



# दून विश्वविद्यालय

मोथरोवाला रोड, केदारपुर, अजबपुर देहरादून  
फोन नं. 0135--2533105

## निविदा आमंत्रण

दून विश्वविद्यालय देहरादून द्वारा छात्रावासों की कैटरिंग हेतु सीलबंद निविदाएँ आमंत्रित की जाती हैं। निविदा फार्म दून विश्वविद्यालय से निविदा शुल्क रू0 568.00 के भुगतान के उपरान्त किसी भी कार्यदिवस में प्राप्त किया जा सकता है। इच्छुक आवेदनकर्ता अपनी निविदा दिनांक 30 जनवरी 2015 दोपहर 02 बजे तक कुलसचिव कार्यालय में जमा करा दें। टेन्डर उसी दिन सायं 03 बजे खोला जायेगा। निविदा फार्म दून विश्वविद्यालय की वेबसाईट [www.doonuniversity.ac.in](http://www.doonuniversity.ac.in) से भी डाउनलोड किया जा सकता है।

कुलसचिव

## छात्रावास तथा फ़ैकल्टी लाज कैटरिंग हेतु निविदा-प्रपत्र

मूल्य	500.00
ब्यापार कर	— 68.00
योग	— 568.00
वर्ष	2015-16

### दून विश्वविद्यालय, देहरादून

विज्ञप्ति संख्या / 2 / निविदा / 2015-16

दिनांक- 10.01.2015

दून विश्वविद्यालय, देहरादून की ओर से छात्र-छात्राओं तथा अतिथियों की भोजन व्यवस्था हेतु कैटरर्स से निम्नलिखित के लिए सील्ड निविदायें आमंत्रित की जाती हैं:-

1. अलकनन्दा (गर्ल्स) छात्रावास)
2. शिवालिक (ब्याइज) छात्रावास
3. फ़ैकल्टी लाज

### आवेदन पत्र प्राप्त एवं जमा करने हेतु निर्देश-

1. निविदादाताओं को निविदा प्रपत्र के प्रत्येक पृष्ठ पर अंकित तथ्यों की स्वीकृति हेतु हस्ताक्षर अपेक्षित हैं। निविदा प्रपत्र, विज्ञप्ति प्रकाशन की तिथि से दिनांक 30.01.2015 के अपराह्न 2:00 बजे तक कार्यालय से प्राप्त एवं जमा किये जा सकते हैं।
2. उपलब्ध निविदायें दिनांक 30.01.2015 को 3:00 बजे निविदादाताओं के सम्मुख खोली जायेंगी। यदि कोई निविदादाता उक्त तिथि एवं समय पर उपस्थित नहीं होगा तो अनुपस्थित निविदादाता की प्रतिक्षा नहीं की जायेगी एवं उपस्थित निविदादाताओं के सम्मुख सभी निविदायें खोल दी जायेंगी।
3. वैट, आय कर, फूड लाइसेंस एवं अनुभव (नियम एवं शर्तें बिन्दु सं0 14) से सम्बन्धित पत्रों को फार्म के साथ लगाना अनिवार्य होगा।
4. कम से कम पिछले तीन वर्ष की इनकम टैक्स रिपोर्ट लगानी आवश्यक है।

**हस्ताक्षर**

## भोजन व्यवस्था के निविदादाताओं के लिए नियम एवं शर्तें-

1. संलग्नक निर्धारित मेनू के अनुसार लगभग 500 छात्र-छात्राओं के भोजन की व्यवस्था प्रतिदिन करनी होगी।
2. ठेकेदार/आपूर्तिकर्ता का भोजनालय में नियमित उपस्थित रहना आवश्यक होगा ताकि व्यवस्थागत अनुश्रवण के साथ-साथ विश्वविद्यालय प्रशासन/हॉस्टल वार्डन के सम्पर्क में रहकर किसी शिकायत का त्वरित निदान करवाया जा सके।
3. टेंडर फार्म के साथ अर्नेस्टमनी के रूप में रु0 50000/- का एक डिमाण्ड ड्राफ्ट "दून यूनिवर्सिटी" देय देहरादून के नाम बनाकर जमा करना होगा।
4. दून विश्वविद्यालय द्वारा मैस के लिए स्थान उपलब्ध कराया जायेगा जहाँ विश्वविद्यालय का अपना फर्नीचर होगा, विद्युत एवं पानी की व्यवस्था होगी जिसका भुगतान वास्तविक आधार पर प्रतिमाह आपके द्वारा किया जाना होगा। बिजली का किराया 40 प्रतिशत वि0वि0 द्वारा तथा 60 प्रतिशत मैस मालिक द्वारा वहन किया जायेगा।
5. जिसका टेंडर स्वीकृत हो जायेगा उसे विश्वविद्यालय में रु0 1,00,000.00 (रु0 एक लाख मात्र ) की बैंक गारण्टी या फिक्स डिपोजिट जो "दून यूनिवर्सिटी" के नाम प्लेस होगा, सिक्योरिटी मनी के रूप जमा करना होगा, जिसके अनुबन्ध समाप्त होने के छह माह के अन्दर वापिस किया जायेगा।
6. ठेकेदार को खाना बनाने के लिए बर्तन, ईंधन, सेवा के काम आने वाले बर्तन एवं भोजन बनाने में प्रयुक्त होने वाली खाद्य/भोजन सामग्री मेनू के अनुसार प्रयुक्त की जाने वाली सामग्री यथा दाल, चावल, आटा, तेल, सब्जी आदि सम्पूर्ण व्यवस्था स्वयं करनी होगी।
7. ठेकेदार को खाद्य सामग्री में संलग्नक ब्रण्ड वाली सामग्री का प्रयोग करना होगा जिसका निरीक्षण विश्वविद्यालय स्तर पर गठित समिति के सदस्यों द्वारा समय-समय पर किया जायेगा।
8. ठेकेदार को भोजन तैयार करने से सम्बंधित व्यवस्थाओं के लिए स्वयं कर्मचारी रखने होंगे।
9. मैस का मेनू छात्र/छात्राओं के सहयोग से तैयार किया जायेगा, जिसमें मार्निंग टी, ब्रेकफास्ट, लंच, इवनिंग टी साथ में स्नैक्स तथा डिनर सम्मिलित होंगे। मेनू टेंडर फार्म के साथ संलग्न है।
10. टेंडरदाता को मेनू के अनुसार अपनी दरें टेंडर के साथ दी जानी हैं। विश्वविद्यालय स्तर पर टेंडर समिति द्वारा टेक्नीकल, भौतिक सत्यापन तथा न्यूनतम दर के आधार पर टेंडरदाता का चयन किया जायेगा। गुणवत्ता से समझौता नहीं किया जायेगा।
11. मैस की पूरी सफाई व्यवस्था, जूठन आदि फिंकवाना सभी जिम्मेदारी, व्यक्ति /फर्म की होगी।
12. छात्रों से एक निश्चित धनराशि प्रतिमाह ली जायेगी यदि किसी माह में अनुमति लेकर 5 दिन से अधिक छात्र छुट्टी पर रहता है, तो उसकी अनुपात में धनराशि कम कर दी जायेगी।

13. फर्म को मैस संचालन के लिए अपना पूरा सामान—बर्तन, काकरी, गैस आदि की व्यवस्था स्वयं करनी होगी।
14. किसी विश्वविद्यालय/महाविद्यालय/स्कूल में 200 से अधिक छात्रों के भोजन व्यवस्था का संचालन का अनुभव 5 वर्ष से अधिक का हो, का सार्टिफिकेट लगाना होगा
15. टेंडर प्रथमतः एक वर्ष के लिए होगा। संतोषजनक सेवायें पाये जाने पर उसे एक वर्ष के लिए आपसी समझौते से बढ़ाया जा सकेगा।
16. टेंडर फार्म में अंकित तीन स्थानों (गर्ल्स हास्टल, ब्वाइज हास्टल तथा फ़ैकल्टी लाज) के लिए आपको अपनी दरें देनी होंगी।
17. प्रारम्भ में तथा हर छः माह में मैस में कार्यरत सभी कर्मचारियों की मेडिकल रिपोर्ट जमा करनी होगी।
18. मैस में कार्यरत सभी कर्मचारियों का विवरण फोटो सहित एवं आई0 डी0 आपके माध्यम से विश्वविद्यालय प्रशासन में एक सप्ताह के अन्तर्गत जमा हो जानी चाहिए।
19. मैस मालिक को मैस नियमों तथा समय—समय पर विश्वविद्यालय द्वारा पारित नियमों का पालन करना अनिवार्य होगा।
20. दून विश्वविद्यालय एक माह का नोटिस तथा मैस मालिक तीन माह का नोटिस देकर अनुबन्ध समाप्त कर सकता है।
21. टेण्डर प्रक्रिया के दौरान एवं खुलने के बाद भी विश्वविद्यालय को टेण्डर निरस्त करने का अधिकार होगा।
22. M/s Jss Trading & Software Solution, Qr. No.- HI-275, Harmu Housing Colony, Ranchi- 834002, Jharkhand इस टेण्डर में प्रतिभाग नहीं कर सकता है।

**हस्ताक्षर**

## दून विश्वविद्यालय मैस टेंडर फार्म

फार्म शुल्क रु0 568 /- रसीद नं0-.....दिनांक.....

1- फर्म / ब्यक्ति का नाम .....

2- पिता का नाम .....

3- स्थायी पता:-.....

.....

.....

पत्र व्यवहार का पता:-.....

.....

.....

दूरभाष नम्बर:-.....

अर्नेस्टमनी रु0 50000.00 का विवरण : डी0डी0 न0. .... दिनांक .....

### अनुभव का विवरण

संस्था का नाम जहाँ पर मैस चलायी हो:-.....

कब से कब तक:-.....

फर्म का आयकर पैन न0: .....

फर्म का टिन न0: .....

फिछले तीन वर्ष के आयकर रिटर्न की छाया प्रति : .....

व्यापार / सेवा कर के अन्तर्गत पंजीकरण का प्रमाण पत्र .....

हस्ताक्षर:-

दिनांक:-

क्र०सं०	स्थान	छात्र/छात्राओं/अतिथियों की संख्या	ब्रेकफास्ट, लंच, डिनर तथा सांय को चाय एवं स्नैक्स की दरें यहां भरी जायेंगे। दर (प्रति माह रू० में)
1	ब्वाइज हास्टल	लगभग 250	-
2	गर्ल्स हास्टल	लगभग 250	-
3	फैकल्टी लाज कैटीन	लगभग 20	-

दर वैट सहित हैं या वैट अलग से लगेगा यह स्पष्ट लिखें।

उक्त के अतिरिक्त विश्वविद्यालय में समय-समय पर वर्कशाप, सेमिनार इत्यादि कार्यक्रम होते रहते हैं जिनमें कैटरर को 200 से 500 व्यक्तियों के खाने तथा चाय की व्यवस्था भी करनी होती है। लंच तथा डिनर में निम्नलिखित सामग्री होगी।

लंच/डिनर	प्रति व्यक्ति
टी	प्रति व्यक्ति
हाइ टी	प्रति व्यक्ति

उपरोक्त दरें टेंण्टर डालने वाली फर्म द्वारा भरी जायेंगी। एक ही फर्म तीनों स्थानों के लिए अपनी दरें दे सकती हैं। तीनों मैस में खाना अलग-अलग बनेगा। एक हास्टल से दूसरे हास्टल में खाना नहीं ले जाया जायेगा। पिछले अनुभव, कार्य की गुणवत्ता तथा दरों के आधार पर समिति चयन करेगी।

नोट: फैकल्टी लाज कैटीन को चलाने या नहीं चलाने का अन्तिम निर्णय दून विश्वविद्यालय का होगा।

हस्ताक्षर:—

दिनांक:—

## List of indicative brands of items to be used in catering

S. No.	Item	Brand
1	Milk	Reliance/Mother Dairy/Parag/Amul (Packed)
2	Bread	Britannia/Harvest
3	Butter	Mother Dairy/Amul/Parag/Britannia
4	Jam	Kissan/Tops/Safal
5	Tomato Sauce	Kissan/Maggi/Tops
6	Chilli Sauce	Kissan/Maggi/ Tops
7	Tea	Brook Bond /Taj Mahal/Tata
8	Coffee	Nescafe /Nestle/Bru/Tata
9	Refined Vegetable Oil	Safola/Vital/Sunflower/Dhara/Sundrop
10	Vanaspati Ghee	Dalda/Rath/Bawarchi
11	Mustard Oil	Kanodia/Postman/Bawarchi
12	Rice	Basmati
13	Sugar	Good quality
14	Atta/maida/besan	Agmark Brand
15	Pulses	Good quality
16	Spices	Agmark Brand
17	Fruits/vegetables	Seasonal fresh quality
18	Salad	Seasonal items consisting of green fresh vegetables
19	Ice cream	Mother Dairy/Kwality/Amul

**Note:** Brand of any other item required or any of the above items, in case of non availability of above brands, will be mutually decided by the Mess Committee and the service provider and approved by the competent authority.

**(Signature of the Bidder)**

## दून विश्वविद्यालय, देहरादून

ब्रेक फास्ट	लंच	डिनर
ब्रेड, बटर, जैम, कटलेट, टी, मिल्क, ऐग/फ्रूट, कैचप (चिली – टमाटो)	कडी, सीजनल वैज, राइस, चपाती, अचार, पापड., सलाद	दाल, सीजनल वैज, राइस, चपाती, पापड., सलाद, कस्टर्ड/खीर/सैंवई
स्टफड परांठा, बटर, टी, मिल्क, फ्रूट, पिकल	छोले, कद्दू राइस, पूरी, बूंदी रायता, सलाद, पिकल, पापड.	सीजनल वैज, राइस, चपाती, सलाद, पापड., दाल
सैंडविच, फ्रूट, ऐग, टी, मिल्क, कैचप (चिली – टमाटो)	दाल मखानी, सीजनल वैज, राइस, चपाती, सलाद, पिकल, पापड., मिक्स रायता	चिकन, पनीर/बैबीकार्न/मशरूम, राइस, चपाती, तन्दूरी रोटी, पापड., सलाद, दाल
माइक्रोनी/पास्ता,फ्रूट/ ऐग, टी,दलिया/मिल्क, कैचप, (चिली – टमाटो)	मसूर दाल, सीजनल वैज, राइस, चपाती, सलाद, पिकल, पापड., खीरा रायता	पूरी, आलू का झोल, राइस, सलाद, पापड., गुलाब जामुन
स्टफड परांठा, बटर, टी, मिल्क, फ्रूट, पिकल (पोहा – if possible)	आलू न्यूट्री, लोबिया, राइस, चपाती, सलाद, पिकल, पापड., कर्ड	ऐग करी (दो पीस), मशरूम, चपाती, दाल, सलाद, पापड., वैज बिरयानी, हलवा
ब्रैडरोल, मिल्क, टी, फ्रूट/ ऐग, कैचप (चिली – टमाटो)	सीजनल वैज, राजमा दाल राइस, चपाती, सलाद, पापड. खीरा रायता	चायनीज– नूडल्स मन्चूरियन, फ्राइड राइस कैचप (चिली – टमाटो)
बड.।, साभर, कोकोनेट चटनी, टी, मिल्क, ऐग/फ्रूट	छोले, भटूरे, कर्ड, राइस, पिकल, पापड., सलाद	चिकन बिरयानी, पनीर/बैबीकार्न/मशरूम, चपाती, ग्रीन चटनी, पापड., सलाद, दाल, जलेबी

- सुबह एवं शाम को चाय एवं स्नैक्स-प्रतिदिन ।
- दूध (200 ग्राम) प्रतिदिन ।
- ब्रेकफास्ट में फल (सीजनल) – प्रतिदिन ।
- अंडा (2 पीस) – सप्ताह में एक बार ।
- चिकन डिनर में (200 ग्राम)- सप्ताह में दो बार ।
- स्नैक्स (पकोड.।/समोसा/बर्गर) शाम की चाय में – प्रतिदिन ।
- डैजर्ट-प्रत्येक एक दिन छोड़कर ।
- लंच और डिनर में पापड.-प्रत्येक दिन ।
- त्योहारों हेतु स्पेशल मैनू ।
- लंच एवं डिनर में दही –प्रत्येक दिन ।
- सर्दियों में शाम को कॉफी – प्रत्येक दिन ।
- दाल-राजमा, छोले, अरहर, चना दाल, काला चना, लोबिया, मसूर, दाल मखानी ।

उक्त मेनू में से मेस कमेटी तय करेगी कि किस दिन क्या बनेगा ।