

शासकीय अभियांत्रिकी व संशोधन
महाविद्यालय, अवसरी (खुर्द)
ता. आंबेगाव, जि. पुणे - ४१२४०५



मुलांच्या वसतिगृह खानावळी करिता निविदा
दस्तावेज

२०१८-१९

शासकीय अभियांत्रिकी व संशोधन महाविद्यालय, अवसरी(खुर्द) येथील मुलांच्या वसतिगृहात खानावळ चालविण्याकरिता केटरिंग कंत्राटदार निवडीची प्रक्रिया करण्यात येत आहे. त्या बाबत अटी, शर्ती व फॉर्म खालील शीर्षकानुसार आहेत:

१. कायदेशीर अटी
२. खानावळ संबंधित अटी
३. खानावळ किचनमध्ये स्वच्छता संबंधित मुद्दे
४. नियमांचे उल्लंघनाबाबत दंड
५. मुलांचे वसतिगृह खानावळीसाठी मेनूकार्ड.
६. Proforma for the Technical Bid. (तांत्रिक निविदेचा नमुना)
७. तांत्रिक निविदेसोबत सादर करावयाची माहिती व कागदपत्रे.
८. Proforma for the Commercial Bid (व्यावसायिक निविदेचा नमुना)

इच्छुक कंत्राटदारांनी दिनांक ०२ जानेवारी, २०१९ रोजी सकाळी ठीक ११:०० वाजता निविदापूर्व बैठकी करिता (Pre bid meeting) संस्थेत उपस्थित रहावे. अधिक माहितीसाठी कृपया www.gcoeara.ac.in ही वेबसाईट पहावी. इच्छुक कंत्राटदारांनी या बैठकीला उपस्थित राहण्यासाठी प्रोत्साहित केले जाते, परंतु ते अनिवार्य नाही.

तांत्रिक आणि व्यावसायिक निविदा सादर करण्यासाठी अंतिम मुदत दि. १४ जानेवारी, २०१९ सायंकाळी ५:०० वाजेपर्यंत अशी आहे. इच्छुक कंत्राटदारांनी आपली निविदा रु. २,०००/- च्या धनाकर्षासह (Demand Draft) संस्थेत जमा करावी. सदर धनाकर्ष (Demand Draft) हा Principal, Government College of Engineering and Research, Avasari(kh) यांच्या नावे, मंचर येथे देय (Payble at Manchar) असावा. यापूर्वी दिनांक १/१२/२०१८ रोजीच्या निविदा सूचनेस अनुसरून ज्या कंत्राटदारांनी निविदा सादर केलेली होती, त्या कंत्राटदारांनी आता या निविदा प्रक्रियेसाठी रुपये २,०००/- चा धनाकर्ष (Demand Draft) जमा करू नये.

निविदा खालील पत्यावर पाठवाव्या

प्रति,

मा. प्राचार्य,

शासकीय अभियांत्रिकी व संशोधन महाविद्यालय

अवसरी (खुर्द),

तालुका आंबेगाव, जिल्हा पुणे,

पिन- ४१२ ४०५

महत्वाची सूचना -

- तांत्रिक निविदा व व्यावसायिक निविदा दोन स्वतंत्र सीलबंद लिफाफ्यामध्ये सादर करणे

आवश्यक आहे.

- तांत्रिक निविदा व व्यावसायिक निविदा दिनांक १५ जानेवारी, २०१९ रोजी सकाळी ११:०० वाजता संस्थेच्या कार्यालयात उघडण्यात येतील. ज्या कंत्राटदारांनी निविदा सादर केली असेल ते या वेळी उपस्थित राहू शकतील.
- तांत्रिक निविदेतील अटींची पूर्तता करणाऱ्या कंत्राटदारांचीच व्यावसायिक निविदा उघडण्यात येईल. व्यावसायिक निविदेमध्ये न्यूनतम जेवणाचा दर प्रस्तावित केलेल्या कंत्राटदारास पुरवठा आदेश देण्यात येईल.
- कोणतेही कारण न देता सदर निविदा प्रक्रिया रद्द करण्याचे अधिकार कार्यालय प्रमुखांकडे राखीव आहेत.

शासकीय अभियांत्रिकी व संशोधन महाविद्यालय, अवसरी (खुर्द)

मुलांच्या वसतिगृहातील खानावळ : अटी व शर्ती

१. कायदेशीर अटी

१.१ मुलांच्या वसतिगृहातील खानावळ स्वतः न चालविता ती चालविण्यासाठी अन्य व्यक्तीची नेमणूक (Sub-Contracting) करता येणार नाही, तसे आढळून आल्यास कंत्राट रद्द करण्यात येईल..

१.२ कराराची मुदत एक वर्ष असेल. तथापी खानावळीच्या त्या वर्षातील कामकाजाचे मूल्यमापन करून पुढील वर्षासाठी मुदत वाढ देण्याचे अधिकार मा.प्राचार्य, शासकीय अभियांत्रिकी व संशोधन महाविद्यालय, अवसरी (खुर्द) यांना राहतील. कराराची मुदत संपल्यानंतर खानावळीतील सर्व शासकीय साहित्य संस्थेकडे जमा करणे आवश्यक राहिल. त्यानंतरच कंत्राटदाराची अनामत रक्कम परत केली जाईल.

१.३ कंत्राटदारानी सर्व अटी व शर्ती मान्य असल्याचे करारपत्र रूपये १००/- च्या Stamp Paper वर नोटरीसमोर करावे लागेल. खानावळीच्या कामकाजाबाबत कोणतेही तक्रार असल्यास त्याची शहानिशा करून तक्रारीत तथ्य आढळल्यास सदर करार तात्काळ संपुष्टात आणण्याचे अधिकार मा. प्राचार्य, शासकीय अभियांत्रिकी व संशोधन महाविद्यालय, अवसरी (खुर्द) यांना राहतील.

१.४ खानावळ चालू केल्यापासून दोन महिन्यांच्या आत संबंधीत कंत्राटदारांनी खानावळीच्या जागेची आरोग्य विषयक तपासणी ग्रामीण आरोग्य विभागाकडून त्या विभागाचा आरोग्य विषयक ना-हरकत दाखला सादर करणे बंधनकारक राहिल.

१.५ खानावळ चालवण्यासाठी एकूण रूपये १५००००/- (रु. एक लाख पन्नास हजार फक्त) अनामत रक्कम संस्थेत जमा केल्यानंतरच करार अस्तित्वात येईल.

१.६ स्वयंपाकासाठीचे स्वयंपाकघर, पाणी कनेक्शन, गॅस कनेक्शनसाठीचे पाईपिंग, स्वयंपाकाची व जेवणासाठी आवश्यक भांडी संस्थेने दिलेली आहेत. त्याचे भाडे रु. ६५००/- दरमहा करार सुरु झाल्यापासून करार संपेपर्यंत (सुट्टीचे दिवस धरून) खानावळ चालकांनी भरणे आवश्यक आहे. क्वचित प्रसंगी संस्थेमार्फत पाणी, वीज पुरवठा अपरिहार्य कारणामुळे पुरवण्यात अडचण निर्माण झाल्यास त्याबाबतची पर्यायी व्यवस्था करण्याची जबाबदारी कंत्राटदाराची असेल.

१.७ खानावळीसाठी फ्रीज/ फ्रीजरची सुविधा कंत्राटदारांनी स्वतः करावयाची आहे.

१.८ खानावळ चालकांनी सर्व कामगार कायद्यांचे पालन करणे बंधनकारक आहे. त्यासंदर्भात कोणतीही तक्रार प्राप्त झाल्यास व तक्रारीत तथ्य आढळल्यास संबंधीतावर दंड लावणे/ करार संपुष्टात आणणे यासारखी कारवाई करण्यात येईल. तसेच खानावळीत बालकामगार ठेवता येणार नाहीत.

१.९ खानावळीतील सर्व विद्युत साहित्याची (उदा.बल्ब, ट्यूब, वायरींग, फॅन इत्यादी) किरकोळ देखभाल ही केटरिंग कंत्राटदाराची जबाबदारी राहिल.

१.१० स्वयंपाकघरातील उपकरणे, स्वयंपाक गॅस आणि डायनिंग हॉल, फर्निचर, मर्किटिस काऊंटर, स्वयंपाक करण्यासाठीची भांडी, इत्यादी संस्थेमार्फत दिलेली आहेत. त्या सर्व वस्तूंची देखभाल ही कंत्राटदाराची जबाबदारी असेल.

१.११ संस्थेमार्फत खानावळ चालवण्याचा करार आवश्यक वाटल्यास १ (एक) महिन्याची नोटीस देऊन संपुष्टात आणता येईल. खानावळचालकास करार संपुष्टात येण्यापूर्वीच त्यातून बाहेर पडायचे असल्यास, त्याने संस्थेला ३ (तीन) महिन्याची नोटीस देणे किंवा पुढच्या कंत्राटदाराची नियुक्ती होईपर्यन्तचा कालावधी (यापैकी जे आधी घडेल ते) खानावळ चालवणे बंधनकारक असेल.

१.१२ खानावळीच्या जागेचा वापर दुसऱ्या कोणत्याही व्यवसायासाठी करता येणार नाही. तसे आढळून आल्यास करार तत्काळ रद्द केला जाईल.

१.१३ खाणावळीत दोन्ही वेळेला जेवण घेणाऱ्या मुलांची अंदाजे संख्या ३०० ते ३५० असेल .

१.१४ खानावळीमध्ये कोणत्याही कर्मचाऱ्यास राहण्यास परवानगी देण्यात येणार नाही.

१.१५ कंत्राटदाराने खानावळ कामगारांना किमान आवश्यक त्या औषधांमह प्रथमोपचार पेटीची सुविधा प्रदान करणे अनिवार्य आहे.

१.१६ खानावळीची मॅनेजमेंट किंवा तेथील पर्यवेक्षकाची यादी कंत्राटदाराने वसतीगृह कुलमंत्री यांना देणे आवश्यक राहिल .

१.१७ कंत्राटदाराने खानावळीत तक्रार व सूचना नोंदवही ठेवली पाहिजे आणि प्राप्त झालेल्या तक्रारीबाबत वसतीगृह कुलमंत्री यांच्याशी सल्लामसलत करून योग्य ती कार्यवाही करणे बंधनकारक असेल.

१.१८ खानावळ कंत्राटाच्या संपूर्ण कालावधी दरम्यान कंत्राटदाराने कोणत्याही कारणास्तव जेवणाचे दर वाढविता येणार नाहीत.

२. खानावळ संबंधित अटी

२.१ खानावळीसाठी दरमहा जेवणाचे पाच खाडे (गैरहजेरी) गृहीत धरण्यात येतील.

२.२ विद्यार्थ्यांच्या परीक्षेच्या पुर्वतयारी कालावधी दरम्यान (Preparation leave) व परीक्षेच्या कालावधीमध्ये तसेच सत्र समाप्तीनंतर खानावळीच्या मासिक दराची आकारणी मा. प्राचार्यांच्या व सूचनेनुसार करावी लागेल.

२.३ विद्यार्थ्यांकडून जेवणाच्या मासिक दराच्या वसुलीची पूर्ण जबाबदारी संबंधित कंत्राटदाराचीच राहिल. त्याकरिता कंत्राटदाराने नगद विरहीत व्यवहाराची (Cashless Transactions) सुविधा उपलब्ध करून देणे आवश्यक राहिल.

२.४ खानावळीची वेळ मा. प्राचार्य, कुलमंत्री व विद्यार्थ्यांच्या एकत्रित चर्चेनुसार बदलता येईल.

२.५ दररोजच्या जेवणामध्ये सोबतच्या मेन्यू कार्ड प्रमाणे जेवण देणे आवश्यक आहे. मेन्यू मध्ये काही कारणाने बदल करणे अपरिहार्य असल्यास त्याबाबत वसतिगृह कुलमंत्र्यांना त्याची पूर्वसूचना द्यावी लागेल.

२.६ खानावळीत संस्थेच्या अधिकृत विद्यार्थीशिवाय बाहेरील व्यक्तींना प्रवेश देऊ नये अथवा त्यांना डबा देण्याची सुद्धा परवानगी नाही. (विद्यार्थ्यांचे पालक किंवा नातेवाईक यांना कुलमंत्री यांचे परवानगीने जेवण देता येईल.)

२.७ सर्वसाधारण जेवण देण्याची वेळ सकाळी ९.०० ते ११.०० व सायंकाळी ७.०० ते रात्री ९.०० अशी राहिल.

२.८ खानावळचालक यांनी अन्नधान्य, किराणा सामानाचा किमान आवश्यक तेवढा साठा करून ठेवणे आवश्यक राहिल. सर्व कच्च्या मालांची सुरक्षित व स्वच्छ पद्धतीने साठवण करण्याची जबाबदारी संबंधित कंत्राटदाराची असेल.

२.९ प्रत्येक जेवणानंतर बडीशोप व साखर मिश्रित mouth freshner देणे बंधनकारक असेल.

२.१० उपवामाच्या दिवशी कोणत्याही अतिरिक्त शुल्काशिवाय, उपवामाचे पदार्थ देणे बंधनकारक असेल.

२.११ प्रत्येक सणाच्या दिवशी (वर्षात सरासरी २० दिवस) जेवणासोबत गोड पदार्थ देणे बंधनकारक राहिल. त्या व्यतिरिक्त प्रत्येक आठवड्यामध्ये मेन्यू कार्डमध्ये तमूद केल्यानुसार गोड पदार्थ देणे आवश्यक राहिल.

२.१२ वनस्पती तूप आणि मोनोसोडियम ग्लूटामेट (अजिनोमोटो) चा वापर पूर्णपणे प्रतिबंधित राहिल.

२.१३ सर्व टेबलवर सॉल्ट / पेपर डिस्पेंसर उपलब्ध असणे आवश्यक राहिल.

२.१४ तयार केलेले अन्न १२ तासांनंतर वापरू नये. तसे निदर्शनास आल्यास ठरविल्याप्रमाणे दंड आकारण्यात येईल.

३. खानावळ किचनमध्ये स्वच्छता संबंधित मुद्दे

३.१ खानावळीमध्ये उपलब्ध असणा-या सर्व अन्न पदार्थांचा दर्जा उत्कृष्ट असावा. सर्व अन्नपदार्थ ताजे, गरम व स्वच्छ असावेत.

३.२ जेवण / खाद्यपदार्थांचा दर्जा चांगला ठेवण्यासाठी खानावळी साठी वापरावयाच्या उपभोग्य वस्तू व पदार्थाबाबत सविस्तर तपशील खालील तक्त्याप्रमाणे असेल. सदर उपभोग्य वस्तू तमूद केलेल्या ब्रांड व्यतिरिक्त इतर ब्रांडच्या आढळल्यास दंडात्मक कारवाई करण्यात येईल. तसेच सर्व भाज्या ताज्या,

स्वच्छ व किटकमुक्त असणे आवश्यक राहिल. सर्व भाज्यांचा माठा स्वच्छ व सुरक्षित पद्धतीने करणे बंधनकारक असेल.

३.३ कंत्राटदाराने ओला व मुका कचरा इ. ची विल्हेवाट संस्थेच्या परिसरावाहेर स्वतः करणे आवश्यक राहिल. कचऱ्याच्या दुर्गंधीपासून आरोग्यास धोका निर्माण होणार नाही याची सर्व जबाबदारी कंत्राटदाराची राहिल. तसेच कचऱ्यापासून ड्रेनेज लाईन चोक झाल्यास त्याची दुरुस्ती कंत्राटदाराने स्वखर्चाने करावयाची आहे. खानावळ परिसर स्वच्छतेची जबाबदारी कंत्राटदाराची असेल.

३.४ खानावळीतील कर्मचारी यांच्या शारीरिक आरोग्य व स्वच्छतेचे कटाक्षाने पालन होणे अनिवार्य आहे. खानावळीतील कर्मचाऱ्यांनी एप्रन, ग्लोव्हज, टोपी इत्यादी आवश्यक गणवेश वापरणे बंधनकारक असेल. तसेच कामगारांची वेळोवेळी वैद्यकीय तपासणी झालेली असल्याचा पुरावा संस्थेत सादर करावा लागेल.

३.५ खानावळीमध्ये मद्यपान/ धुम्रपान/ अमली पदार्थांचे सेवन व त्याची विक्री करण्यास मत्त मनाई आहे.

३.६ खानावळीतील अन्नाचा दर्जा आरोग्यास हितकारक असावा. खानावळीतील अन्नापासून विद्यार्थ्यांना अथवा इतरांना कोणत्याही प्रकारची विषवाधा झाल्यास त्याची सर्व जबाबदारी खानावळ चालकावर राहिल.

३.७ खानावळीतील भांडी, स्वयंपाक घरातील उपकरणे , फर्नीचर, वॉटर कुलर, फरशी इत्यादीची स्वच्छता हि कंत्राटदाराची जबाबदारी आहे.

३.८ स्वयंपाकघर स्वच्छता मुनिष्ठित करण्यासाठी सर्व शक्य उपाय करणे आवश्यक आहे. यामध्ये बेसिन वर हात धुण्यासाठी पुगेसा द्रव साबण, हात स्वच्छ करण्यासाठी स्वच्छ टॉवेल, सलाड, चपाती इत्यादी हताळण्यासाठी कामगारांना **handgloves** इत्यादींचा पुरवठा करणे आवश्यक आहे.

३.९ वॉश बेसिनवर हात धुणे साठी साबण राखणे हि कंत्राटदाराची जबाबदारी आहे.

३.१० खानावळ कामगारांचे स्वच्छतागृह/शौचालयात, साबण, टॉवेल इत्यादी तरतुदींसह स्वच्छतेची सर्वोच्च पातळी राखली पाहिजे.

३.११ कंत्राटदाराने नेहमीच डाइनिंग एरियाची स्वच्छता राखली पाहिजे.

३.१२ किचन क्षेत्र, जेवणाचे क्षेत्र आणि साठवणूक क्षेत्र येथे कमीतकमी दोन महिन्यांतून एकदा परवानाधारक एजन्सीमार्फत कीटकनियंत्रण करणे संबधित कंत्राटदाराची जबाबदारी असेल. तसे न

केल्यास संस्थेमार्फत कीटक नियंत्रण करण्यात येईल व त्याचा खर्च कंत्राटदाराकडून वसूल करण्यात येईल.

३.१ ३दुर्गंधी टाळण्यासाठी कंत्राटदाराने खानावळीच्या डाइनिंग, किचन आणि वॉशिंग एरियामध्ये नियमितपणे फ्रेशनरचा वापर केला पाहिजे.

उपभोग्य वस्तू व पदार्थांच्या ब्रँड बाबत तक्ता

अनुक्रमांक	उपभोग्य वस्तू व पदार्थ	वापरावयाचा ब्रँड
१	मीठ	टाटा, अन्नपूर्णा, निसर्ग ताजा, आशिर्वाद, निरमा, सफोला, कॅप्टन कूक
२	मसाले	एमडीएच, नॉर, कॅच, एव्हरेस्ट, मदर, निलॉन्म, एमटीआर, प्रिया, पतंजली, रामदेव, के-प्र, प्रवीण, सुहाना.
३	तेल(सूर्यफूल) refined	सन ड्रॉप, गोदरेज, सफोला, फॉर्च्यून, जेमिनी, निसर्ग फ्रेश, धारा (हायड्रोजनेटेड (वनस्पती) तेलाचा वापर प्रतिबंधित आहे.)
४	लोणचे	मदर, प्रिया, टॉप, नीलॉन, एमटीआर, बेडेकर, प्रवीण
५	आटा	आशिर्वाद, पिल्सबरी, अन्नपूर्णा, सम्राट, निसर्ग ताजा, पतंजली, शक्ती, भोग
६	पापड	लिज्जत, गणेश, श्रीजी, रामदेव, मदर
७	तूप	अमूल, मदर डेअरी, ब्रिटानिया, गिट्स, नेम्ले, एव्हरीडे, डायनॅमिक्स, वाडीलाल, वारणा, कात्रज, गोवर्धन
८	श्रीखंड	अमूल, वारणा, चितळे, कात्रज, गोवर्धन
९	पनीर	अमूल, मदर डेअरी, वारणा, गोवर्धन
१०	कोलम तांदूळ	रॉयल, डॉनर, कोहिनूर, इंडिया गेट
११	तुर डाळ / मसूर डाळ / उडीद डाळ / चणा डाळ	टाटा, इंडिया गेट, एमटीआर, मेट्रो (डीमार्ट / ब्रिग बाजार / ब्रिगबास्केटवरील पॅक केलेले माहित्य)
**** सर्व नॉन ब्रँडेड पदार्थ मेम कमिटीने ठरविल्याप्रमाणे राहतील .		

४. नियमांचे उल्लंघना बाबत दंड

नियमांचे उल्लंघन केल्यावर कंत्राटदारांना खालीलप्रमाणे दंड आकारला जाईल.

अनुक्रमांक	नियम उल्लंघन	प्रति तक्रार किमान दंड (रु.)
१	काउंटरवर तक्रार नोंदवहीची उपलब्धता नमल्यास	१०००/-
२	a) जेवणामध्ये केस, रस्सी, प्लास्टिक, कापड , 2 mm पेक्षा जास्त व्यासाचा खडा यासारख्या वस्तू आढळल्यास b) अस्वच्छ भांड्याबाबत आठवड्यामध्ये तीन किंवा अधिक तक्रारी आल्यास c) अन्न वेळेपूर्वी संपणे व पर्यायी व्यवस्था न करणे d) परवानगीशिवाय जेवणांच्या मेनूमध्ये बदल e) कामगारांकडून गैरवर्तन/त्यांच्या पोशाख आणि वैयक्तिक स्वच्छते बाबत तक्रार आल्यास. f) कामगारांची आरोग्य तपासणी न केल्यास	५०००/-
३	काचेचे तुकडे, नखे , हार्डप्लॅस्टर सारख्या तीक्ष्णवस्तू, जेवणामध्ये मध्ये आढळल्यास	१००००/-
४	शिजवलेल्या अन्नात किडे (अळी) आढळल्यास	२५०००/-
५	विषवाधा	किमान रु.2 लाख किंवा त्याहून अधिक, शिवाय करार संपुष्टात येईल

मुलांचे खानावळीसाठी मेनूकार्ड २०१८-१९

सकाळ (०९:०० ते ११:००)		संध्याकाळ(०७:०० ते ११:००)							
वार	सुकीभाजी	पातळ भाजी	वरण भात	सॅलड	सुकी भाजी	पातळ भाजी	गोड पदार्थ	वरण भात	सॅलड
सोम	फ्लॉवर	वाटाणा	मुग वरण + भात	गाजर/काकडी + कांदा	बटाटा + वांगी	पनीर मसाला	गुलाब जामून (किमान ४ सेमी व्यास, ०४ नग)	दाल तडका + जीरा राईस	कोशिंबीर + कांदा भजी
						वहेज मराठा	बालूशाही(०२नग)		
						मिक्स वहेज	लापशी		
						मटार पनीर	जिलेबी(०४नग)		
मंगळ	गवार	हुलगा	तूर वरण + भात	बीट+कांदा	पालक/पालेभाजी	छोले	-----	सांभार + जीरा राईस	कांदा+ मोड आलेली मटकी
बुध	सिमला मिरची	बटाटा	मुग वरण + भात	टोमॅटो+कांदा	मुग (मोड आलेले)	शेवगा	-----	तूर वरण + जीरा राईस	काकडी+कांदा
गुरु	शेपू (कापून+डाळ टाकून)	राजमा/वाल	तूर वरण + भात	बीट+कांदा		पुरी + छोले भाजी	शेवया खीर / शिरा/ श्रीखंड	वहेज पूलाव	काकडी+पालक भजी
						आलू पराठा+ शेंगदाणा/ खोबऱ्याची ओलीचटणी			

शुक्र	कारले/ ऋतूनुसार पालेभाजी (कापून+डाळ टाकून)	मटकी (मोड आलेली)	मूग वरण + भात	टोमॅटो+कांदा	मसाला भेंडी	मसूर	साबार + जीरा राईस	काकडी+मोड आलेली मटकी
शनी	सोयाबीन मसाला	कढी	दाल तडका +जीरा राईस	बीट+कांदा	चना मसाला /कांदाची पात (कापून+डाळटाकून)	शेव भाजी	व्हेज विर्याणी	लिंबू + काकडी+कांदा
रवी	वांग्याचे भरीत/ टोमॅटोची चटणी	छोले भाजी	दाल तडका +जीरा राईस	टोमॅटो+कांदा	मेथी (कापून+डाळटाकून)	वरण फळ (लाल रस्ता)	साबार+ भात	कांदा+ मोड आलेली मटकी

टीप :- १) जेवणात चपाती देणे आवश्यक राहिल. सर्व जेवण पोटभर देणे आवश्यक राहिल.

२) गोड पदार्थ चांगल्या दर्जाचे व शक्यतो बंद पॅकींग मधील असावेत.

२) सर्व भाज्या व सॅलड ताजे असावे.

३) चपाती शक्यतो Machine made तसेच गरम व ताजी असावी.

४) सोमवार, बुधवार, शुक्रवार, रविवार- लोणचे(कैरी / लिंबू / मिरची / मिक्स) देणे आवश्यक राहिल.

५) सोमवार, बुधवार, शुक्रवार -एक पापड(उडीव/ नाचणी) देणे आवश्यक राहिल.

६) मंगळवार, गुरुवार, शनिवार -चटणी (शेंगदाणा / खोबरे/ जवस / कारळे/लसूण) देणे आवश्यक राहिल.

७) दररोज सकाळी ताक (१०० मिली) व सायंकाळी दही (घट्ट.०१ वाटी) देणे आवश्यक राहिल..

८) आठवड्यातून ३ वेळा जेवणानंतर (सकाळी किंवा सायंकाळी) एक फळ (केळे/पेरू/चिकू/आंबा /द्राक्षे १०० gm किंवा हंगामी फळ) देणे बंधनकारक राहिल.

९) प्रत्येक जेवणानंतर बडीशोप व साखर मिश्रित mouth fresher देण्यात यावे.

१०) प्रत्येक सणाच्या दिवशी (वर्षात सरासरी २० दिवस) जेवणासोबत गोड पदार्थ देणे बंधनकारक राहिल.

११) सर्व टेबलवर सॉल्ट / पेपर डिस्पेंसर उपलब्ध असणे आवश्यक राहिल

6. Proforma for the Technical Bid

Name of the Party:-----

1. Name(s) of the Proprietor(s)/Partner(s):-----

2. Contact Address:-----

3. Contact Number:-----

4. E mail Address: -----

5. Cell Phone: -----

6. Major establishments worked with :- 1.-----

2.-----

3.-----

4.-----

Signature of the Proprietor(S)/Partner(S) or Authorized Representative

Date: _____ Name of the Signatory: _____

Place: _____ Designation : _____ Stamp:

७. तांत्रिक निविदेसोबत सादर करावयाची माहिती व कागदपत्रे:

१. किमान दोन वर्ष कालावधीमाठी व दररोज किमान १५० व्यक्तींसाठी खानावळ समाधानकारकरीत्या चालविल्याचे अनुभव प्रमाणपत्र जोडणे बंधनकारक आहे. तसे प्रमाणपत्रात स्पष्ट नमूद केलेले असावे.

२. खानावळ चालकांचे वैध नोंदणी प्रमाणपत्र आणि अन्न व औषध प्रशासनाचा दाखला निविदेसोबत जोडणे अनिवार्य आहे.

३. GST नोंदणीचे प्रमाणपत्र,मागील दोन वर्षांचे आयकर विवरणपत्र व पॅनकार्डची झेरॉक्स प्रत निवेदेसोबत जोडणे आवश्यक आहे.

४. Partnership deed (if applicable) ची प्रत सोबत जोडणे आवश्यक राहिल.

५. तांत्रिक निविदेसोबत रु.२००० चा धनाकर्ष (D.D.) जोडणे आवश्यक राहिल. धनाकर्ष जोडलेला नसल्यास निविदा ग्राह्य धरली जाणार नाही.

६. इतर कोणतीही संबंधित माहिती.(आवश्यक असल्यास)

8. Proforma for the Commercial Bid

To,
The Principal,
Government College of Engineering and Research,
Awasari(Kh)

Sub : Mess Catering contract for Boys Hostel.

Name of the Party: _____

Our quotation for the mess of Hostel is: Rs. _____ (in words:
_____) per month per student.

The rates of the contract are detailed below:

a) Catering Charges per month per student

Base Price (Rs.)	Total Applicable Taxes (Rs.)	Total Amount per month (Rs.)

b) Guest Charges (per meal)

Base Price (Rs.)	Total Applicable Taxes (Rs.)	Total Amount per meal (Rs.)
i) With sweet-		
ii) Without sweet-		

I/We have read and agreed to:

1. Terms and conditions pertaining to mess tendering contract.
2. Rules pertaining to daily functioning of the mess.
3. Penalties for violation of rules, terms and conditions.

Signature/s of the Proprietor(s)/Partner(s) or Authorized Representative

Date: _____ Name/s of the Signatory: _____

Place: _____ Designation : _____ Stamp: _____



13

John 26/12/18
प्रचार्य
शासकीय अभियांत्रिकी व संशोधन महाविद्यालय
अवसरी (खुर्द), ता.आंधेगांव, जि.पुणे.



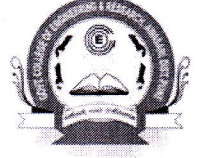
शासकीय अभियांत्रिकी व संशोधन महाविद्यालय,

अवसरी (खुर्द), ता. आंबेगाव, जि. पुणे - ४१२४०५

दुरध्वनी क्र.(०२१३३) २३०५८२ , फॅक्स : (०२१३३) २३०५८३

ईमेल : gcoeara@gmail.com

वेबसाईट : www.gcoeara.ac.in



जा.क्र.शाअवसंमअ/भांडार/२०१९/३२

4 JAN 2019

विषय: मुलांचे वसतिगृह खानावळ PRE-BID MEETING मध्ये उपस्थित करण्यात आलेले मुद्दे.

महाविद्यालयातील मुलांचे वसतिगृह येथील खानावळीकरिता वर्तमानपत्रात जाहिरात देण्यात येऊन निविदा मागविण्यात आलेल्या आहेत. त्यासाठी बुधवार दिनांक ०२/०१/२०१९ रोजी सकाळी ११.०० वा. संस्थेच्या कार्यालयामध्ये PRE-BID MEETING घेण्यात आली. त्या बैठकीमध्ये उपस्थित करण्यात आलेले मुद्दे खालीलप्रमाणे-

अ. क्र.	निविदेतील मुद्दा क्रमांक नुसार उपस्थित केलेला मुद्दा	निविदेची सद्यस्थिती	उपस्थित मुद्द्याच्या अनुषंगाने घेण्यात आलेला निर्णय.
१.	पान क्रमांक १२ वरील मुद्दा क्रमांक ७.१ अनुभव प्रमाणपत्र किमान कोणत्या दोन वर्षांच्या कालावधीसाठी असावे?	किमान दोन वर्ष कालावधीसाठी व दररोज किमान १५० व्यक्तींसाठी खानावळ समाधानकारकरित्या चालविल्याचे अनुभव प्रमाणपत्र जोडणे बंधनकारक आहे.	अनुभव प्रमाणपत्र हे मागील ५ वर्षांच्या कालावधीतील, म्हणजेच दि. ०१-०१-२०१४ रोजीपासून पुढील किमान २ वर्ष काळातील कामाबाबतचे असावे. तसेच ते किमान १५० व्यक्तींसाठी खानावळ समाधानकारकरित्या चालविल्याबाबतचा सुस्पष्ट उल्लेख असलेले असावे.
२.	पान क्रमांक १२ वरील मुद्दा क्रमांक ७.३ GST नोंदणी प्रमाणपत्रासोबतच GST भरल्याचे अलीकडच्या काळातील (नोव्हेंबर २०१८) विवरणपत्र.	GST नोंदणीचे प्रमाणपत्र, मागील दोन वर्षांचे आयकर विवरण पत्र	GST नोंदणी प्रमाणपत्रासोबतच दि. ०१-०१-२०१८ पासून पुढील काळातील किमान दोन तिमाहीत GST भरल्याचे विवरणपत्र सादर करावे.
३.	पान क्रमांक १२ वरील मुद्दा क्रमांक ७.३ १) आयकर विवरणपत्र एक वर्षांचे balance sheet सह असावे. २. आयकर विवरण पत्र तपशिलासह.	मागील दोन वर्षांचे आयकर विवरण पत्र	मागील दोन वर्षांचे आयकर विवरणपत्र दाखल केल्याबाबतची पोचपावती सादर करावी. अन्य कागदपत्रे जोडण्याची आवश्यकता नाही.

तसेच निविदेतील पान क्रमांक ०६ वरील मुद्दा क्रमांक २.७ नुसार "सर्वसाधारणपणे जेवण देण्याची वेळ सकाळी ९.०० ते ११.०० व सायंकाळी ७.०० ते रात्री ९.०० अशी राहिल" असे नमूद केलेले आहे. परंतू निविदेतील पान क्रमांक १० वरील मेन्यू कार्ड मध्ये नजरचुकीने सायंकाळी जेवणाची वेळ ०७.०० ते ११.०० अशी नमूद केली आहे. तरी सायंकाळची जेवणाची वेळ सायंकाळी ७.०० ते रात्री ९.०० अशी राहिल, असे वाचावे.

इच्छुक निविदाकारांनी वरील सर्व बदलांची नोंद घेऊन त्यानुसार निविदा सादर कराव्यात असे सूचित करण्यात येत आहे.


प्राचार्य

शासकीय अभियांत्रिकी व संशोधन महाविद्यालय
अवसरी (खुर्द), ता.आंबेगाव, जि.पुणे.