



INSTITUTE OF HOTEL MANAGEMENT, CATERING TECHNOLOGY AND APPLIED NUTRITION

होटल प्रबंधन खानपान तकनीक एवं पोषण आहार संस्थान

(An Autonomous body under Department of Tourism, Govt. of Jharkhand)
(Affiliated to National Council of Hotel Management & Catering Technology)

BRAMBE, RANCHI-835205

Phone:-9162724666, 9162336888 | Email: ihmranchi@gmail.com | Website: www.ihmranchi.in

Letter No:-IHM/Tender-01/2023- 2555

दिनांक- 9/6/23

होटल प्रबंधन संस्थान, ब्राम्बे, राँची के लिए निम्नांकित सामग्रियों की आपूर्ति हेतु Sealed बंद लिफाफे में अनुभवी, प्रतिष्ठित एवं निबंधित आपूर्तिकर्ताओं से कोटेशन आमंत्रित किया जाता है-

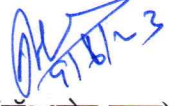
Fish & Sea Food						
S. No.	Name of the Items	Specifications	Packaging/ Qty. (Unit)	Rate Per Unit	Tentative Purchase Quantity/ Year	Rate (all inclusive)
1.	Bhetki Fillet	Shiny and grey scale without any foul smell and average weight is 1.5 kg to 2 kg per fillet.	Kg		2	
2.	Bhetki	Round, shiny and grey scale with red eyes, without soft belly and foul smell and average weight is 2.5 kg to 3.5 kg per piece.	Kg		2	
3.	Fish Fillet (Royal Basa)	Shiny and silvery grey scale, white flesh, without foul smell and average weight is 750 gms to 1.25 kg per fillet.	Kg		15	
4.	Crab Local	Crab should be alive.	Kg		1	
5.	Gurjali/ River Salmon	Fresh, Slimy, Bright Shiny with no foul smell. 10-15 Pcs. Per Kg.	Kg		2	
6.	Hilsa Fish Whole	Fresh Bone,(Calcutta Bhetki Bone) Free from Head and tail	Kg		3	
7.	Katla Fish	Fresh bright shiny & smooth scales, silver in colour, with no foul smell, 1.5 kg to 2 kg per piece	Kg		5	
8.	Mackrel Whole	Fresh bright shiny, smooth & grey skin with silver belly, no foul smell and average weight is 1 kg to 1.200 kg per piece.	Kg		1	
9.	Prawn	Fresh, bright & shiny and average count is 40 to 50 nos per kg	Kg		7	
10.	Rohu Fish	Fresh & slimy, bright shiny & smooth scale with no foul smell, dark grey in colour and 3kg to 3.5 kg per piece.	Kg		60	
11.	Shrimp With Shell	Fresh bright shiny, smooth & white shells without any foul smell.	Kg		2	
12.	Tiger Prawn	Flat, Greenish black and yellow stripes, bright & shiny, no foul smell, average count is 15 to 20 per kg	Kg		2	
13.	White Pomfret	Flat, Shiny & silvery skin, no soft belly & foul smell, average weight is 150 gms to 200 gms per piece.	Kg		10	

नोट- उपर्युक्त विवरण में जो सामग्रियों अंकित नहीं है या जिनकी आपूर्ति की आवश्यकता हो सकती है उन सामग्रियों की आपूर्ति हेतु आन्तरिक क्रय समिति द्वारा सत्यापित बाजार दर पर चयनित एजेंसियों से लिया जायेगा।

नियम एवं शर्तें-

- उपर्युक्त सामग्रियों का दर एक वर्ष में होने वाले कुल खर्च की मात्रा के अनुसार कोटेशन में अंकित किया जाना है।
- एक वर्ष के लिए निर्धारित मात्रा के अनुसार दर प्राप्त होने पर सभी सामग्रियों के कुल योगफल में जिस फर्म का योगफल न्यूनतम होगा उस फर्म का L1, Awarded किया जायेगा तथा आपूर्ति हेतु कार्यादेश दिया जायेगा।
- उपर्युक्त सामग्रियों का कोटेशन दिनांक-28.06.2023 की संध्या 5:00 बजे तक निम्नांकित पते पर निबंधित डाक अथवा हाथोंहाथ Sealed लिफाफे में कोटेशन उपलब्ध कराया जा सकता है।

4. कोटेशन के साथ **GST Registration** प्रमाण-पत्र, आधार कार्ड, पैनकार्ड एवं विगत तीन वर्षों का ITR की छायाप्रति संलग्न करना अनिवार्य होगा।
5. कोटेशनदाता के द्वारा किसी सरकारी, गैर-सरकारी अथवा स्वायत्तशासी संस्थानों में सामग्रियों की आपूर्ति किये जाने से संबंधित अनुभव प्रमाण-पत्र की छायाप्रति कोटेशन के साथ संलग्न करना आवश्यक है।
6. किसी भी कोटेशन/आवेदन को स्वीकृत करने अथवा अस्वीकृत करने का अधिकार संस्थान के पास सुरक्षित रहेगा।
7. संस्थान में **Selection Committee** के द्वारा सामग्रियों की आपूर्ति हेतु आपूर्तिकर्ताओं का चयन किया जायेगा तथा कार्यदेश निर्गत होने की तिथि से अगले एक वर्ष तक उपर्युक्त शर्त के अधीन आपूर्ति की जायेगी। एक वर्ष के बाद दर निर्धारण के लिए कोटेशन आमंत्रित कर निर्णय लिया जायेगा।
8. चयनित आपूर्तिकर्ताओं को कम-से-कम एक माह पूर्व बिना सूचना के सामग्रियों की आपूर्ति बंद करने पर उनके विपत्र से 2000/- ₹0 या 20 प्रतिशत की राशि जो भी अधिक हो, की कटौती कर ली जायेगी।
9. कोटेशन निम्नांकित पते पर समर्पित किया जाना है तथा निर्धारित तिथि के बाद प्राप्त कोटेशन पर विचार नहीं किया जायेगा। संस्थान का पता-**प्राचार्य, होटल प्रबंधन संस्थान, खानपान तकनीक एवं पोषाहार संस्थान, ब्राम्बे, राँची, झारखण्ड-835205**।
10. **L1 Awarded** आपूर्तिकर्ताओं द्वारा समर्पित विपत्र का भुगतान चेक के द्वारा 15 दिनों के अंदर किया जायेगा, अग्रिम भुगतान का प्रावधान नहीं है।
11. कोटेशनदाताओं के द्वारा प्राप्त कोटेशन को दिनांक-11.07.2023 (मंगलवार) को प्रातः 11:00 बजे प्राचार्यकक्ष में प्राचार्य महोदय द्वारा आंतरिक क्रय समिति एवं कोटेशनदाताओं के समक्ष खोला जायेगा। इसलिए संस्थान में दिनांक-11.07.2023 (मंगलवार) को प्रातः 11:00 बजे कोटेशनदाताओं की उपस्थिति आवश्यक है।
12. **Selection Committee** के द्वारा चयनित (L1 Awarded) Firm को कार्यदेश प्राप्ति के दिन 5,000/- ₹0 (पाँच हजार मात्र) राशि का बैंक ड्राफ्ट जो प्राचार्य, होटल प्रबंधन संस्थान, खानपान तकनीक एवं पोषाहार संस्थान, ब्राम्बे, राँची के नाम से भुगतये हो **Security money** हेतु समर्पित करना आवश्यक है।



(डॉ० भूपेश कुमार)
प्राचार्य

दिनांक: 9/8/23

ज्ञापांक: IHM/Tender-01/2023- 2555

प्रतिलिपि: प्रशासनिक पदाधिकारी, आंतरिक क्रय समिति तथा श्री संजीत कुमार, कम्प्यूटर ऑपरेटर को Website में जारी करने हेतु सूचनार्थ एवं आवश्यक कार्रवाई हेतु प्रेषित।



(डॉ० भूपेश कुमार)
प्राचार्य