



॥ अंतरी पेटवू ज्ञानज्योत ॥

कवयित्री बहिणाबाई चौधरी उत्तर महाराष्ट्र विद्यापीठ, जळगाव
Kavayitri Bahinabai Chaudhari North Maharashtra University,
Jalgaon



भोजन,अल्पोपहार/चहापान व्यवस्था समिती, दीक्षांत समारंभ २०२२

लघु निविदा

कवयित्री बहिणाबाई चौधरी उत्तर महाराष्ट्र विद्यापीठ, जळगाव येथे दिनांक २४ मे २०२२ रोजी आयोजित ३०वा पदवी प्रदान कार्यक्रमासाठी (दीक्षांत समारंभ) केटरिंग सुविधा पुरवणे बाबत दर पत्रक मागवण्यात येत आहेत. निविदाधारकाने खालील तक्त्यात आपले दर नमूद करून सीलबंद पाकिटात सादर करावेत. या पाकिटावर "दीक्षांत समारंभ २०२२ केटरिंग दरपत्रक" असा उल्लेख करावा.

पुरवठादाराचे नाव:			
फोन नंबर:			
निविदा शुल्क DD नंबर बँकेचे नाव व दिनांक:			
गट	खाद्यपदार्थाचे नाव व विवरण	प्लेट संख्या	प्रती प्लेट दर (सर्व करांसहित)
अल्पोपहार	उपमा (२०० ग्रॅम) चहा (१०० मिली)	३००	
विद्यार्थ्यांसाठी फूड पॅकेट	कचोरी २ नग (सोबत खटाई), खोबरा बर्फी २ नग मसाला ताक पाऊच १ नग (२०० मिली)	८००	
जेवण	व्हेज. सलाड (कांदा, लिंबू, टोमॅटो, काकडी इ.), पुलाव, पोळी व पुरी, मिक्स व्हेज सुकी भाजी, पातोडी रस्सा भाजी, डिस्को उडीद पापड, खोबरा बर्फी, मट्ठा	१,२००	

अटी व शर्ती:

- अल्पोपहार वाटप व्यवस्था सकाळी दोन ठिकाणी करावयाची आहे.
- जेवणाची व्यवस्था कार्यक्रम संपल्यावर दोन ठिकाणी (कर्मचारी भवन व शिक्षक भवन) येथे करावयाची आहे, तसेच फूड पॅकेट वाटपाची व्यवस्था मुख्य इमारतीजवळ नेमून दिलेल्या ठिकाणी करावी लागेल.
- अल्पोपहार वाटप, जेवणाची व्यवस्था व फूड पॅकेट वाटपाची व्यवस्था ज्या ज्या ठिकाणी (किमान पाच ठिकाणी) असेल तिथे पिण्याच्या पाण्याची व्यवस्था करावी लागेल. पिण्यासाठी देण्यात येणारे मिनरल वॉटर (जार) हे थंडगार असावे. डिस्पेन्सर व कागदी ग्लासची व्यवस्था पुरवठादाराला करावी लागेल.
- वरील क्रं. १ ते ३ याकरिता आवश्यक असलेले मनुष्यबळ पुरवठादारानेच पुरवायचे आहे.

५. पुरवठादाराला स्वयंपाकासाठी व्यावसायिक गॅस सिलेंडरचाच वापर करावा लागेल. स्वयंपाकाच्या ठिकाणी सुरक्षेची काळजी घ्यावी व आवश्यक ती स्वच्छता पाळावी.
६. निविदेत दिलेली प्लेट संख्या अंदाजित आहे, कार्यक्रमासाठी प्रत्यक्ष उपस्थितांची संख्या वाढू शकेल, पुरवठादाराला आवश्यकतेनुसार वाढीव पुरवठा करण्याची तयारी ठेवावी लागेल.
७. मसाला ताक पाऊच ताजे तसेच मान्यताप्राप्त व नामांकित कंपनीचेच असावे. मसाला ताक थंड स्वरूपात ठेवण्यासाठी आवश्यक असलेल्या साधनांची तसेच बर्फाची व्यवस्था पुरवठादारालाच करावी लागेल.
८. फूड पॅकेट साठी 'कागदी ब्राउन बॅग' चा वापर करावा.
९. वरील सर्व खाद्य पदार्थांसाठी वापरण्यात येणारे सूर्यफूल/शेंगदाणा तेल (पाम किंवा इतर तेल वापरू नये) हे शुद्ध तसेच मान्यताप्राप्त व नामांकित कंपनीचेच वापरावे लागेल. भाजीपाला व इतर पदार्थ ताजेच वापरावेत. शिळ्या पदार्थांचा वापर करू नये. उत्तम प्रतीचा अन्न पुरवठा करावा.
१०. स्वयंपाकासाठी लागणारे मंडप, पाणी, वीज, अन्न वाटपासाठी लागणारे स्टॉलसाठीचे टेबल व खुर्च्या यांची व्यवस्था विद्यापीठ करेल. अन्न वाढण्यासाठी लागणारे सर्व साहित्य, तसेच प्लेट, वाट्या, चमचे, टिश्यू पेपर, ग्लास, डस्टबिन इ. ची व्यवस्था पुरवठादाराला करावी लागेल.
११. उष्टे, खरकटे व इतर कचऱ्याची विल्हेवाट लावण्याची जबाबदारी पुरवठादाराची असेल.
१२. सदर कामासाठी कुठल्याही प्रकारची अग्रीम रक्कम दिली जाणार नाही. वरील कामासाठी देय होणारी रक्कम काम पूर्ण झाल्यावर नियमानुसार टी. डी. एस. कापून धनादेशाद्वारे देण्यात येईल.
१३. पुरवठादाराला काम करतेवेळी विद्यापीठ परिसरात स्वच्छता राहिल तसेच विद्यापीठाच्या मालमतेचे नुकसान होणार नाही याची काळजी घ्यावी लागेल. नुकसान झाल्यास नियमानुसार पुरवठादाराला भरपाई करावी लागेल.
१४. 'शॉप ऍक्ट' परवाना तसेच 'अन्न व औषध प्रशासन' यांचे कडील परवाना धारकांनीच दरपत्रके भरावीत. या संबंधित कागदपत्रे दरपत्रकासोबत जोडावीत.
१५. दरपत्रकासोबत पुरवठादाराने निविदा शुल्क (Tender Fee) रुपये ५००/- मात्र चा डी. डी. 'वित्त व लेखाधिकारी, क.ब.चौ. उत्तर महाराष्ट्र विद्यापीठ, जळगाव' या नावाने जोडावा. ज्या पुरवठादाराला कॅटरिंग सुविधा पुरविण्यास निवडण्यात येईल त्यास सुरक्षा अनामत रक्कम म्हणून रुपये ५०००/- (पाच हजार मात्र) विद्यापीठात वर्क ऑर्डर मिळते वेळी जमा करावे लागतील. या रकमेवर कुठलेही प्रकारचे व्याज दिले जाणार नाही.
१६. पुरवठादाराने दरपत्रक लेटर हेडवरच द्यावे. विहित नमुन्यातील दरपत्रक (क्रं. १४ व १५ मध्ये उल्लेख केलेल्या कागदपत्रांसहित) सदर निविदा जाहीर झाल्यापासून सात दिवसात म्हणजे १८ मे २०२२ पर्यंत 'अध्यक्ष, भोजन, अल्पोपहार/चहापान व्यवस्था समिती, दीक्षांत समारंभ २०२२' यांचे नावे विद्यापीठातील सामाजिक शास्त्रे प्रशाळेत कार्यालयीन वेळेत जमा करावीत.

दिनांक: १२ मे २०२२

अध्यक्ष

भोजन, अल्पोपहार/चहापान व्यवस्था समिती,
दीक्षांत समारंभ २०२२