YASHWANTRAO CHAVAN ACADEMY OF DEVELOPMENT ADMINISTRATION,
RAJ BHAVAN COMPLEX, BANER ROAD, PUNE

Telephone: - 25608230/159

E-TENDER FOR THE MESS SERVICES TO DAC YASHADA (2019-2021)

Sd	Sd/-	Sd/-	Sd/-
HM	Head Proc	Registrar	F A

यशवंतराव चव्हाण विकास प्रशासन प्रबोधिनी
राजभवन आवार, बाणेर रोड, पुणे- ४११ ००७

ई निविदा संच

डीएसी यशदा भोजन व्यवस्था - २०१९-२०२१

दुरध्वनी क्रमांक : ०२०-२५६०८२३०/१५९
फॅक्स नं. : (०२०) २५६०८१००

ई निविदा संच

E-TENDER FOR THE MESS SERVICES TO DAC YASHADA (2019-21)

यशदा डीएसी भोजन व्यवस्था : २०१९-२०२१

अंदाजे उलाढाल रक्कम दोन वर्षासाठी	**रुपये २ कोटी**
निविदा फॉर्मची किंमत	**रुपये** १५,०००/- **(नापरतावा)**
इसारा ठेव रक्कम रुपये	**रुपये** २,००,०००/- **(परतावा)**
सुरक्षा ठेव रक्कम रुपये	३% (of Accepted Tender Cost)
ई निविदेचा कालावधी	**दि.** २२/०८/२०१९ ते ०५/०९/२०१९
प्रि बीड मिटिंगची तारीख	**दि.** २६/०८/२०१९ दु. ०३.०० **वा.**
ई- निविदा फॉर्म सादर करावयाची अंतिम तारीख व वेळ	**दि.** ०५/०९/२०१९ **दु.**०३.०० **वाजेपर्यंत**
ई- निविदेतील तांत्रिक लिफाफे उघडण्याची तारीख व वेळ	**दि.** ०९/०९/२०१९ **दु.**०३.०० **वाज**ता

E-TENDER FOR THE MESS SERVICES TO DAC YASHADA (2019-21)

ई निविदा अर्ज

ई निविदा दोन लिफाफे पध्दतीने सादर करणे आवश्यक आहे.

०१. निविदा अर्ज दोन भागांमध्ये भरून लिफाफा क्रमांक १ व लिफाफा क्र. २ मध्ये ऑनलाईन सादर करावे. लिफाफा क्र. १ मध्ये (अ) तांत्रिक निविदा (पृष्ठ क्र. ०८ मधील आवश्यक कागदपत्रे/प्रमाणपत्रे स्वाक्षांकीत केलेली) तसेच पृष्ठ क्र. ०९ (ब) तांत्रिक अहर्ता मूल्यमापन भरून लिफाफा ऑनलाईन जोडण्यात यावा. लिफाफा क्र. २ मध्ये पृष्ठ क्र. ०८ ते १० मधील निविदेच्या दराबाबत माहीती भरुन लिफाफा ऑनलाईन सादर करावे.

०२. बयाणा रक्कम रुपये २.०० लाख व ई निविदा फॉर्म फी रुपये १५०००/- ही ई निविदा भरत असताना www.mahatenders.gov.in या संकेतस्थळावर ऑनलाईन पध्दतीनेच भरावयाची आहे. ई-विनिदा भरत असताना काही तांत्रिक अडचणी निर्माण झाल्यास त्यांच्या निवारणासाठी निविदाधारकांनी एनआयसी कडील १८००३०७०२२३२ या टोल फ्री क्रमांकावर संपर्क साधावा.

०३. ई-निविदा प्रक्रियेमार्फत प्राप्त झालेल्या निविदा विहीत दिनांक व नियोजित वेळी यशदातील खरेदी समिती समोर उघडण्यात येतील.

०४. निविदादारांनी ई निविदा भरण्यासाठी शासनाच्या www.mahatenders.gov.on या संकेतस्थळावर उपलब्ध असून निविदादारांच्या माहितीसाठी सदर निविदेची जाहिरात व ई निविदा फॉर्म यशदाच्या www.yashada.org या संकेतस्थळावर उपलब्ध आहे.

०५. सर्व प्रथम तांत्रिक कागदपत्रांच्या पडताळणीसाठी लिफाफा क्र.१ उघडण्यात येऊन निविदेत नमुद केल्यानुसार आवश्यक कागदपत्रे/प्रमाणपत्रे सादर केले आहेत किंवा कसे या बाबत खात्री करण्यात येईल. वरील प्रमाणे आवश्यक कागदपत्रे / प्रमाणपत्रे व निविदा दर सादर केल्याचे आढळून न आल्यास अशी निविदा अपात्र ठरविण्यात येईल.

०६. तांत्रिक दृष्टया पात्र निविदाकारांचे अर्हता मुल्यमापन तक्ता (ब) मध्ये गुण दिले जातील. त्यामध्ये किमान ४५ गुण प्राप्त करणारा निविदाधारक पुढील निविदा प्रक्रियेस पात्र ठरेल. अशा प्रकारे किमान ४५ गुण अर्जित करणाऱ्या तांत्रिक दृष्टया पात्र निविदादारांच्या दराबाबतचा लिफाफा क्र. २ उघडण्यात येईल.

०७. दराबाबतचा लिफाफा क्र. २ उघडण्यापुर्वी तांत्रिक लिफाफा क्र. ०१ च्या पडताळणीमध्ये (तांत्रिक लिफाफा) पात्र ठरलेल्या निविदाधारकांची, संस्थे मार्फत नियुक्त केलेल्या समितीमार्फत, लिफाफा क्र ०१ व तांत्रिक अर्हता मुल्यमापन तक्ता (ब) मध्ये नमूद केलेल्या बाबींची खातरजमा निविदा धारकाने ज्या ज्या संस्थांची अनुभवाची प्रमाणपत्रे जोडली आहेत त्या त्या संस्थांना अचानक एकत्रितपणे प्रत्यक्ष भेटी देवून त्यानुसार, संबंधित उक्त ठेकेदारास पात्र वा अपात्र ठरविण्यात येईल. तसेच तांत्रिक लिफाफा उघडल्यानंतर मागणी केल्यास सर्व मुळ कागदपत्रे तपासणीसाठी २ दिवसात उपलब्ध करुन देणे निविदादारास बंधनकारक राहील. अन्यथा निविदा अपात्र ठरविण्यात येईल.

Sd	Sd/-	Sd/-	Sd/-
HM	Head Proc	Registrar	F A

---

०८. निविदेसाठी होणारा खर्च निविदाधारकाने करावयाचा आहे.

यशदातील भोजनव्यवस्था

यशदा संस्थेत शासकीय अधिकाऱ्यांसाठी प्रशिक्षण सत्र आयोजित केली जातात. प्रशिक्षण सत्र कमी अधिक दिवसांची असतात. प्रशिक्षणासाठी उपस्थित राहणाऱ्या अधिकारी वर्गासाठी संस्थेच्या आवारातील वसतीगृहात उत्तम दर्जाची राहाण्याची व्यवस्था आहे.

संस्थेमध्ये भोजनालयाची इमारत आहे. संस्थेकडून स्वयंपाकाची भांडी, डायनिंग सेट, चिनी मातीच्या वस्तु, फ्रीज, वॉटर कुलर, डिपफ्रिझर, गॅसच्या शेगड्या इत्यादी गोष्टी उपलब्ध करुन देण्यात येतील. भोजन कंत्राटदाराने उत्तम दर्जाचे चविष्ट अन्नपदार्थ पुरविणे अपेक्षित आहे. यासाठी लागणारे अन्नधान्याचे साहित्य आणावयाचे आहे व आवश्यक कर्मचारी वर्ग त्याने स्वखर्चाने नेमावयाचा आहे.

भोजन कंत्राटदाराला प्रशिक्षणार्थीसाठी/संस्थेतील अभ्यांगतासाठी आणि त्यांच्या बरोबर आलेल्या अन्य कर्मचाऱ्यासांठी तसेच संस्थेतील अधिकारी/कर्मचाऱ्यांसाठी आठवड्याच्या सर्व दिवशी आवश्यकतेनुसार भोजनसेवा उपलब्ध करून द्यावी लागेल. अंदाजे माणसी संख्या ० ते ३०० प्रति दिवस राहील.

टीप: प्रशिक्षणार्थीची संख्या अंदाजित असून त्याबद्दल कसलीही हमी याद्वारे देण्यात येत नाही.वर संख्या जरी नमूद केली असली तरी भोजन कंत्राटदाराने प्रशिक्षणार्थींची संख्या स्वागतकक्ष व सत्र सहायक यांचे संपर्कात राहून दररोज स्वत: माहिती गोळा करून घेऊन त्याप्रमाणे भोजन व्यवस्था पुरवावी लागेल. तसेच संस्थेतील अधिकारी व कर्मचारी वर्ग हे नेहमी भोजन घेणार नाही परंतु पूर्व कल्पना देऊन भोजनगृहाची सुविधा घेऊ शकतील.

लिफाफा क्रमांक १ : तांत्रिक लिफाफा (Technical Bid)

१. किमान १०० ते ३०० व्यक्तींसाठी दररोज शाकाहारी व मांसाहारी भोजनव्यवस्था किमान दोन वर्ष समाधानकारकरित्या चालविली असल्याचे किमान दोन संस्थेची सुस्पष्ट/तपशिलवार अद्यावत अनुभव प्रमाणपत्रे, तसेच **अन्न व औषध प्रशासन, महाराष्ट्र शासन यांच्या अन्न सुरक्षा मानदे अधिनियम २००६ अंतर्गत** (Food and Drug Administration, Maharashtra State , FSSAI Certification) परवाना असणे बंधनकारक राहिल.

२. मुंबई दुकाने व संस्था अधिनियम १९४८ अन्वये संस्थेचे नोंदणी प्रमाणपत्र.

३. रुपये ५,००,०००/- (रुपये पाच लाख फक्त) चे शेडयूल्ड बँकेचे कॅश क्रेडीट / ओवर ड्राफ्ट सुविधा प्रमाणपत्र.

४. एजन्सी / कंपनीची माहिती :
- मालकाचे नांव (Proprietor)
- भागीदारी असल्यास भागीदारांची नावे व भागीदाराचा करार नोंदविल्याबाबतचे प्रमाणपत्र.
- कंपनी असल्यास रजिस्ट्रेशनचे प्रमाणपत्र
- कंपनी / कार्यालयाचा पत्ता व फोन नंबर, मोबाईल फोन नंबर, फॅक्स नंबर.
- प्राधिकृत व्यक्तींची नांवे व स्वाक्षरीसह समक्ष प्राधिकाऱ्याने दिलेले प्राधिकारपत्र.

५. मागील तीन वर्षाची (सन २०१५-१६, २०१६-१७ व २०१७-१८) कॅटरींग उदयोगाची वार्षिक उलाढाल किमान रु.५० लाख असल्याबद्दलचे सी. ए. चे प्रमाणपत्र असणे आवश्यक.

६. निविदादार संस्थेकडे किमान १० ते २५ कर्मचारी संख्या कार्यरत असल्याबाबतचा वैधानिक पुरावा दाखल ESIC / EPFO/ PT रक्कम भरल्याबाबत चलनाच्या अद्यावत प्रती.

७. कामगार भविष्य निर्वाह निधी (EPFO) कायद्याअंतर्गत नोंदणी प्रमाणपत्र.

८. राज्य कामगार विमा (ESIC) योजनेअंतर्गत नोंदणी प्रमाणपत्र.

९. कामगार नोंदणी (कायद्याअंतर्गत Labour Licence) नोंदणी प्रमाणपत्र.

१०. GST नोंदणी प्रमाणपत्र.

११. PAN & TAN No. नोंदणी प्रमाणपत्र.

वरील सर्व कागदपत्रे/प्रमाणपत्रे ज्या नावाने निविदा सादर केली आहे त्या नावाने आणि स्वसाक्षांकीत असणे आवश्यक आहे. तसेच तांत्रिक लिफाफा उघडल्यानंतर मागणी केल्यास सर्व मूळ कागदपत्रे तपासणीसाठी संस्थेकडे २ दिवसात उपलब्ध करणे बंधनकारक राहील, अन्यथा निविदा अपात्र ठरविण्यात येईल.

तांत्रिक अर्हता मुल्यमापन तक्ता (ब)

अ.क्र.	तांत्रिक बाब	किमान व कमाल	गुण
१.	भोजनासाठी व्यक्तींची संख्या	१०० ते २०० पर्यंत	१०
		२०१ ते ३००	१५
		३०० च्या पुढे	२०
२.	अनुभव	२ ते ३ वर्ष	१५
		३ ते ५वर्ष	२०
३.	कर्मचारी संख्या	१० ते १५	१०
		१६ ते २५	१५
		२५ च्या पुढे	२०
४.	उत्कृष्ट सेवा ISO प्रमाणपत्र /		१०
५.	वार्षिक उलाढाल	५० लाख ते ७५ लाख	१५
		७५ लाखाच्या पुढे	२०

- तांत्रिक अर्हतेची कागदपत्रे/प्रमाणपत्रे स्वसाक्षांकित असणे बंधनकारक आहे. आवश्यक कागदपत्रे सादर न केल्यास गुणांकन केले जाणार नाही.

- किमान ४५ गुण प्राप्त करणारा निविदाधारक पुढील निविदा प्रक्रियेसाठी पात्र ठरेल.

- तांत्रिक लिफाफा क्र. ०१ च्या पडताळणीमध्ये (तांत्रिक लिफाफा) पात्र ठरलेल्या निविदाधारकांची, संस्थे मार्फत नियुक्त केलेल्या समितीमार्फत, लिफाफा क्र ०१ व तांत्रिक अर्हता मुल्यमापन तक्ता (ब) मध्ये नमूद केलेल्या बाबींची खातरजमा निविदा धारकाने ज्या ज्या संस्थांची अनुभवाची प्रमाणपत्रे जोडली आहेत त्या त्या संस्थांना अचानक एकत्रितपणे प्रत्यक्ष भेटी देवून त्यानुसार, संबंधित उक्त ठेकेदारास पात्र वा अपात्र ठरविण्यात येईल. तसेच तांत्रिक लिफाफा उघडल्यानंतर मागणी केल्यास सर्व मुळ कागदपत्रे तपासणीसाठी संस्थेकडे २ दिवसात उपलब्ध करुन देणे निविदादारास बंधनकारक राहील. अन्यथा निविदा अपात्र ठरविण्यात येईल.

लिफाफा क्रमांक २

निविदादारांनी भरून सादर करावयाचे दरपत्रक

यशवंतराव चव्हाण विकास प्रशासन प्रबोधिनी,

राजभवन आवार, बाणेर रोड, पुणे- ४११ ००७

दुरध्वनी क्रमांक २५६०८१९९/२३०

०१ निविदा फॉर्म भरणाऱ्याचे, संस्थेचे/कंपनीचे नांव व पुर्ण पत्ता :

०२ संस्थेच्या व भागीदारी व्यवसायाचे बाबतीत
दर पत्रक भरणा-याचे नांव व कोणत्या अधिकारात
(जसे भागीदार, संचालक इ.) दरपत्रक भरले आहे तो हुद्दा :

०३ दरपत्रक - 'अ **१**'- **एका व्यक्तीसाठी भोजनव्यवस्था दिवसाचा एकूण दर रुपये अंकी व अक्षरी**
(सविस्तर तपशीलासाठी परिशिष्ट ‘अ’(ANNEXURE-‘A’ पहावे.)
वरील अ-१ मध्ये समाविष्ट बाबींचे दर रुपये

अ क्र	**तपशिल**	एका व्यक्तीसाठी एक दिवसाचा एकूण दर **रूपये (अंकी व अक्षरी)** **(वस्तु व सेवाकर (GST) वगळुन इतर सर्व करासह)**
	एका व्यक्तीसाठी भोजनव्यवस्था दिवसाचा एकूण दर रुपये-- अंकी व अक्षरी (**सकाळचा** (Bed Tea) चहा/कॉफी/दूध वसतिगृहातील खोलीवर देणे, न्याहरी - चहा/कॉफीदूध यासह प्रशिक्षण सत्राच्या सकाळी एक वेळ चहा/कॉफी/दूध यासह, दुपारचे भोजन शाहाकारी- बुफे पध्दतीने, प्रशिक्षण सत्राच्या वेळी दुपारी एक वेळ चहा/कॉफी/दूध, रात्रीचे भोजन शाकाहारी/ मांसाहारी भोजन बुफे पध्दतीने)	

०४ दरपत्रक - 'अ **२**'
(खालील सविस्तर तपशीलासाठी परिशिष्ट ‘अ’(ANNEXURE-‘A’) पहावे.)
वरिल अ-१ मधील एका व्यक्तीसाठीचे समाविष्ट बाबींचे दर रुपये

अ क्र	**तपशिल**	**दर रूपये** **अंकी व अक्षरी** **(वस्तु व सेवाकर (GST) वगळुन इतर सर्व करासह)**
०१	सकाळचा (Bed Tea) चहा/कॉफी/दूध वसतिगृहातील खोलीवर देणे.	
०२	न्याहरी - चहा/कॉफी/दूध यासह	
०३	प्रशिक्षण सत्राच्या वेळी सकाळी एक वेळ चहा/कॉफी/दूध	
०४	दुपारचे भोजन शाहाकारी- बुफे पध्दतीने	
०५	प्रशिक्षण सत्राच्या वेळी दुपारी एक वेळ चहा/कॉफी/दूध	
०६	रात्रीचे भोजन शाकाहारी / मांसाहारी भोजन बुफे पध्दतीने	

प्राधिकृत व्यक्तीची सही, कंपनीचा,संस्थेचा शिक्का

Sd	Sd/-	Sd/-	Sd/-
HM	Head Proc	Registrar	F A

दरपत्रक - 'ब'

(खालील सविस्तर तपशीलासाठी परिशिष्ट 'ब' पहावे.)

अ क्र	तपशिल	एका व्यक्तीसाठी दर रूपये अंकी व अक्षरी (वस्तु व सेवाकर (GST) वगळुन इतर सर्व करासह)
१.	विशेष प्रसंगी चहा/कॉफी/दुध /Hi-tea **(परिशिष्ठ ब मधील १ प्रमाणे)**	
२.	विशेष प्रसंगी शाकाहारी भोजन (Spl. Veg Lunch/ Dinner) **(परिशिष्ठ ब मधील २ प्रमाणे)**	
३.	विशेष प्रसंगी मांसाहारी भोजन (Spl.Non-Veg Lunch/Dinner) **(परिशिष्ठ ब मधील ३ प्रमाणे)**	
४.	वर्कींग स्पेशल शाकाहारी भोजन **(परिशिष्ठ ब मधील ४ प्रमाणे)**	
५.	स्नॅक्स पदार्थ (Snacks Dish)	
⇛	बटाटे वडा/साबुदाणा वडा/समोसा/मेदु वडा प्रत्येकी ०२ नग (५० ग्रॅम) चटनीसह	
⇛	कांदा भजी किमान १०० ग्रॅम	
⇛	गोल भजी/बटाटा भजी किमान ०६ नग	
⇛	सॅन्डविच ०२ नग	
⇛	ब्रेड पॅटीस ०२ नग	
⇛	वेफर्स/उपवासाचा चिवडा ५० ग्रॅम	
⇛	फ्रेश ज्युस - १०० मिली	
⇛	थंड पेये/लिंबुपाणी/लस्सी/ताक यापैकी एक २०० मिली	
⇛	कॉर्नफ्लेक्स (दुधासह) - ५० ग्रॅम	
⇛	एक स्पेशल पनीरयुक्त भाजी- एका व्यक्तीसाठी	
⇛	एक चिकनचा पदार्थ - एका व्यक्तीसाठी	
⇛	एक माशाचा प्रकार - एका व्यक्तीसाठी	
⇛	एक मटणाचा पदार्थ - एका व्यक्तीसाठी	
⇛	एक स्वीट डिश (परिशिष्ठ 'क' मधील ७ नुसार)	
⇛	एक व्हेजिटेबल सूप डिश	
⇛	मिनरल वॉटर - १००० मिली	
⇛	मिनरल वॉटर- ५०० मिली	
⇛	मिनरल वॉटर- २०० मिली	

प्राधिकृत व्यक्तीची सही, कंपनीचा,संस्थेचा शिक्का

परिशिष्ट 'अ' (ANNEXURE-'A')

अ) **सकाळचा चहा** - गरम चहा किंवा कॉफी/दूध (१००-१२० मिली)
(सकाळी ६ ते ७) थर्मास ट्रे मध्ये ठेवुन वसतीगृहातील खोलीवर देणे.

ब) **न्याहारी** (न्याहारीच्या पदार्थांसाठी **परिशिष्ट 'क'** पहावे)
(सकाळी ८ ते ९.३०) १. एक शाकाहारी डिश
२. बॉईल अंडे अथवा मागणीनूसार दोन अंडयाचे ऑमलेट
३. चार टोस्ट लोणी व जामसह (लोणी आणि जाम वेगवेगळे ठेवावे)
४. फळ १ नग (सिझनप्रमाणे)
५. चहा/ कॉफी किंवा दूध एक कप १००-१२० मिली

क) प्रशिक्षण सत्राच्या कालावधीत सकाळी एक वेळ चहा/कॉफी/दूध - १००-१२० मिली

ड) दुपारचे भोजन (दुपारी १ ते २) (परिशिष्ट 'क' मधील भाज्या)

१. दोन भाज्या **(एक पातळ व एक सुकी भाजी / पालेभाजी वा इतर भाजी)**
२. डाळ फ्राय
३. साधा भात/ पुलाव/फ्राईड राईस/मसाले भात
४. चटणी, गॅसवर टोस्टर अथवा ओव्हन मध्ये भाजलेला पापड, लोणचे आणि ग्रीन सॅलेड (कांदा, काकडी, गाजर, बीट, लिंबु, मुळा इत्यादी पदार्थ)
५. दही ताजे किमान वजन ५० ग्रॅम / ताक / कोशिंबीर
६. रोटी/ पुरी/चपाती/फुलके/ज्वारीची भाकरी

टिप:- स्वयपाकात कढीपत्ता, कोथिंबीर इत्यादीचा योग्य वापर करणे जरूर आहे.

७. मिष्टान्न (स्वीट डीश) –(परिशिष्ट 'क' मधील ७ नुसार)

इ) प्रशिक्षण सत्राच्या वेळी दुपारी एक वेळ चहा / कॉफी / दूध - १००-१२० मिली

फ) रात्रीचे जेवण (रात्री ८ ते ९.३०) (परिशिष्ट 'क' मधील पदार्थ)

१. सुप (शाकाहारी)
२. मटण/चिकन/मासे (आठवड्यातील सात दिवस)
३. विशेष भाजी शाकाहारी सुकी किंवा पातळ
४. भाजी
५. डाळ फ्राय
६. साधा भात/पुलाव/फ्राईड राईस
७. रोटी/पुरी/फुलके/चपाती
८. चटणी, रोस्टेड/फ्राय पापड, लोणचे आणि ग्रीन सॅलेड(कांदा, काकडी, गाजर, लिंबु, मुळा इ. पदार्थ)
९. स्वीट डीश **(परिशिष्ट 'क'** मधील ७ नुसार).

टिप :- स्वयपाकात कढीपत्ता, कोथिंबीर इत्यादीचा योग्य वापर जरूर आहे. दुपार व रात्रीच्या भोजनाचा मेनू दोन आठवडे आधी वसतिगृह व्यवस्थापक यांच्या मान्यतेनुसार भोजन देणे बंधनकारक राहील.
नमुद केलेल्या पदार्थाकरिता **परिशिष्ठ 'क'**पहावे.

Sd	Sd/-	Sd/-	Sd/-
HM	Head Proc	Registrar	F A

परिशिष्ट 'ब' (ANNEXURE-'B')

१) विशेष प्रसंगी चहा/कॉफी/दुध (१०० ते १२० मिली) (Hi-tea) पूर्वसुचनेने
खालील १ ते ३ पैकी एक पदार्थ आणि चहा/कॉफी/दुध आणि बिस्कीट आठ नग (गुड डे, क्रीम, खारी बिस्कीट)

१. बाकर वडी ४ नग, बुधाणी वेफर्स/उपवासाचा चिवडा (५० ग्रॅम), चितळे आंबा बर्फी/काजू कतली दोन नग अंदाजे प्रत्येकी २५ ग्रॅम किंवा
२. पेस्ट्री/श्रुजबेरी बिस्कीट किमान दोन नग, खारे काजू १५ नग (२० ग्रॅम) किंवा
३. समोसा/बटाटे वडा/मेदु वडा/ब्रेड पॅटीस (वजन ५० ग्रॅम) चटणीसह दोन नग किंवा इडली चार नग चटणीसह, चितळे आंबा बर्फी/काजू कतली दोन नग अंदाजे प्रत्येकी २५ ग्रॅम

२) विशेष प्रसंगी शाकाहारी भोजन (Spl. Veg Lunch/Dinner) पूर्वसूचनेने

१. सूप (स्वीटकॉर्न व्हेज/टॅमेटो सूप/मशरूम सूप/व्हेजिटेबल सूप) यापैकी एक
२. फ्रेश ज्युस मॅफको/रिअल/टॉपिकॉन
३. व्हेजेटेबल कटलेटस/ पनीर टिका/हराभरा कबाब
४. तीन विशेष व्हेजिटेबल
५. डाळफ्राय
६. साधा भात/ पुलाव/फ्राईड राईस (बासमती अखंड)
७. तंदुरी रोटी / पराठा/पुरी/ फुलका (पूर्णपणे तळलेले/भाजलेले)
८. चटणी, लोणचे, फ्राय पापड
९. ग्रीन सॅलेड, कांदा, काकडी, गाजर, बीट, लिंबु, मुळा इत्यादी पदार्थ
१०. फ्रेश फ्रुट सॅलेड
११. दही/बुंदी रायता/दहीवडा
१२. दोन स्वीट डिश (किमान १०० ग्रॅम) रसमलाई/रसगुल्ला/अंगुरमलाई यापैकी एक आणि **परिशिष्ट 'क'** मधील **७** नुसार एक.
१३. मसाला पान / साधे पान

३) विशेष प्रसंगी मांसाहारी भोजन (Spl. Non Veg Lunch/Dinner) पूर्वसूचनेने

१. फ्रेश ज्युस मॅफको/रिअल/टॉपिकॉन
२. सूप (स्वीटकॉर्न व्हेज/टॅमेटो सूप/मशरूम सूप/व्हेजिटेबल सूप) यापैकी एक
३. मटण/मासे/चिकन (कटलेटस/कबाब/तंदूर चिकन/बंजारा कबाब/फिश फिंगर/ फिश फ्राय)
४. मटण/मासे/चिकन (ग्रेव्हीसह)
५. व्हेजेटेबल कटलेट/पनीर टीका/हराभरा कबाब
६. दोन व्हेजीटेबल डिश
७. डाळफ्राय
८. साधा भात /शाहजहानी किंवा काश्मीरी पुलाव/जिराभात/फ्राईड राईस (बासमती तांदूळ अखंड)

---

९. दहिवडा (ताजे दही वापरून) तसेच वडा किमान ५० ग्रॅम वजनाचा असावा/पाइन ॲपल रायता/रशियन सॅलेड/ फ्रुट सॅलेड

१०. रोस्टेड पापड, लोणचे, चटणी

११. ग्रीन सॅलेड, कांदा, टोमॅटो, काकडी, बीट, गाजर, मुळा लिंबू इत्यादी

१२. तंदुरी रोटी/पराठा/पुरी/तवा रोटी/तवा पराठा/रूमाली रोटी.

१३. दोन स्वीट डिश (किमान १०० ग्रॅम) रसमलाई/रसगुल्ला/अंगुरमलाई यापैकी एक आणि **परिशिष्ट 'क'** मधील ७ नुसार एक.

१४. मसाला पान / साधे पान

४) वर्कींग स्पेशल शाकाहारी भोजन

०१ एक विशेष व्हेजिटेबल भाजी

०२ पुलाव/जीरा राईस/साधा भात

०३ डाळफ्राय/डाळतडका/वरण

०४ चपाती/पराठा/पुरी/

०५ ग्रीन सॅलेड,चटणी, लोणचे, फ्राय पापड

०६ एक स्वीट डिश

परिशिष्ट ‘क’ (ANNEXURE-‘C’)

न्याहारीचे पदार्थ

१ शाकाहारी

व्हेजिटेबल कटलेट
उपमा
कांदा पोहे
इडली चटणी सांबर
मेदू वडा चटणी/सांबार
मसाला डोसा-चटणी/सांबार
ओनिअन उत्तापा, चटणी/सांबार
टोमॅटो आमलेट-ग्रिन चटणी/सॉस
साबुदाणा खिचडी/दही
दहीवडा
बटाटा वडा/ग्रीन चटणी-सॉस/सांबार
व्हेजिटेबल सामोसा
मूगडाळ वडा
मसाला वडा
साबुदाणा वडा
चीज टोस्ट
कांदा डोसा
प्लेन डोसा
पुरी भाजी
शिरा
ब्रिंगल भजी
शेवई उपमा
असॉरटेड पकोडा
व्हेजिटेबल पॅटीस
उत्तप्पा
पोहे
प्लेन सामोसा
कॉकटेल सामोसा
रवा इडली

२ अंडी

पॉच एग्ज
स्क्रॅम्बल एग्ज
स्क्रॅम्बल एग्ज ऑन टोस्ट
फ्राईड एग्ज
ऑमलेट
फ्रेंच ऑमलेट

३ फळे

चिक्कु
सफरचंद
केळी
संत्री
अंजीर
टरबुज/खरबुजाचे काप
पपईचे काप
सिझनप्रमाणे फळे
मोसंबी
अननस

४ भाजी

छोले मसाला
भेंडी मसाला
आलू मटार
बिन्स फुगात
कोबी मसाला
आलू पालक
राजमा मसाला
ग्रीन पीज मसाला
सुरण
मटार पनीर
बटाटा
मिक्स व्हेज
वांगी मसाला/स्टफ
कोप्ता करी
बीटर गर्ड
मलई कोप्ता ग्रेव्हीसह

स्टफ टोमॅटो	नवरतन कुर्मा
जयपूरी व्हेज	व्हेज मंचूरीयन
पंपकीन ग्रेव्हीसह	बटाटा/ कोबी
आलू मेथी	बटाटा व टोमॅटो, ग्रेव्हीसह
व्हेजिटेबल पाय	व्हेजिटेबल बॉल्स
व्हेजिटेबल कटलेट	बिन्स
आलू पालक	कॉलीफ्लॉवर /कॅबेज
वाल उसळ	बटाटा - वांगी मसाला
स्टफ कॅप्सीकम	कढी पकोडा
आलू मेथी	बर्ड नेस्ट
चीज, एग्ज अँड पोटॅटो फ्राय	एग्ज अँड पोटॅटो फ्राय
कोबी मटार	व्हेजिटेबल स्टीव्ह
व्हेजिटेबल रागट	स्टफल व्हेजिटेबल
स्टफ टोमॅटो	

५ महाराष्ट्रीयन पध्दतीसाठी भाजी

गवार भाजी (सुकी)	दोडका भाजी (रस भाजी/सुकी)
पडवळ भाजी (रस भाजी/सुकी)	उकडलेल्या बटाट्याची भाजी
बटाटाच्या काच-या	कांदा/टोमॅटो/बटाटा (रस भाजी)
कांदा (डाळीच्या पीठात परतवून भाजी)	कांदयाची पात (सुकी भाजी)
चाकवत रस भाजी	मेथी (सुकी)
आळू भाजी	पालक (सुकी /रस)
मटकी उसळ	घेवडा भाजी
हुलगा उसळ	मटार उसळ
वटाणा उसळ	हरभरा उसळ
पीठले	कढी
कोबी	प्लॉवर बटाटा
दुधी भोपळा	भेंडीची भाजी (सुकी/रस) भाजी
भरलं वांग	

६ कोशिंबीर प्रकार

काकडी कोशिंबीर	टोमॅटो कोशिंबीर
गाजर किसून	मुळ्याचा चटका
लाल भोपळयाचे भरीत	कॅपसीकम सॅलेड
केळयाची कोशिंबीर	मिक्स व्हेजिटेबल सॅलेड
ग्रीन सॅलेड	टॉस सॅलेड

७ स्वीट डिश (१०० ग्रॅम प्लेट)

आमरस	फ्रुट सॅलेड	बनाना कस्टर्ड
बनाना आईस्क्रिम	कस्टर्ड फॉर आईस्क्रिम	अलमोंड आईस्क्रिम
गुलाबजाम	आम्रखंड	बासुंदी

पायनापल आईस्क्रिम	गाजर हलवा	कोकनट बर्फी
बुंदी लाडू	व्हॅनिला आईस्क्रिम	आईस्क्रिम
कॉफी आईस्क्रिम	श्रीखंड	जिलेबी
बदाम खीर	काला जामून	मोतीचूर लाडू
पाइन ॲपल शिरा	बालू शाही	शाही तूकडा
पायझम		

८ सुपचे प्रकार

मिक्स व्हेजिटेबल सुप	टोमॅटो ओकरा सुप
माईनस्ट्रोन सुप	मद्रास सुप
मुलीगतवनी सुप	क्रीम ऑफ टोमॅटो सुप
क्रीम ऑफ व्हेजिटेबल सुप	पालक सुप

९ मांसाहारी पदार्थ

मटण करी/ मसाला	चिकन करी /मसाला
मासे करी/ मसाला	मटण खीमा मसाला
चिकन चिली फ्राय	गोअन फिश करी
चिकन मंचूरीयन	फिश फ्राइड
मटन वींडालो	मटन कुर्मा
शाही कुर्मा	मोगलाई कुर्मा
मटण शहाजहानी	मटण पालक
टोमॅटो गोरत	मटण करी
कोल्हापुरी मटण करी	रोगन जोश
मटण दो प्याजा	मटण चिली फ्राय
मटण चिली फ्राय	मटण जाल फ्रेजी
मसाला मटण चॉप्स	मटण कोफता करी
हैद्राबादी खिमा	मटण कटलेटस
कबाब जिरा	स्टीम कबाब

१० क्रीसल्स

फ्राईड राईस	यलो राईस
लाईम राईस	मूग डाळ खिचडी
पीज पुलाव	व्हेजिटेबल पुलाव
मसाला भात	मटण बिर्यानी
चिकन बिर्यानी	व्हेजिटेबल बिर्याणी
चायनीज फ्राईड राईस	

११ डाळ

पारसी डाळ	मसाला डाळ	गुजराती डाळ
मखनी डाळ	मूग डाळ विथ कोकोनट	वरण
सांबर	रसम	आमटी

Sd Sd/- Sd/- Sd/-
HM Head Proc Registrar F A

---

१२ व्हेजिटेबल

फ्राईड लेडीज फिंगर	भेंडी फ्राईड इन बटर
फ्राईड तिंडली	बिन्स फुगात
कॅबेज फुगात	टोमॅटो भर्ता
बगारा बैंगन	बैंगन भर्ता
स्टफ ब्रिंगल	स्टफ ब्रिंजल (महाराष्ट्रीयन)
पालक पनीर	पी पनीर करी
आलू पनीर कुर्मा	पनीर कोफ्ता करी
मेथी पनीर	पोटॅटो स्टफ करेला
मसाला करेला	व्हेजिटेबल स्टफ करेला

१३ फिश

मसाला फ्राईड फिश	फिश फ्राय पंजाबी फिश फ्राय (गोवान)	
गोवान फिश करी	बंगाल फिश	करीबेक स्टफ फिश
फिश विथ कोकोनट (मीन पीरा)	फिश टयूव्ह (पांढरा)	फिश अँन्ड पोटॅटो पाय
टोमॅटो फिश		

Sd HM Sd/- Head Proc Sd/- Registrar Sd/- F A

DATE	BREAKFAST	LUNCH	DINNER
MONDAY	**KANDA POHE,** BREAD BUTTER , JAM, FRESH FRUITS , TEA/COFFEE/MILK BOILED EGG BANANA	PANEER BUTTER MASALA , METHI MOONG DAL PLAIN RICE , PLAIN RICE, PAPAD , CHAPATI, CHUTNEY, SALAD, **SWEET- BASUNDI**	**LEMON CORRIANDER SOUP** AKHA MASOOR RASSA, BAINGAN MASALA, JEERA RICE, DAL TADKA,PAPAD , CHAPATI, TILKUT , SALAD, **NONVEG- CHICKEN MASALA** **SWEET- GULAB JAMUN**
TUESDAY	**ONION UTTAPA, CHUTNEY, SAMBER,** BREAD BUTTER JAM, FRESH FRUITS, TEA/COFFEE/MILK BOILED EGG APPLE	FLOWER MASALA, ALOO PALAK, PLAIN RICE , DAL FRY, PAPAD, PICKLE CHUTNEY, CHAPATI/KOSHAMBIR , MIRCHITHECHA **SWEET-CHOCLET PESTRY**	**TOMATO SOUP** BHENDI MASALA, PANEER BUTTER MASALA, DAL FRY, JEERA RICE, SALAD , CHAPATI, **NuVEG-MUTTON MASALA** **SWEET; COCONUT BURFY**
WEDNESDAY	**KANCHIPURAM IDLI, SAMBER , CHUTNEY** BREAD BUTTER, JAM FRESH FRUITS, TEA/COFFEE/MILK BOILED EGG. **PAPAYA**	MIX VEG MASALA. SHEPU MOONGDAL, MASALA,PEASE PULAO, DAL TADAKA, PAPAD , CHAPATI, CHUTNEY, SALAD ,PURI **SWEET- GULKAND RABADI**	**VEG NOODLE SOUP** AKHA MOONG MASALA, TOMATO BHARTA, CHAPATI, PAPAD , SALAD, VEG BIRYANI, RAITA, **NONVEG- CHICKEN BIRYANI** **SWEET-SHREEKHAND**
THURSDAY	**PAV BHAJI** BREAD BUTTER, JAM, FRESH FRUITS TEA/COFFEE/MILK BOILED EGG MIX FRUIT	ALUPAN GARGATI,SHAK BHAJI, PLAINE RICE , DAL TADKA, CHAPATI , CHUTNEY, SALAD, PAPAD, PICKLE, **SWEET u KALA JAMUN**	**POTATO & LEEK SOUP** BLACK WATANA,PADVAL CHANADAL,JEERA RICE, DAL FRY, CHAPATIKARALACHI CHUTNEY, **NONVEG- FISH MASALA** **SWEET- SONPAPADI**
FRIDAY	**RAWA MASALA DOSA, SAMBER, CHUTNEY,** **BREAD** BUTTER, JAM, FRESH FRUITS TEA/COFFEE/MILK BOILED EGG ORANGE	MATKI RASSA, PITHALA MASALA BHAT,BHAKRI(JWARI+ **BAJRI)** CHAPATI, PAPAD PICKLE,SALAD,CHUTNEY, **SWEET uJALEBI /MATHA**	**HOT &SOUR SOUP** MUTTER PANEER,DODKA CHANADAL , PLAIN RICE , DAL TADKA, CHAPATI PAPAD PICKLE, CHUTNEY, SALAD, **NONVEG-CHICKEN HAIDRABADI** **SWEET;MOTICHUR LADU**

Sd	Sd/-	Sd/-	Sd/-
HM	Head Proc	Registrar	F A

DATE	BREAKFAST	LUNCH	DINNER
SATURDAY	**PURI BHAJI** BREAD BUTTER, JAM, TEA/COFFEE/MILK BOILED EGG WATERMELON	SHAHI PANEER, KARLE,JEERA, RICE, DAL FRY, CHAPATI, PAPAD,TILKUT, BEET SALAD, **SWEET-CHIROTE**	**MIX VEG SOUP** BAIGAN BHARTA(GREEN BAINGAN), AALOO PALAK LEMON RICE , DAL FRY, GREEN SALAD, **SWEET- BADAM KHEER** **NON VEG-FISH CURRY**
SUNDAY	**TOMATO OMLET, SAMBER, CHUTNEY** BREAD BUTTER, JAM, TEA/COFFEE/TEA BOILED EGG PINEAPPLE	STUFF SIMLA MASALA,PANEER BHURJI,PLAIN RICE, DAL TADAKA; SALAD CHAPATIu **SWEET; ICECREAM**	**MANCHOW SOUP** PANEER TIKKA MASALA, VEG KRIPCI,RUMALI ROTI PLAIN RICE,DAL FRY,SALAD ,PAPAD ,PICKLE,CHUTNEY, **NONVEG-MUTTON KHEEMA MASALA** **SWEET; SHEVAI KHEER**
MONDAY	**UPMA,CHUTNEY,** **BOILD EGG,** **BREAD BUTTER JAM,** **TEA/COFFEE/MILK,** **FRUIT- BANANA**	PANEER TIKKA MASALA,METHI MOONGDAL ,VEG PULAV, DAL TADKA ,DAHI, PAPAD SPROUT SALAD,CHUTNEY CHAPATI, SWEET- GULAB JAMUM	**SOUP- LEMON CORRIANDER SOUP** **SHAK BHAJI , PAT WADI RASSA, JEERA RICE ,** **DAL FRY, SALAD, PAPAD, PICKLE, CHUTNEY, CHAPATI** **NON VEG uCHICKEN MASALA** **SWEET u BALUSHAHI**
TUESDAY	**BATATA WADA , SAMBER,CHUTNEY,** **BOILED EGG,** **BREAD BUTTER JAM,** **TEA/COFFEE/MILK,** **FRUIT-APPLE**	VEG TAWA , CHOLE MASALA,PLAINE RICE, DAL ADRAKI, CHAPATI/,ONION,RUSSIAN SALAD , PAPAD, PICKLE,JAWAS CHUTNEY, SWEET- DUDHI HALWA	**SOUP uVEG CLEAR SOUP** **WANGI MASALA, SHEV TOMATO RASSA,** **TOMATO RICE , DAL LASUNI,** **PAPAD/ PICKLE/ COCUMBER SALAD/ CHUTNEY/ CHAPATI** **NONVEG u MUTTON ROGAN,** **SWEET- FRUIT CUSTURD**
WEDNESDAY	**MISSAL PV** **BREAD BUTTER JAM,** **TEA/COFFEE/MILK,** **BOILED EGG,** **FRUIT- PAPAYA**	VEG KOHLAPURI, PALAK MOONG DAL, LEMON RICE, DAL FRY, CHAPATI, BOONDI RAITA, PAPAD PICKEL,TIL CHUTNEY, SWEET u RAWA LADU	**SOUP u VEG NOODLS SOUP** **HARBHARA RASSA, MIX VEG , VEG BIRYANI,** **RAITA , SALAD, PAPAD , PICKLE , CHAPATI,** **NONVEG- CHICKEN BIRYANI** **SWEET- SHEVAI KHEER**

Sd	Sd/-	Sd/-	Sd/-
HM	Head Proc	Registrar	F A

DATE	BREAKFAST	LUNCH	DINNER
THURSDAY	**MASALA DOSA,SAMBER, CHUTNEY** **BOILD EGG.** **TEA/COFFEE/MILK,** **BREAD/BUTTER/JAM,** **FRUIT-** MIX FRUIT	SHEPU MOONGDAL, VEG KOLHAPURI, PLAINE RICE,DAL HARIYALI, PAPAD CHAPATI , JAVAS CHUTNEY, ONION SWEET-MOONG DAL HALWA	**SOUP u POTATO &LEEK SOUP** **BHENDI MASALA, GREEN MOONG MASALA, LEMON RICE,** **DAL MASALA, GREEN SALAD,** **PAPAD, PICKLE, TECHA/ CHAPATI** **NONVEG-MUTTON KHEEMA MASALA** **SWEET- BUNDI LADU**
FRIDAY	**UDID WADA, SAMBER,CHUTUNEY** **BOILD EGG,** **BREAD BUTTER JAM,** **TEA / COFFEE/MILK** **FRUIT u** ORANGE	PITHLE, MATKI RASSA, MOON DAL KHICHADI, PAPAD,PICKLE,PEANUT CHUTNEY, CHAPATI, SWEET- JALEBI / MATHA	**SOUP- HOT & SOUR SOUP** **KOBI CHANADAL, AALU MUTTER MASALA, PLAIN RICE,** **DAL, CHAPATI,** **NONVEG-CHICKEN KOLHAPURI,** **SALAD, VEG RAITA,** **SWEET uGAJAR HALWA**
SATURDAY	**ONION UTTAPA, CHUTNEY,SMBER** **BOILD EGG,** **BREAD BUTTER JAM,** **TEA /COFFEE/MILK** **FRUIT-** WATERMELON	DUDHI CHANADAL , KOTHAMBIR WADI, JEERA RICE,DAL FRY, CHAPATII / SALAD, PAPAD, PICKLE, SWEET- ICE CREAM	**SOUP- MIX VEG SOUP** **TONDLI CHANADAL, MUTTER USSAL, VEG PULAV** **DAL TADKA,PAPAD, PICKLE, SALAD, CHUTNEY, CHAPATI,MATHA,** **NONVEG- FISH CURRY,** **SWEET- PINEAPPLE SHIRA**
SUNDAY	**METHI PARATHA, BLACK CHANA MASALA** **BOILD EGG,** **TEA/COFFEE /MILK** **BREAD/ BUTTER/ JAM** **FRUIT-** PINEAPPLE	VEG HAIDRABADI, AKHA MOONG , PLAIN RICE , DAL MAHARANI PAPAD,PICKLE,CHUTNEY, CURD, CHAPATI, SALAD SWEET- BADAM KHEER	**SOUP- VEG MANCHOW SOUP** **SHIMLA BATATA, CHAWALI RASSA,** **PLAIN RICE, DAL** **PAPAD ,PICKLE , CHUTNEY , CHAPATI,** **NONVEG- CHICKEN KOLHPURI** **SWEET- COCONUT BURFY**

Sd HM   Sd/- Head Proc   Sd/- Registrar   Sd/- F A

परिशिष्ट 'इ' (ANNEXURE-'E')

<u>अन्न पदार्थांचा दर्जा उत्तम प्रतिचा असावा</u>

१.	तांदूळ	बासमती, कोलम, आंबेमोहर
२.	डाळी	तूर डाळ, चांगल्या दर्जाचा (क्र.१) मूग डाळ, चांगल्या दर्जाचा (क्र.१) हरभरा डाळ, चांगल्या दर्जाचा (क्र.१) मसूर डाळ, चांगल्या दर्जाचा (क्र.१) उडीद डाळ, चांगल्या दर्जाचा (क्र.१)
३.	गहू	एम पी लोकवान/सिहोर
४.	खाण्याचे तेल	सनफ्लॉवर/पोस्टमन/प्रिन्स/धारा/गोदरेज/जेमिनी/राईसब्रेन (RTSSOTTO)
५.	लोणची	बेडेकर/प्रविण/केप्र
६.	पापड	लिज्जत /प्रविण
७.	ब्रेड	ब्रिटानिया/मॉडर्न /शक्ती/ओव्हन फ्रेश
८.	बटर	अमूल/आरे/गोवर्धन
९.	जाम	मेप्रो/नोगा
१०.	सॉस	मँगी/किसान/डिपी
११.	दूध	चितळे/भुजबळ/गोकूळ/कात्रज/गोवर्धन/नवनाथ
१२.	चहा	टी-बॅग्ज : ताज महल/ लिप्टन/सोसायटी/ब्रकु बान्ड रेड लेब्ल
१३.	कॉफी	नेसकॉफी किंवा रिच केफ
१४.	बिस्कीट	मारी, नाईस, मोनॅको, टॉप, गूड डे, क्रॅकजॅक, ऑरेंज क्रिम, बॉर्नबॉन डिलाईट, पार्ले-जी
१५.	कोंबडी	चांगल्या दर्जाचे ताजे १०००-१२०० ग्रॅम इतके वजनाचे
१६.	मटण	चांगल्या दर्जाचे - लोकल मार्केट मधील ताजे
१७.	मासे	चांगल्या दर्जाचे- लोकल मार्केट मधील ताजे
१८.	मसाला	प्रविण/एव्हरेस्ट/बेडेकर/केप्र/बादशहा

परिशिष्ट 'ई'

Schedule for Cleaning of Kitchen & Mess

Sr.No	Description	Area	Periodicity
1.	Cleaning & scrubbing of wall tiles	१.Vegetable cutting area २.Main Cooking area ३.All passages ,Soiled plate collection area ४.Crockery washing area ५.Dish wiping area	Every day once
2.	Cleaning & scrubbing of stores walls	१.Grocery Stores २.Fruit /Cooler Stores	Once in a week
3.	Cleaning Swapping and washing floor	१.Vegetable cutting area २. Main Kitchen total floor ३. Grocery Stores ४. Wet Stores ५. Crockery washing & wiping area ६. All passages .	Four times Daily
4.	Removal of cobwebs & cleaning of fans etc. clearing of window fans	All Kitchen & Mess Hall	Forth nightly also as per requirement
5.	Exhaust Cleaning	Kitchen	Every week
6.	Window, Exhaust Fan, Ceiling Fan, Doors Dusting & Cleaning	Kitchen Window glass, Window Exhaust Fan Veg. cutting area ceiling fan. All doors in Kitchen area	Every week
7.	Cooking Equipment Cleaning	All Cooking Range Dosa Bhutti Chappati Rangeus IDLI Steamer	Daily Every Use

Sd HM   Sd/- Head Proc   Sd/- Registrar   Sd/- F A

Sr.No	Description	Area	Periodicity
8.	Deep Freezers	Four Door Chiller Flat Deep Freezer	Daily Once
9.	Dish washing & Utensil washing	Service Dish Washing area Utensil washing area & wash basin	Daily Every Use
10.	Sanitization	Knife , Cutting area platform , Cooking Food assemble Table, Side Table , Mess Hall Table ,Table mate, Serving spoon, Bain Marie , All Trolley, Tea Utensils etc.	Daily Every Use
11.	Steel Polishing	All steel cooking ranges, Bain Marie , All Steel Tables, Steel Wash Basin & Tabs,	Twice in a week

---

<u>परिशिष्ट 'ए'</u>

वैदयकीय तपासणी

१ हिमोग्राम
२ विडाल टेस्ट
३ इ एस आर
४ एच बी एस ए बी सी (हिपाटायटिस्ट बी टेस्ट)
५ युरीन रुटीन
६ **Stool Routine**
७ चेस्ट एक्सरे
८ General Hygiene- Nails, Cleanness etc.

Sd	Sd/-	Sd/-	Sd/-
HM	Head Proc	Registrar	F A

***यशदातील भोजन व्यवस्थेसाठी* अटी आणि शर्ती :-**

०१. भोजनाची निविदा अंतिम करताना पुढील कार्यवाहीचा अवलंब करण्यात येईल.

अ. यशदातील भोजनाची निविदा न्युनतम आहे की नाही हे तपासताना लिफाफा क्र. २ मधील अनु. क्रमांक ३ दरपत्रक **'अ १'** मध्ये दर्शविण्यात आल्याप्रमाणे एका व्यक्तीसाठी एक दिवसाचा एकूण दर ज्याचा न्युनतम असेल त्यानुसार तुलना करून भोजन कंत्राटदाराची निविदा निश्चिती करण्यात येईल. ज्या निविदाधारकाचे दर दरपत्रक **'अ १'** मध्ये न्युनतम असेल त्यांना इतर निविदाधारकाचे दरपत्रक ब मध्ये न्युनतम असेलेल्या इतर (१ ते ५) दरांसोबत Match करणे बंधनकारक राहील.

ब. यशदातील डीएसी मेससाठी **वस्तु व सेवाकर (GST) वगळुन इतर सर्व करासह** दर मागविण्यात येत आहेत. निविदादारांनी त्याचा विचार करुन लिफाफा ०२, दराबाबतच्या लिफाफयामध्ये दर नमूद करावेत. शासनाच्या मान्य दरानुसार यशदाकडुन वस्तु व सेवाकराची (GST) रक्कम ठेकेदारास वेगळयाने अदा करण्यात येईल.

०२. भोजनाची निविदा मंजूर झाल्याचे कळविल्यापासून पंधरा दिवसांच्या आत भोजन कंत्राटदाराने संस्थेबरोबर मान्य निविदा रक्कमे नुसार विहित रकमेच्या स्टँपपेपरवर करारनामा करावा लागेल. स्टँप व इतर नोंदणी खर्च कंत्राटदाराने करावयाचा आहे. कराराची मुळ प्रत यशदाकडे राखुन ठेवण्यात येईल.

०३. निविदा मंजूर झाल्यानंतर भोजन कंत्राटदाराने संस्थेकडे दोन वर्षासाठीच्या अदांजित एकुण उलाढालीच्या रकमेवर 3% रक्कम एवढी बिनव्याजी सुरक्षा ठेव म्हणून ठेवणे बंधनकारक राहील. कराराची मुळ मुदत संपल्यानंतर ही रक्कम भोजन कंत्राटदाराला त्यांच्याकडून झालेले संस्थेचे नुकसान वजा करून परत करण्यात येईल. त्याचप्रमाणे भोजन व्यवस्थेचा करार कोणत्याही कारणास्तव संपुष्टात आल्यास त्याच्या कामगारांचे वेतन आणि इतर अनुशंगीक देणी याबाबत कामगारांकडून कार्यरत असताना लेखी तक्रार आल्यास त्याची शहानिशा करुन योग्य ती पूढील कार्यवाही करण्यात येईल.

०४. यशदामार्फत भोजनालयाची इमारत आणि भोजन तयार करण्यासाठी लागणाऱ्या वस्तू संस्थेमार्फत पुरवठा करण्यात येईल. त्या सर्व बाबी कंत्राटदाराला वापरासाठी विनामोबदला देण्यात येतील. या व्यतिरिक्त लागणाऱ्या वस्तू कंत्राटदाराने स्वखर्चाने विकत आणाव्या लागतील. भोजन गृहाचा ताबा घेतेवेळी कंत्राटदाराने वरील सर्व वस्तू सुस्थितीत वापरण्यास योग्य आहेत अथवा कसे हे तपासून ताब्यात घ्याव्यात. नंतर काही तक्रार चालणार नाही. या वस्तूंचा वापर कंत्राटदाराने काळजीपूर्वक केला पाहिजे. निष्काळजीपणामुळे किंवा चुकीच्या वापरामुळे नुकसान होणार नाही याची दक्षता घेतली पाहिजे. नेहमीच्या सतत वापरामुळे काही वस्तूची दुरूस्ती आवश्यक वाटल्यास किंवा निदर्शनास आल्यास कंत्राटदाराने स्वत:च्या खर्चाने तातडीने (२४तासाच्या आत) दुरुस्ती करून घेणे बंधनकारक राहील. पुरवठा केलेल्या सर्व वस्तूंवर संस्थेचा मालकी हक्क राहील. संस्थेच्या परवानगी शिवाय पुरवठा केलेल्या वस्तू संस्थेच्या बाहेर घेऊन जाता येणार नाहीत. पुरवठा केलेल्या वस्तु वापरणे बंधनकारक राहीलच परंतु संस्थेने एखादी नवीन वस्तु खरेदी केल्यास ती वापरणेसुध्दा बंधनकारक राहिल व त्याची देखभालीची पुर्ण जबाबदारी कंत्राटदाराची असेल.

०५. कंत्राटदाराला त्याच्या बाजूने काही अत्याधुनीक यंत्रसामुग्री भोजनगृहात वापरण्यासाठी बसवावयाची असल्यास (भिंत किंवा जमिनीत फिक्स करून) संस्थेची लेखी परवानगी घेणे बंधनकारक राहील. त्याशिवाय असे वस्तु संस्थेचे आत आणू नये तसेच सोडुन जाताना स्वत:ची सामुग्री यशदाच्या मालमत्तेची नुकसान न करता घेवुन जावी लागेल याची जबाबदारी भोजन कंत्राटदारावर राहील. हे करीत असताना संस्थेच्या इमारतीला वा अन्य कोणत्याही साधनसामुग्रीचे नुकसान होणार नाही याची दक्षता भोजन कंत्राटदाराने घ्यावी. संस्थेच्या मालमत्तेचे नुकसान होत आहे अशी चूक आढळून आल्यास दुरुस्तीपोटी आलेला पुर्ण खर्च कंत्राटदाराच्या देयकातून वसूल करण्यात येईल.

०६.	पुरवठा करण्यात आलेल्या वस्तु, उपकरणे, क्रॉकरी इ. साहित्य नियमितपणे स्वच्छ करुन ठेवणे आवश्यक आहे. जर वस्तू अस्वच्छ व घाण आढळल्यास त्यासाठी प्रत्येक प्रकरणी रु.१०००/- इतका दंड आकारण्यात येईल.

०७.	कंत्राटदाराच्या प्रत्यक्ष वापराच्या वेळी गॅस बर्नरची तुट-फूट होवून नादुरूस्त झाल्यास नवीन स्पेअरपार्टसची किंमत व येणाऱ्या खर्चाची रक्कम कंत्राटदाराने संबंधित एजन्सीला अदा करावी. असे न केल्यास कंत्राटदाराचे देयकातुन वसुल करुन देखभाल करणारी एजन्सी ला अदा करण्यात येईल. गॅस सिलेंडरची आणि त्यापासून उद्भवू शकणाऱ्या सर्व धोक्यांची जबाबदारी कंत्राटदारावर राहील. त्याच्या देखभालीची तसेच सुरक्षित कामकाजाचीही पूर्ण जबाबदारी सदर कंत्राटदारावर राहील.

०८.	भोजन गृहातील कामकाज सुरळीत चालण्याच्या दुष्टीने कर्मचारी संख्या पूरविणे आवश्यक आहे. त्या व्यतीरिक्त जास्तीचे कर्मचारी कंत्राटदार त्याच्या आवश्यकतेनुसार घेऊ शकतील व त्यासाठी संस्थेकडून दरामध्ये वेगळी वाढ दिली जाणार नाही.कंत्राटदारांच्या कर्मचाऱ्यांना F & B चा अनुभव असावा.

अ) **बेड टी (Bed Tea), न्याहारी, सकाळचा प्रशिक्षण वर्ग येथील चहा, दुपारचे भोजन, दुपारचा प्रशिक्षण वर्ग येथील चहा, रात्रीचे भोजन व कार्यालयीन कर्मचारी यांचा सकाळचा व दुपारचा चहा जागेवर देणे यासाठी आवश्यक कर्मचारी राहतील याची काळजी घेणे बंधनकारक आहे**

१. पर्यवेक्षक - १
२. हेडकूक - १
३. सहायक कुक - ३
४. पॅन्ट्रीमॅन - १
५. हेल्पर - २
६. मोरी कामगार- ३
७. सर्विस बॉईज - १२

याउपर प्रशिक्षणसत्रांची संख्या लक्षात घेवून कर्मचा-यांची संख्या कमी जास्त करण्यासाठी वसतिगृह व्यवस्थापक/ निबंधक किंवा मा. महासंचालक यांनी प्राधिकृत केलेल्या इतर कोणत्याही व्यक्तिकडे ठेकेदारास लेखी अर्ज किंवा तोंडी चर्चा करुन सदर प्राधिका-यांच्या मान्यतेने मनुष्यबळाबाबत गरजेनुसार कार्यवाही करता येईल.

०९.	कंत्राटदाराने कर्मचाऱ्यांची नेमणूक करण्यापूर्वी त्याच्या ओळख पडताळणीसाठी त्याचा अलिकडच्या काळातील फोटो, रेशन कार्डची झेरॉक्स प्रत, तसेच त्याचा शाळा सोडल्याचा दाखला/मतदान ओळखपत्र/वाहन परवाना इत्यादी माहिती देणे बंधनकारक आहे तसेच कर्मचाऱ्यांची पोलीस पडताळणी करुन तसा अहवाल वसतिगृह व्यवस्थापक यशदा यांना सादर करावा. सदरच्या माहिती मध्ये काही गैर आढळल्यास त्या कर्मचाऱ्याला भोजन गृहात काम करण्यास परवानगी दिली जाणार नाही.

१०.	कंत्राटदारामार्फत भोजन गृहात काम करणा-या प्रत्येक कर्मचाऱ्याची वैद्यकीय तपासणी **परिशिष्ट 'ए'** मध्ये नमूद केल्यानुसार नेमणूक करण्यापूर्वी आणि त्यानंतर दरवर्षी तपासणी संस्थेतील वैद्यकीय अधिकाऱ्यामार्फत करुन घेऊन तसा अहवाल वसतीगृह व्यवस्थापक यांच्याकडे सादर करावा वैद्यकीय अधिकाऱ्याच्या तपासणीमध्ये शारिरिकदृष्टया अपात्र असलेल्या कोणत्याही व्यक्तिस कंत्राटदार यशदाच्या आवारात कामासाठी ठेवणार नाही. कामावर असलेल्या कंत्राटदाराच्या कोणत्याही कामगारास शारिरिक, सांसर्गिक व्याधी असल्याचे निदर्शनास आल्यास सदरची बाब तात्काळ कंत्राटदाराच्या निदर्शनास आणण्यात येईल. अशी बाब निदर्शनास आल्यानंतर कंत्राटदाराने सदर कामगारास तात्काळ यशदाच्या आवारातून दुर करावयाचे आहे.

११.	भोजन कंत्राटदाराने स्वत:च्या खर्चाने भोजनालयातील प्रत्येक (वेटर) कर्मचाऱ्यांना काळी पँट व पांढरा शर्ट या रंगाचे दोन जोड गणवेष, शूज आणि मोजे तसेच स्वयंपाकघरात काम करणा-या आचा-यांना (कुक) काळी पँट, कुककोट पांढऱ्या रंगाचा, पांढरे ॲपरन, टोपी, हेअर मास्क, माऊथ मास्क, इ. साहित्य पूरवावे लागेल.असे न केल्यास प्रत्येक प्रकरणी रु.१,०००/- इतका दंड आकारण्यात येईल.

१२.	दैनंदिन अंतर्गत वापरासाठी यशदा मार्फत भोजनगृहामध्ये एक विस्तारीत दुरध्वनीसंच पुरविण्यात येईल, त्यासाठी कोणत्याही प्रकारचे भाडे आकारले जाणार नाही. त्याच प्रमाणे भोजनालयासाठी पाणी आणि वीज हे युनिट प्रमाणे कत्रांटदाराला भरावे लागेल.त्यासाठी स्वतंत्र मीटर लावण्यात येईल.

१३.	भोजन कंत्राटदारने स्वत:च्या खर्चाने किचनचा पूर्ण भाग, किचन ओटा, भांडी धुण्याची जागा, धान्यांचे भांडारगृह, स्वत:चे कक्ष, पेंट्री रुम, गॅस स्टोरेज, किचनचे टाईल्स तसेच प्लॅटफॉर्म नियमितपणे स्वच्छ ठेवणे बंधनकारक राहील. कोणत्याही प्रकारची दुर्गंधी व घाणेरडे डाग भिंतीवर अथवा फरशीवर ठेवु नयेत. स्वच्छतेसाठी Standard Cleaning Material वापरण्यात यावे. अस्वच्छता दिसून आल्यास प्रत्येक प्रकरणी रुपये १०००/- दंड आकारण्यात येईल.

१४.	उरलेले शिळे अन्न/खरखटे ब्लॅक प्लॅस्टिक डिसपोझेबल बॅग मध्ये बंद करुन त्याची विल्हेवाट यशदाच्या आवाराबाहेर करण्याची जबाबरी संपूर्णपणे कंत्राटदाराची राहिल. यशदाच्या आवाराबाहेर कचऱ्याची विल्हेवाट करताना महानगरपालिकेकडून कोणत्याही स्वरुपाची तक्रार उद्भवल्यास त्याचे निराकरण करण्याची जबाबदारी सर्वस्वी कंत्राटदाराची असेल. कचऱ्याची योग्य प्रकारे विल्हेवाट न केल्याचे आढळल्यास प्रत्येक प्रकरणी रुपये १,०००/- दंड आकारण्यात येईल.

१५.	भोजनगृहातील वॉश बेसीन, पंखे, खिडक्या, दिवे डायनिंग खुर्च्या व टेबल, फरश्या त्या सभोवतालचा परिसराची स्वच्छता संस्थेकडून ठेवण्यात येईल. त्यासाठी संस्थेने नेमलेल्या गृहपालन सफाई कंत्राटदाराकडील एक सफाई कामगारामार्फत वरील कामे करण्यात येतील. सफाई कामगाराच्या पगारापोटी **रू ३०००/-** एवढ्या रक्कमेची भोजन कंत्राटदाराच्या प्रत्येक महिन्याच्या देयकातून वसूल करण्यात येईल.

१६.	भोजन कंत्राटदाराला या सर्व व्यवस्थेसाठी लागणारा कर्मचारी वर्ग अट क्र. ८ मध्ये नमूद केल्यानुसार स्वखर्चाने नेमला पाहिजे. तसेच कामगार २० पेक्षा जास्त असल्याने कामगार परवान्याची (Labour Licence) प्रत एक महिन्याच्या आत जमा करावी लागेल. सदर कर्मचाऱ्यासाठी सध्या अस्तित्वात असलेल्या कामगार किमान वेतन कायदा, राज्य कामगार विमा योजना, भविष्यनिर्वाह निधी, बोनस ॲक्ट, घरभाडे भत्ता ॲक्ट व वेळोवेळी लागू होणाऱ्या बदलानुसार नियम / तरतूदी नुसार आणि इतर कायदेशीर नियमांचे पालन करुन त्यांनी नेमलेल्या कर्मचाऱ्यांना वेतन / मानधन देणे आवश्यक राहील तसेच सदर नियमानुसार वेळोवेळी शासनाकडे करावा लागणारा भरणा हा भोजन कंत्राटदार यांनी स्वत: करावयाचा आहे तसेच भोजन व्यवस्थेबाबत आकारण्यात येणारे केंद्र, राज्य स्थानिक संस्थांचे कर, परवाने फी, इत्यादी भोजन कंत्राटदारास भरावी लागेल. कामगार कायद्याच्या तरतुदींचे पालन कंत्राटदार करेल अशी लेखी हमी कंत्राटदाराने देणे बंधनकारक राहील. या बाबत कर्मचाऱ्यांकडून कार्यरत असताना लेखी तक्रार आल्यास तक्रारीचे शहानीशा करुन संबंधित शासकीय कार्यालयास त्याबाबत कळविण्यात येईल. याबाबत यशदा संस्था जबाबदार राहणार नाही.

१७.	भोजन कंत्राटदाराने भोजनगृह चालविण्यासाठी **अन्न व औषध सुरक्षा प्रशासन, महाराष्ट्र शासन** (**Food and Drug Safety**) यांचा परवाना तसेच नियमाप्रमाणे आवश्यक असलेले महानगरपालिकेचे सर्व परवाने स्वखर्चाने काढले पाहिजेत व त्याची मुळ प्रत यशदाला ठेका मिळाल्यापासुन ३० दिवसांच्या आत जमा करणे आणि त्याचे नुतनीकरण वेळोवेळी करणे आवश्यक आहे. तसे न केल्यास भोजन व्यवस्थेची देयके अदा केली जाणार नाहीत.

१८.	यशदाच्या आवारातील प्रशिक्षणार्थीसाठी असलेल्या कोणत्याही सुविधांचा वापर करण्याची आपल्या मार्फत नियूक्त करण्यात आलेल्या कर्मचाऱ्यांना परवानगी राहणार नाही. उदा. बॅडमिंटन, व्यायामशाळा, व्हीजीटर्स लाँजमध्ये टि. व्ही. पहाणे, वर्तमानपत्रे वाचणे, टेबलटेनिस, पोहण्याचा (स्वीमिंग पूलचा) वापर इत्यादी.

१९.	भोजनगृहाचा उपयोग फक्त संस्थेचे प्रशिक्षणार्थी, अधिकारी, कर्मचारी किंवा मा. महासंचालक यांनी परवानगी दिलेल्या व्यक्ती, संस्था व इतर शासकीय विभागाकडून यशदा येथे आयोजित केलेल्या कार्यशाळा/प्रशिक्षण सत्रे/चर्चासत्रे व अन्य कार्यक्रमासाठी यशदाने निश्चीत केलेल्या दराप्रमाणेच आकारणी करण्यात यावी. याबाबत वेगळे असे शुल्क किंवा वेगळा मेनू देण्यात येवू नये. या व्यतिरिक्त इतर कोणासही या ठिकाणी सेवा देता येणार नाही. तसेच कंत्राटदारास यशदाच्या भोजनगृहामध्ये कोणत्याही प्रकारचे अन्न पदार्थ शिजवून/तयार करून बाहेर घेवून जाता येणार नाही. असा प्रकार आढळल्यास प्रत्येक प्रकरणी रूपये. २०००/- इतका भोजन कंत्राटदारास दंड आकारण्यात येईल.

२०.	भोजन कंत्राटदाराला भोजन समिती, वसतिगृह व्यवस्थापक यांचेकडून दोन आठवडयाचा मेनु **परिशिष्ट 'ड'** नुसार अगाऊ तयार करून देण्यात आलेला आहे. त्यानुसार भाज्या व मांस/ मच्छी इत्यादी सर्व ताजे व स्वच्छ स्वरूपातील पदार्थ रोजच्या रोज खरेदी करुन वापरणे बंधनकारक राहील. सर्व भोजन सामुग्रीची तपासणी तज्ञ व्यक्ती/ संस्था/ मेस कमिटी मार्फत महिन्यातून दोन वेळेस करण्यात येईल. तसेच मेनु मध्ये बदल झाल्यास वसतिगृह व्यवस्थापक यांची परवानगी घेणे बंधनकारक राहील. मेनुमध्ये दिलेल्या अन्न पदार्थांच्या दर्जेचा **परिशिष्ट 'इ'** नुसार पुरवठा करणे बंधनकारक राहील. असा प्रकार आढळल्यास प्रत्येक प्रकरणी रूपये. २०००/- इतका भोजन कंत्राटदारास दंड आकारण्यात येईल.

२१.	भोजन कंत्राटदाराला आठवडयाच्या सर्व दिवशी दुपारचे शाकाहारी बुफे पध्दतीने व आठवडयातील सात दिवस रात्रीचे जेवण शाकाहारी व मांसाहारी बुफे पध्दतीचे तयार करून यांचे वेगळे वेगळे बुफे (शाकाहारी वेगळा व मांसाहारी वेगळा) नामफलकासहित लावुन संस्थेच्या आवारात पुरविणे बंधनकारक राहील.

२२.	भोजन कंत्राटदाराला आठवड्याच्या सर्व दिवशी (शनिवार,रविवार आणि सुटीचे दिवस धरून) आवश्यकते व सूचनेनुसार भोजनाची सेवा संस्थेच्या आवारात उपलब्ध करून दयावी लागेल. त्यासाठी एका दिवशी किमान किती व्यक्तींना भोजन द्यावे लागेल यासाठी किमान मर्यादा असणार नाही. तसेच विशेष प्रसंगी मा. महासंचालकांच्या मान्यतेने दरपत्रक "अ/अ2' किंवा 'ब' मधील दरांनुसार भोजन सुविधा यशदाच्या आवारात पुरवठा करणे बंधनकारक राहील.

२३.	सर्व पदार्थ यशदाच्या स्वयंपाकगृहात तयार करुन प्रशिक्षणार्थींना पुरवठा करणे बंधनकारक राहील. बाहेर तयार करुन पुरवठा केल्याचे दिसून आल्यास अशा प्रत्येक घटनेसाठी रूपये २,०००/- दंड आकारण्यात येईल.

२४.	स्वयंपाकघर डायनिंग हॉल येथे उंदीर, घुशी, झुरळे , माश्या इ. किटकांचा उपद्रव होणार नाही याची पूर्व दक्षता कंत्राटदाराने घ्यावी. यासाठी संस्थेकडून Pest Control उपाययोजना करण्यात येईल. त्यासाठी रू. १०००/- इतकी रक्कम प्रत्येक महिन्याच्या देयकातून वसूल करण्यात येईल.

२५. संस्थेचे मा. महासंचालक, मा. अतिरिक्त महासंचालक, मा.उपमहासंचालक, निबंधक, वसतीगृह व्यवस्थापक, संस्थेचे मानसेवी वैद्यकीय अधिकारी किंवा मा. महासंचालकांनी प्राधिकृत केलेला इतर कोणतीही व्यक्ती किंवा संस्था यांना केव्हाही भोजनगृह, स्वयंपाकगृह किंवा कोठीची खोली इत्यादींची तपासणी करण्याचा अधिकार राहील. तसेच या अधिका-यांना भोजन कंत्राटदार पुरवित असलेल्या अन्न पदार्थांची तपासणी करण्याचाही अधिकार राहील. अन्नपदार्थ तयार करण्यासाठी **अ** दर्जाचा किराणा माल, उत्तम दर्जाचे वस्तू व भाजीपाला वापरला पाहिजे. **परिशिष्ट 'इ'** नुसार माल खरेदी करावा त्याची नोंद स्वतंत्र नोंदवहीमध्ये घ्यावी.

२६. भोजन कंत्राटदाराला प्रत्येक दिवशी प्रत्येक प्रशिक्षणार्थीसाठी सोबत जोडलेल्या दरपत्र (अ१) मध्ये नमूद केलेल्या मेनूप्रमाणे बेड टी, न्याहरी सोबत चहा/कॉफी/दुध, सकाळचा क्लासरूम चहा/कॉफी/दुध, दुपारचे जेवण, दुपारचा क्लासरुम चहा/कॉफी/दुध, आणि रात्रीचे जेवण पुरविण्यासाठी निर्दिष्ट दराने आकार दिला जाईल.

२७. सत्र संचालकांनी प्रशिक्षणार्थींचे दुपारचे जेवण तयार न करण्याबाबत एक दिवस अगोदर तर रात्रीचे जेवण तयार न करण्याबाबत त्याच दिवशी दुपारी दोन वाजेपर्यंत लेखी पूर्वसूचना दिली असेल तर त्या जेवणाचा खर्च देयकामध्ये आकारण्यात येऊ नये.

२८. रात्रीच्या जेवणासाठी वसतीगृहामध्ये राहणाऱ्या प्रशिक्षणार्थीच्या संख्येनुसार कंत्राटदारास रक्कम अदा केली जाईल. जर प्रशिक्षणार्थीकडून पूर्ण जेवण न मिळाल्याची लेखी तक्रार आल्यास मा.महासंचालक यांच्या मान्यतेने कपात केली जाईल. याबाबत मा. महासंचालक, यशदा यांचा मान्यतेने निर्णय अंतिम राहील.

२९. संस्थेचे महासंचालक, अतिरिक्त महासंचालक, निबंधक, वसतिगृह अधिक्षक, वसतिगृह व्यवस्थापक यांच्या मार्फत सूचना आल्यास संस्थेत आलेले पाहुणे, अभ्यागत वक्ते व इतर यांना चहा/कॉफी/जेवण इत्यादींचा पुरवठा करणे बंधनकारक राहील. त्याबाबतची देयके दरपत्रक "अ2' नुसार निश्चीत केलेल्या दरानुसार दर पंधरवडयाला अदायगीसाठी सादर करावीत.

३०. प्रशिक्षण कार्यक्रम पार पडल्यापासून ०२ दिवसाच्या आत प्रशिक्षण कार्यक्रमाची kot संबंधीत सत्र संचालकांकडे सादर करुन प्रमाणित करुन घेण्याची जबाबदारी भोजन कंत्राटदार यांची असेल. प्रमाणित करण्यात आलेली Kot चे देयके १५ दिवसातून एकदा वसतिगृह व्यवस्थापन विभागाकडे पाठविण्यात यावी.

३१. कार्यालयीन वेळेत संस्थेतील अधिकारी/कर्मचारी यांचे समवेत आलेले पाहूणे/अभ्यागत यांना चहा/कॉफी/भोजन इत्यादीचा पुरवठा केल्यास त्यांच्याकडून दरपत्रक "अ2' नुसार देयके वसूल करण्याची जबाबदारी भोजनगृह कंत्राटदार यांची राहील.

३२. मा. महासंचालक यांनी वेळोवेळी दिलेल्या सूचनांचे भोजन व्यवस्था कंत्राटदारास पालन करावे लागेल. दैनंदीन भोजन व्यवस्थेवर वसतिगृह व्यवस्थापक यांची देखरेख राहील.

३३. भोजन कंत्राटदाराने ठरलेल्या वेळे प्रमाणे/लेखी दिलेल्या वेळेनुसार भोजन/भोजन गृहातील सुविधा देणे बंधनकारक राहील. तसेच भोजनाचा दर्जा किंवा चव योग्य ठेवण्याचे भोजन कंत्राटदास बंधनकारक राहील. यापैकी कोणत्याही प्रकारच्या त्रूटी आढळल्यास प्रत्येक प्रकरणी कंत्राटदारास रूपये ५०००/- दंड आकारण्यात येईल.

३४.	विशेष प्रसंगी ठरलेल्या विशेष मेनुप्रमाणे यशदाच्या भोजन गृह, बोर्डरूम, लेझीम किंवा यशदाच्या आवारात अन्य कोणत्याही ठिकाणी विशेष भोजन आयोजित केल्यास तेथे गरम अन्न पुरविणे भोजन कंत्राटदारास बंधनकारक राहील. त्यासाठी दरपत्रक "अ1'/अ2' व 'ब' नुसार दर अदा केले जातील. याबाबत वेगळे सेवाशुल्क दिले जाणार नाही.

३५.	यशदामध्ये वर्ग १, वर्ग २,वर्ग ३ आणि वर्ग ४ कर्मचारी आहेत. सर्व अधिकारी/ कर्मचारी यांना खाली नमूद केलेल दर फक्त कार्यालयीन वेळेत कार्यरत असताना अनुज्ञेय होतील. इतर वेळेसाठी दरपत्रक "अ2' व 'ब' प्रमाणे दर आकारुन वसुली करण्याची जबाबदारी कंत्राटदाराची राहील.

तपशिल	कायम /प्रतिनियुक्ती/ करार तत्वावरील अधिकारी / कर्मचारी तसेच वर्ग ४ चे कर्मचारी यांचेसाठी दर
चहा/कॉफी	दरपत्रक "अ2' मध्ये प्राप्त झालेल्या दरांमध्ये ३० टक्के सुट देऊन दर निश्चित करण्यात येईल.
न्याहरी	
दुपारचे जेवण (स्वीट डीश सह)	

कार्यालयीन वेळेत संस्थेच्या आवारात कार्यरत असलेल्या अधिकारी/ कर्मचाऱ्यांकरिता दिवसातून दोन वेळा चहा/कॉफी कंत्राटदाराने सकाळी ११.०० ते ११.१५ व दुपारी ३.०० ते ३.३० या वेळेत पुरवायचा आहे. सदरचा चहा/कॉफी व्यवस्था संस्थेमार्फत विनामुल्य कर्मचाऱ्यांना देण्यात येते. त्यासाठी दररोज सकाळी ३०० व दुपारी ३०० असे एकूण ६०० कप याप्रमाणे दरपत्रक अ मध्ये प्राप्त झालेल्या दरामध्ये ३०% सूट देवून दर निश्चित करण्यात येईल त्याप्रमाणे एकूण कामाच्या दिवसाच्या हिशोबाने देयक तयार करुन कंत्राटदाराने दरमहा देयक वसतिगृह व्यवस्थापन विभागाकडे अदा करणेसाठी सादर करावे.

३६.	आंबेडकर स्पर्धा परिक्षा केंद्रामार्फत **यशदामध्ये ७० विद्यार्थी असतात. या सर्व विद्यार्थ्यांना दरपत्रक 'अ२' मध्ये प्राप्त झालेल्या दरांमध्ये ३० टक्के सुट देऊन दर निश्चित करण्यात येईल.** त्यानुसार भोजन पुरवठा करावा लागेल. भोजन सुविधेपोटी देय होणारी रक्कम कंत्राटदाराने दरमहा विद्यार्थ्यांकडून घ्यावी. वसुलीबाबत यशदा जबाबदार रहाणार नाही.

३७.	भोजन गृहाच्या कामाचे स्वरुप पहाता फक्त ६ (सहा) कर्मचाऱ्यांना भोजनगृहाच्या मागे असलेली खोली वापरासाठी देण्यात येईल. त्यांच्या राहण्याचा कोणताही कायदेशीर अधिकार प्राप्त होणार नाही. त्याचबरोबर कंत्राटदारास आणि त्याच्या नोकरवर्गास कोणत्याही स्वरूपाचे दिवाणी कायद्यास अनुसरून असणारे कोणतेही अधिकार प्राप्त होणार नाहीत. भोजन व्यवस्थेबाबतचा करार संपुष्टात आल्यानंतर भोजन कंत्राटदाराने त्याच्या कर्मचारी वर्गाला संस्थेच्या आवारात दिलेली जागा करार संपुष्टात येईल त्या दिवशी पूर्णपणे रिकामी करावी लागेल.

३८.	पुरविण्यात आलेल्या भोजन सेवेचा दर्जा **मुल्यमापनातील तीन गुणाच्या खाली गेल्यास देयकाच्या १० टक्के तर दोन गुणाच्या खाली गेल्यास २० टक्केपर्यंत रक्कम** संबंधित प्रशिक्षण कार्यक्रमाच्या देयकातून कपात करण्यात येऊन उर्वरित रक्कम भोजन कंत्राटदाराला अदा करण्यात येईल. **तसेच सलग ३ महिने सर्वप्रशिक्षण कार्यक्रमाच्या भोजनाच्या दर्जाबाबत अतिउत्कृष्ट अस भारांक नोंदविले गेल्यास २ टक्के वाढ देयकांत मा. महासंचालक यांच्या मान्यतेने करण्यात येईल.**

३९.	निविदेतील कोणत्याही अटी व शर्तीचा कंत्राटदाराकडून भंग होत असल्यास प्रत्येक वेळी प्रत्येक बाबीसाठी व अटीभंगाच्या प्रत्येक वेळेसाठी रू. ५,०००/- पर्यंत दंड आकारण्यात येईल मा.महासंचालक यांच्या मान्येतेने. दंडाची रक्कम देयकातून वसूल करण्यात येईल. याबाबत कोणतीही सवलत दिली जाणार नाही.

४०.	संस्थेतील अधिकारी/ कर्मचारी व प्रशिक्षणार्थी यांनी कार्यालयीन वेळेनंतर/ प्रशिक्षण सत्र संपल्यानंतर चहा/कॉफी/दुध/बिस्किट/थंड पेय/स्नॅक्स किंवा भोजन सुविधेची मागणी केल्यास दरपत्रक 'ब' नुसार रोख रक्कम स्वीकारून तयार असलेल्या पदार्थांचा पुरवठा करावा.

४१.	संस्थेमार्फत कंत्राटदारास पुरविण्यात आलेले क्रॉकरी/कटलरी/स्वयंपाकाची भांडी/साहित्य इत्यादी ठेका संपल्यावर किंवा दरम्यान इनव्हेंटरी (Inventory) केल्यावर आढळून आलेल्या गहाळ (Shortage) वस्तू पोटी संस्थेला वस्तुला वस्तू किंवा गहाळ वस्तूची खरेदीची किंमत भरपाई पोटी भरणा करणे बंधनकारक राहील. तसेच जड वस्तू उदा. Deep frezer, Refrigerator, Grinder machine, Cooking Range, Oven, Dish Washer इत्यादी नादुरुस्त वस्तूंच्या दुरुस्तीचा खर्च कंत्राटदाराकडून वसुल करण्यात येईल. त्याचप्रमाणे तुटफुट वस्तू पोटी खरेदीच्या किंमतीमध्ये १५ टक्के सवलत एक वर्षासाठी देऊन उर्वरीत रक्कम संस्थेकडे भरणा करणे बंधनकारक राहील. रक्कमेचा भरणा न केल्यास देयकातुन वसुल करण्यात येईल किंवा ठेका सपुष्टात आल्यावर सुरक्षा ठेवेतून वजा करण्यात येईल. न वापरता येणार (unserviceable) साहित्य (क्रॉकरी, कटलरी, स्वंयंपाकाची भांडी , जड वस्तू) संस्थेस जमा केल्यास सदर वस्तूंसाठी कोणतीही वसूली ठेकेदारकडून करण्यात येणार नाही. क्रॉकरी तडा गेल्यास कंत्राटदाराने ती संस्थेकडे जमा करुन बदली करुन घेणे आवश्यक राहील. प्रशिक्षणार्थी वा यशदा कर्मचारी यांचेकडून तुटफुट झाल्यास वेळोवेळी त्याची नोंद स्वंतत्र रजिस्टर मध्ये घ्यावी व त्यावर संबंधित प्रशिक्षणार्थी /सत्रसंचालक यांची स्वाक्षरी घ्यावी. तदनंतर सदर तुटफुटीसाठी वसूली करण्यात येणार नाही.

४२.	करार कालावधीमध्ये कंत्राटदाराची सेवा असमाधानकारक आढळून आल्यास संस्थेमार्फत ठेका रद्द करण्याची ३० दिवसांची नोटीस देण्यात येईल, त्याच प्रमाणे कंत्राटदारामार्फत ठेका रद्द करावयाचा झाल्यास कंत्राटदाराने संस्थेला ९० दिवसांची आगाऊ नोटीस देणे बंधनकारक राहील.

४३.	या निविदेतील कोणत्याही अटी व शर्तीचा/ कराराच्या एखाद्या कलमाच्या अर्थाविषयी शंका किंवा वाद उपस्थित झाल्यास मा. महासंचालक, यशदा यांचा निर्णय अंतिम राहील आणि तो सर्वांवर बंधनकारक राहील.

४४.	निविदा कोणत्याही टप्यावर रदद करणे अथवा अंतिमत: स्विकारण्याचा निर्णय या कार्यालयाने राखून ठेवला आहे.

४५. या करारास पुणे शहरापुरतेच न्यायाधिकार कक्ष (Legal   Jurisdiction) मर्यादित राहील.

४६.	जर पुढील नमूद असमाधानकारक बाबी पैकी कोणत्याही एका कारणास्तव यशदा कडून निविदाधारकाचे काम काढुन घेण्यात आले व जर नविन कंत्राटदाराकडून करार कालावधीत काम करुन घ्यावे लागले तर अशा वाढीव खर्चाची भरपाई सुरक्षा रक्कमेतून वसूल करण्यात येईल.

४७.	या करारान्वये सोपविण्यात आलेले भोजन व्यवस्थेचे काम भोजन कंत्राटदारास इतर कोणत्याही कंत्राटदाराकडे अथवा एजन्सीकडे हस्तांतरीत करता येणार नाही वा सोपविता येणार नाही.

४८.	सदर करारान्वये सोपविण्यात आलेल्या भोजन व्यवस्थेच्या कामासाठी कंत्राटदाराने नेमलेल्या कर्मचाऱ्यांचे वर्तन सौजन्यशील, नम्र व सहकार्याचे असणे आवश्यक आहे. यासाठी कत्रांटदाराने आपल्या कर्मचाऱ्यांना नेमण्यापुर्वी आवश्यक ते प्रशिक्षण देणे अनिवार्य आहे जेणेकरुन यशदाची प्रतिमा उंचावण्यास मदत होईल.

४९.	सदर करारान्वये सोपविण्यात आलेल्या कामासाठी कत्रांटदाराने नेमलेल्या कर्मचाऱ्यास कोणतीही दुर्घटना, अपघात अथवा दुखापत झाल्यास त्याची व त्यापोटी होणाऱ्या नुकसान भरपाई बाबत सर्वस्वी जबाबदारी भोजन कत्रांटदाराची असेल. यासाठी कंत्राटदाराने नेमलेल्या कर्मचाऱ्यास आवश्यक ते विमा संरक्षण देण्याची जबाबदारी भोजन कंत्राटदाराची असेल व यासंदर्भात कोणत्याही प्रकारची जबाबदारी यशदाची नसेल.	तसेच कंत्राटदारामार्फत पुरविण्यात आलेल्या अयोग्य भोजन व्यवस्थेमुळे संस्थेच्या कर्मचाऱ्यास किंवा प्रशिक्षणार्थीस कुठल्याही प्रकारचे आजारपण, दुर्घटना, अपघात अथवा दुखापत झाल्यास त्याची व त्यापोटी होणाऱ्या नुकसान भरपाई बाबत सर्वस्वी जबाबदारी भोजन कत्रांटदाराची असेल.

५०.	प्रचलित कायदयानुसार आवश्यक असणाऱ्या सर्व वैधानिक नोंदवहया अथवा अभिलेख ठेवणे भोजन कंत्राटदारावर बंधनकारक आहे. तसेच मागणी केल्यावर संबंधित वैधानिक नोदंवहया अथवा अभिलेख संबंधित प्राधिकरणास उपलब्ध करुन देण्याची जबाबदारी भोजन कंत्राटदाराची असेल. यासंदर्भात वैधानिक तपासणी दरम्यान कोणतीही त्रृटी आढळल्यास त्यासाठी व त्याच्या निराकरणाची सर्वस्वी जबाबदारी कंत्राटदाराची असेल.

५१.	असमाधानकारक सेवेच्या बाबी.

१. पदार्थांची गुणवत्ता योग्य दर्जाची नसणे.
२. आरोग्य विभागाच्या तपासणीनुसार पदार्थामध्ये भेसळ आढळणे.
३. वेळेवर जेवण/ भोजन सुविधा न पुरविणे.
४. कर्मचारी संख्या भोजनार्थीच्या प्रमाणा पेक्षा कमी असणे.
५. गणवेश परिधान केलेला नसणे.
६. कर्मचाऱ्यांची नियुक्ती विषयक माहिती कर्मचारी कामावर रुजू होण्यापूर्वी न देणे.
७. स्वयंपाक गृह सतत स्वच्छ न राहणे.
८. कर्मचाऱ्यांनी स्वत:ची स्वच्छता न पाळणे.
९. कर्मचाऱ्यांना प्रशिक्षणाचा अभाव.

दर महिना/ वेळोवेळी भांडर गृहाची व इतर सर्व्हिसेसची पडताळणी तक्ता

१. पर्यवेक्षक - १
२. हेडकूक - १
३. सहायक कुक - ३
४. पॅन्ट्रीमॅन - १
५. हेल्पर - ५
६. मोरी कामगार - ७
७. सर्विस बॉईज - १७

१.	तांदूळ	बासमती, कोलम, आंबेमोहर	
२.	डाळी	तूर डाळ, चांगल्या दर्जाचा (क्र.१) मूग डाळ, चांगल्या दर्जाचा (क्र.१) हरभरा डाळ, चांगल्या दर्जाचा (क्र.१) मसूर डाळ, चांगल्या दर्जाचा (क्र.१) उडीद डाळ, चांगल्या दर्जाचा (क्र.१)	
३.	गहू	एम पी लोकवान/सिहोर	
४.	खाण्याचे तेल	सनफ्लॉवर / पोस्टमन / प्रिन्स / धारा/ गोदरेज	
५.	लोणची	बेडेकर/प्रविण/केप्र	
६.	पापड	लिज्जत /प्रविण	
७.	ब्रेड	ब्रिटानिया/मॉर्डन/शक्ती/ओव्हन फ्रेश	
८.	बटर	अमूल/आरे/विजया	
९.	जाम	किसान/मेप्रो/नोगा	
१०.	सॉस	मॅंगी/किसान/डिपी	
११.	दूध	चितळे/भुजबळ/गोकूळ/कात्रज/नवनाथ	
१२.	चहा	टी-बॅग्ज : ताज महल/ लिप्टन/सोसायटी	
१३.	कॉफी	नेसकॉफी किंवा रिच केफ	
१४.	बिस्कीट	मारी, नाईस, मोनॅको, टॉप, गूड डे, क्रॅकजॅक, आरेंज क्रिम, बॉर्नबॉन डिलाईट, पार्ले-जी	
१५.	कोंबडी	चांगल्या दर्जाचे ताजे १०००-१२०० ग्रॅम इतके वजनाचे	
१६.	मटण	चांगल्या दर्जाचे - लोकल मार्केट मधील ताजे	
१७.	मासे	चांगल्या दर्जाचे- लोकल मार्केट मधील ताजे पॉमफ्रेट किंवा सुरमई	
१८.	मसाला	प्रविण/एव्हरेस्ट/बेडेकर/केप्र/बादशहा	