कार्यालय प्राचार्य
इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट
एयरपोर्ट रोड, महाराज पुरा, ग्वालियर–474020

टेण्ड़र नियम (श्रेणी)

1. निविदा प्राप्त करने की अन्तिम तिथि 21.06.2019 दोपहर 04.00 बजे एवं निविदा खोलने की दिनांक 24.06..2019 समय 4.00 बजे ।
2. निविदा को स्वीकार या अस्वीकार करने का अधिकार बिना किसी कारण बतायें इस संस्था प्राचार्य को रहेगा ।
3. संस्था के जारी किये गये निर्धारित प्रारूप में निविदायें प्रस्तुत करना हैं अन्यथा निविदा निरस्त समझी जायेगी।

निविदाओं की शर्ते निम्न प्रकार हैः–

1. सामग्री शुद्ध, ताजी, स्वच्छ व साफ की हुई होना चाहिये।
2. सामग्री संस्था में पहुचा कर देनी होगी । इसके लिये कोई भी अतिरिक्त व्यय नहीं दिया जायेगा।
3. निविदा में स्वीकृत दरें दिनांक 01.07..2019 से दिनांक 31.12.2019 तक मान्य रहेगी ।
4. सामग्री आवश्यकतानुसार समय समय पर क्रय की जायेगी। जिस हेतु संस्था द्वारा प्रदाय आदेश जारी किया जायेगा । यदि सामग्री मांगे गये समय पर प्रदाय नहीं होती है तो बाजार से क्रय की जायेगी। जिसका अतिरिक्त व्यय (अन्तर) टेक्सी भाड़े सहित प्रदायकर्ता के भुगतान बिल से काट लिया जायेगा।
5. सामग्री का भुगतान शुद्ध वजन पर किया जायेगा।
6. बारदाना/टीन अथवा किसी भी अन्य सामान में जिसमें सामग्री प्रदाय की गई है, उसका भुगतान नहीं किया जायेगा।
7. सामग्री की दरें क्विटल/किलो/दर्जन/लीटर में अंकित करें ।
8. सामग्री का भुगतान आरटीजीएस./एनइएफटी. के द्वारा किया जायेगा।
9. निविदा के साथ सुरक्षा/जमानत राशि रूपये 20,000.00 (रू बीस हजार मात्र) का बैंक ड्राफ्ट जमा करवाना अनिवार्य है अन्यथा निविदा निरस्त समझी जायेगी ।
10. बिना मौसमी सामग्री (अनसीजनेबल आईटम) मँहगाई होने पर दर में कोई परिवर्तन नहीं किया जायेगा ।
11. सामग्री से संबंधित साहित्य व तकनीकी जानकारी यदि हो तो निविदा के साथ संलग्न करें ।
12. निविदा के साथ निविदा राशि रूपये 500.00 (वापिस नही होगी) संस्थान में बैंक ड्राफ्ट के माध्यम से जमा करके रसीद निविदा के साथ संलग्न करना होगी । पूर्व में जमा की गई जमानत राशि मान्य नहीं होगी चैक मान्य नहीं किये जायेगे।
13. निविदा जिस लिफाफे में भर कर प्रस्तुत करें उस पर निविदा श्रेणी – ब हरी सबजी/फल के लिये लिफाफे के बांई ओर कोने पर लिखा होना चाहिये। तथा निविदाकार का पुराना तथा नया पता भी मय फोन/मोबाइल नंबर के साथ दर्शाया हुआ होना चाहिये।
14. निविदा में दी जाने वाली दरों में सभी तरह के कर सम्मिलित होगें तथा इस मद में कोई भी दावा पृथक से मान्य नहीं होगा।
15. रोजाना काम में आने वाली वस्तुओं की आपूर्ति मांग कर्ता अधिकारी के द्वारा निर्धारित तरीके से की जायेगी। किसी भी प्रकार का उल्लघन अनुबंध को भंग करना माना जायेगा तथा अनुबंध में प्रस्तावित हर्जाना लगाया जायेगा । जितने माल की मात्रा की मांग की जायेगी उतना पूरा माल एक मुश्त संस्थान के भण्ड़ार में प्रदाय करना होगा । आपूर्ति की गई किसी भी वस्तु के वजन में कमी को आपूर्ति न माना जायेगा तथा अनुबंध की शर्तो के अनुसार कार्यावाही की जायेगी।
16. संस्थान के प्राचार्य किसी एक अथवा सभी निविदाओं को निरस्त करने या किसी भी निविदा के सम्पूर्ण अथवा कुछ भाग को बिना कोई कारण बताये अस्वीकार किये जाने का अधिकार सुरक्षित रखते है।
17. शर्तो के साथ प्रस्तुत न की जाने वाली निविदायें निरस्त मानी जायेगी ।
18. सरकार द्वारा नियंत्रित जैसे– रसोई गैस, डीजल इत्यादि दरों के अलावा, किसी भी मद में करार की अवधि के दौरान दरों में फेर बदल नहीं किया जायेगा ।
19. समस्त निविदाकार को रूपये 100–00 के स्टाम्प पर अनुबंध के विधिबत पालन के लिये अनुबंध करना होगा/बिना अनुबंध किये व जमानत राशि जमा कराये, निविदा–कांर संस्थान में माल प्रदाय नहीं कर सकेगा।

20 मांग आदेश के आधार पर आपूर्ति की गुणवत्ता अच्छी होनी चाहिये। घटिया स्तर का माल प्रदाय करने पर संस्थान के अधिकारी द्वारा निरस्त किया गया माल निविदाकार को स्वंय के खर्चे पर तुरन्त ही वापस लेजाना होगा अन्यथा उक्त निरस्त किये गये माल को संस्थान में से न उठाये जाने हेतु रूपये 50 /–प्रतिदिन भंण्ड़ारण शुल्क बसूल किया जावेगा तथा इस प्रकार वापिस ले जाये गये माल के एवज में बाजार से खरीदे गये माल की दर तथा निविदा की दर के अन्तर में टेक्सी भाड़ा जोड़कर निविदाकार से बसूल किया जावेगा। निश्चित अवधि में आपूर्ति न किये जाने पर जैसा ऊपर दर्शाया गया है, उसी प्रकार कार्यवाही की जावेगी।

21 सामग्री की सप्लाई संस्था में प्रातः 8–30 बजे से 9–30 बजे तक प्रदाय करनी आवश्यक होगी ।

22 ठेकेदार सामग्री प्रदाय करने का माहवारी बिल अपने छपे हुए बिल फार्म अर्थात फर्म का नाम, रजिस्ट्रेशन, लायसेंस नम्बर, सेल्स टैक्स नम्बर, मय बिल नम्बर आदि दो प्रति में भुगतान हेतु माह समाप्त होने पर शीघ्र कार्यालय में जमा करें,सादे कागज पर प्रस्तुत किये गये या बनाये हुए देयक भुगतान हेतु मान्य नही होगा।

23 कर मुक्त प्रमाण पत्र जमा न करने की दशा में में ठेके की राशि पर (आय स्त्रोत पर) कर नियमानुसार काटा जावेगा ।

24 स्वीकृत निविदाओं की सम्पूर्ण औपचारिकतायें पूर्ण होने के पश्चात् ही स्वीकृत निविदाकार को प्रदाय आदेश प्रादान किया जावेगा।

25 सलंग्न सुरक्षा राशि रू. 20,000.00 (रूपये बीस हजार मात्र) बैंक ड्राफ्ट सचिव होटल प्रबंध संस्थान ग्वालियर के पक्ष में होना चाहिये ।

26 **प्रदायकर्ता को वर्तमान में फर्म पंजीयन का प्रमाण पत्र निविदा फार्म के साथ संलग्न करना अनिवार्य है । तथा निविदाकर्ता को सामग्री प्रदाय करने का कम से कम 03 वर्ष का अनुभव होना अनिवार्य है एवं राशि रु 5.00 लाख का वार्षिक टर्न ओवर होना चाहिये । उपरोक्त नहीं होने की दशा में आपकी निविदा अस्वीकृत मानी जावेगी ।**

प्राचार्य

INSTITUTE OF HOTEL MANAGEMENT
Ihm
GWALIOR

खुली निविदा दरें वर्ष 2019 के लिये दिनांक 01.07.2019 से 31.12.2019तक के लिये मान्य है। होटल प्रबंध संस्थान ग्वा. में लगने वाली सामग्री की निविदा श्रेणी ब की सूची:

स.क्र.	नाम वस्तु	स्पेशीफिकेशन	मात्रा	दर अंको में	दर शब्दों में	रिमार्क
1.	आलू	आलू लोकल 1 किलो में 6–15 नग	प्रतिकिलो			
		आलू पहाड़ी 1 किलो मे 6–15 नग				
		बेबी पटाटो 1 किलो में 20–40 नग				
2.	प्याज	सूखा हुआ माध्यम नाप का 1 किलो में 8–15 नग				
3.	लहसुन	बड़ी गांठ वाला, पुराना 1 किलो में 10–18 नग				
4.	अदरक	बड़ी गांठ ताजा 1 किलो मे 4–6 नग				
5..	हरी मिर्ची	तीखी, देषी बिना मुर्झाई हुई				
6	नीबू	पीला, बड़ा 1 किलो में 16–25 नग				
7.	टमाटर सलाद	1 किलो में 10–15 नग लाल और सुरक पके हुये				
	टमाटर साधारण					
8.	धनियॉ	हरी,ताजी,बिना जड़/मिट्टी के				
9.	गाजर	लाल, माध्यम नाप का 1 किलो में 10–16 नग				
10.	शिमला मिर्च	हरी, ताजा 1 किलो में 5–9 नग				
11.	पत्ता गोबी	हरी, ताजी				
12.	फूल गोबी	सफेद फूल, मध्यम नाप की बिना डंठल के				
13.	खीरा	ताजा, हरा, मध्यम नाप का 1 किलो में 4–8 नग				
14.	अरबी	साफ, मध्यम नाप की				
15.	बैंगन भटे–गोल गोलबड़े–	मध्यम नाप के 1 किलो में 3–8तक				
16.	चुकन्दर	मध्यम नाप के ताजा पत्ते के बिना				
17.	फ्रेन्चबीन्स	हरी, ताजी, लंबी				
18.	कच्चे केले	1 किलो में आठ नग हरे,ताजे				
19.	*हरी मटर*	*दानेदार, हरी,*				
20.	कटहल	कच्चा, छोटे बीज का				
21.	करेला	हरा, 1 किलो में 8–15 नग				
22.	लोंकी	मध्यम , ताजी बिना निषान की तथा पके बीजों वाली न हो				
23.	पोदीना	हरा, पत्ते दार,बिना मिटटी के				
24.	सेमफली	हरी, चपटी				
25.	रमास फली	ताजी				

INSTITUTE OF HOTEL MANAGEMENT • GWALIOR • Ihm