेख की पूर्ण जिम्मेवारी कैन्टीन संचालक की होगी तथा इसमें होने वाले किसी प्रकार की क्षति की पूर्ति कैन्टीन संचालक को करना होगा।
2. कैन्टीन संचालक यह सुनिश्चित करेंगे कि कैन्टीन में अनावश्यक व्यक्तियों का जमावड़ा नहीं लगे। कैन्टीन सिर्फ संघ कार्य से जुड़े कर्मी/परिवहन संवेदक/टैंकर/दुग्ध गाड़ी के चालक/खलासी एवं समिति से जुड़े व्यक्तियों द्वारा ही उपयोग हो। संघ के प्राधिकृत कर्मी/पदाधिकारी द्वारा निरीक्षण में किसी प्रकार के त्रुटि पाये जाने पर कैन्टीन संचालक पर आवश्यक कार्रवाई सहित ढेका रद्द करने का अधिकार संघ प्रबंधन को सुरक्षित रहेगा।
3. भोजनालय स्वच्छ, प्रदुषणमुक्त वातावरण तथा साफ-सुथरे, आधुनिक उपकरणों का उपयोग करते हुए संघ के कार्य प्रणाली के अनुरूप संचालन किया जायेगा। कैन्टीन में काम करने वाले सभी व्यक्ति स्वस्थ होने चाहिए तथा वे साफ यूनियफार्म पहन कर ही काम करेंगे तथा खाना परोसेंगे एवं उन्हें व्यवहार कुशल होना चाहिए।
4. उत्तम गुणवत्ता एगमार्क खाद्यान प्रयोग किया जायेगा जिसे प्रत्येक सप्ताह एक बार संघ के प्राधिकृत वयक्ति द्वारा प्रमाणित किया जाएगा तथा उसका औचक निरीक्षण संघ के किसी व्यक्ति द्वारा भी किया जा सकता है।
5. रसोई गृह, डायनिंग हॉल और उसके चारों ओर स्वच्छता की पूरी जिम्मेवारी कैन्टीन संचालक की होगी तथा रसोईगृह में खाना बनाने हेतु गैसचुल्हा का उपयोग करना होगा।
6. भोजनालय, स्टोर एवं उसके आस-पास बिजली के सामान एवं बल्व के रख-रखाव की जिम्मेवारी कैन्टीन संचालक की होगी।
7. कैन्टीन संचालक को सुधा प्रोडक्ट्स - घी, पनीर, रसगुल्ला, गुलाबजामुन, लस्सी, पेड़ा, कलाकन्द, आईसक्रीम आदि की नियमित भंडारण करना होगा जिसके लिए संचालक को अपनी व्यवस्था से फ्रीज रखना होगा।
8. कैन्टीन संचालक को कार्य आवंटन के पश्चात कार्य आरंभ करने के पूर्व फूड लाइसेंस, पैन नम्बर तथा भैट पंजीकरण कराना आवश्यक होगा। कैन्टीन संचालक को सरकार द्वारा लागू श्रम नियमों का परिपालन कराना आवश्यक होगा।
9. रसोई गृह एवं भोजनालय के क्रिया-कलाप में संघ के अधिकृत पदाधिकारी की सहमति आवश्यक है। आवश्यकता अनुसार भोजनालय में उपयोग होने वाले उपकरणों या वर्तनों का आधुनिकीकरण या नवीनीकरण करवाने का भी पूरा अधिकार उन्हें होगा।
10. भोजनालय कैन्टीन संचालक एवं संघ के बीच किसी तरह का विवाद उत्पन्न होने पर प्रबंध निदेशक, मिथिला दुग्ध संघ आर्बिट्रेटर होंगे तथा उनका निर्णय अन्तिम होगा जो दोनों पक्षों को मान्य होगा।
11. आवेदक आवेदन जमा करने के पूर्व संघ स्थित कैन्टीन ब्लॉक को देख सकते हैं तथा इसके अन्तर्गत ही समुचित व्यवस्था करनी होगी।
12. प्रबंध निदेशक, मिथिला दुग्ध संघ को बिना कारण बतायें किसी भी आवेदन अथवा सभी आवेदनों को रद्द करने का अधिकार सुरक्षित रहेगा।





मिथिला दुग्ध उत्पादक सहकारी संघ लि०

समस्तीपुर डेयरी, औद्योगिक क्षेत्र, पो०: हरपुर एलौथ, जिला: समस्तीपुर – 848103
Tel: 06274 – 228013, Email: mithila.idis@gmail.com;
Website: www.mithiladairy.com



कैटीन संचालन हेतु निविदा प्रपत्र भाग- 01 (तकनीकी निविदा)

01) आवेदक का नाम एवं पूरा पता:-

फोन/मोबाईल का नम्बर:-

(भोटर आई०डी०/आवासीय प्रमाण पत्र की छाया प्रति संलग्न करें।)

02) पिता का नाम:-

03) आवेदक के प्रतिष्ठान का नाम एवं पता-
(यदि संचालन करते हों)

04) दुकान एवं प्रतिष्ठान निबंधन संख्या (छाया प्रति संलग्न करें) --

05) फुड लाईसेंस निबंधन संख्या (छाया प्रति संलग्न करें)-

06) जी.एस.टी. निबंधन संख्या (छाया प्रति संलग्न करें)-

07) आयकर स्थायी लेखा (PAN) संख्या (छाया प्रति संलग्न करें)-

08) आवेदक का कार्य का अनुभव (प्रमाण पत्र / कार्य आदेश की प्रति संलग्न करें।)

क्र०	होटल / संस्थान का नाम एवं पता	कितने व्यक्ति का होटल / संस्थान	अनुभव अवधि		प्रमाण पत्र / कार्य आदेश की छाया प्रति संलग्न है या नहीं लिखें।
			कब से	कब तक	

09) अग्रधन 1000.00 (एक हजार) ड्राफ्ट सं०: दिनांक:
बैंक का नाम :

10) (क) आवेदक का बैंक का नाम एवं पता/खाता संख्या-

(ख) आर्थिक स्थिति के सम्बंध में ब्योरा-
(एक वर्ष का बैंक खाता लेखा संलग्न करें।)

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 लिए मेरे उपर संघ द्वारा किसी तरह की कानूनी कार्रवाई की जा सकती है।

स्थान :-

दिनांक :-

निविदादाता का हस्ताक्षर



मिथिला दुग्ध उत्पादक सहकारी संघ लि०

समस्तीपुर डेयरी, औद्योगिक क्षेत्र, पो०: हरपुर एलौथ, जिला: समस्तीपुर – 848103

Tel: 06274 – 228013, Email: mithila.idis@gmail.com;

Website: www.mithiladairy.com



कैंटीन संचालन हेतु निविदा प्रपत्र भाग- 02 (वित्तीय निविदा)

01) आवेदक का नाम एवं पूरा पता-

02) कैंटीन के भोजन का दर -

	क्र०	विवरण	मात्रा	दर (अंक एवं शब्दों में)
(A)	1	सुबह की चाय	60 एम० एल०	
	2	सुबह का नास्ता	चार पराठा (200ग्राम)/पाँच रोटी (200ग्राम)/आठ पुरी (200ग्राम), सब्जी- 150 ग्रा०, जलेबी- 02 पीस, या चूड़ा- दही 200 ग्रा०, चीनी- 50 ग्रा०, चाय- 60 एम० एल०।	
	3	दोपहर का भोजन	रोटी, चावल, दाल, दो सब्जी, सलाद (नींबू, टमाटर, प्याज, मूली) अचार, पापड़, चटनी, दही- 100 ग्रा०, चीनी- 50 ग्रा० (भरपेट होना चाहिए)	
	4	शाम चाय	दो पीस बिस्कुट एवं चाय- 60 एम० एल०।	
	5	रात्रि भोजन	दोपहर भोजन के अनुसार लेकिन सब्जी में परिवर्तन होगा।	
(B)	विशेष अतिथियों/बोर्ड बैठक आदि			
	1	शाकाहारी भोजन	रोटी, पुड़ी, पराठा, पुलाव, दाल, रसदार सब्जी, पनीर के साथ, छोला राजमा, सलाद, पापड़, आचार, सुधा-मिठाई-02 पीस, सुधा दही- 100 ग्रा० (भरपेट होना चाहिए)	
(C)	ताजपुर प्रशिक्षण केन्द्र हेतु दर			
	01	सुबह का नास्ता	दो पराठा (200ग्राम)/चार रोटी (200ग्राम)/छः पुरी (200ग्राम), सब्जी के साथ तथा दो जलेबी, या चूड़ा-दही= 100-100 ग्राम, चीनी- 50 ग्रा०, सब्जी के साथ एवं चाय- 60 एम.एल.।	
	02	दोपहर का भोजन	जीरा राईस/सादी रोटी, दाल-तड़का, मौसमी सब्जी, भुजिया, सलाद, अचार, पापड़, दही- 100 ग्रा० चीनी/राईता, मिठाई- 01 पीस (भरपेट होना चाहिए)	
	03	शाम में	चाय, दो बिस्कुट के साथ 60 एम० एल०।	
	04	रात्रि भोजन	दोपहर भोजन के अनुसार सिर्फ सब्जी में परिवर्तन होगा। दही के स्थान पर 200 एम.एल. दूध चीनी युक्त।	

(D) विभिन्न कमिटियों की बैठक / स्टाफ बैठक			
क्र०	विवरण	मात्रा	दर (अंक एवं शब्दों में)
1	चाय	60 एम० एल०	
2	आलू चॉप	2 पीस	
3	पनीर पकौड़ा	2 पीस	
4	वेजिटेबुल पकौड़ा	2 पीस	
5	बेसन पकौड़ा	2 पीस	
6	लिट्टी	2 पीस	
7	समोसा	2 पीस	
(E) साधारण भोजन एवं अन्य खाद्य सामग्रियों की मात्रा एवं दर निर्धारण:			
1	खाना (प्रति प्लेट)	चावल- 150 ग्रा०, दाल- 100 ग्रा०, रसदार सब्जी, भुजीया, नीबू, सलाद।	
2	नाश्ता	8 पुड़ी (200ग्राम), सब्जी 150 ग्रा०, जलेबी- 2 पीस।	
3	साधारण चाय	टाटा/ताजा/बुकवॉड- 60 एम.एल.	
4	(a) स्पेशल चाय	उपरोक्त ब्रांडेड चायपत्ती-60 एम.एल.	
	(b) टी बैग	उपरोक्त	
5	कॉफी	नेस्कैफे इत्यादि- 60 एम.एल.	
6	खास्ता कचौड़ी/समोसा ब्रेड पकौड़ा	चटनी के साथ (प्रति पीस)	
7	खास्ता कचौड़ी/समोसा (बड़ा)	चटनी के साथ (प्रति पीस)	
8	जिलेबी (50 ग्रा०/पीस)	(प्रति पीस)	
9	चावल (150 ग्राम)	(प्रति प्लेट)	
10	सिर्फ रोटी (50 ग्राम पीस)	प्रति पीस	
11	रोटी-सब्जी के साथ (50 ग्रा०)	प्रति पीस	
12	तड़का (चना दाल)- 200 ग्रा०	(प्रति प्लेट)	
13	सैंडवीज (दो ब्रेड का)	(प्रति पीस)	
14	आलू पराठा (90-100 ग्रा०), चोखा चटनी	(प्रति पीस)	
15	सत्तु पराठा (90-100 ग्रा०), चोखा चटनी	(प्रति पीस)	

निविदादाता का हस्ताक्षर