



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/Est-13/2021- 1344

दिनांक- 13-06-22

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-


MUTTON, CHICKEN, EGG ETC

SL NO	Name	Materials Specification	Unit/Wt	Rate (All Taxes inclusive)
1.	Broiler Chicken	Dressed chicken should be without skin with 1" neck without totter, wings, offal's i.e kidney, liver, heart, gizzard and without visible fat Each should weigh: 1 Kg	1 kg.	
2.	Chicken Bones	Fresh Bone, Free from Head	1 Kg.	
3.	Chicken Breast Boneless	Chicken boneless, free from any bones, blood, gristles and fat.	1 kg.	
4.	Chicken Keema	Minced chicken, Free from bones, blood, gristles and fat.	1 kg.	
5.	Chicken Leg	Whole leg cut from whole bird. Drumsticks removed from whole leg. Hock removed and skin left on. Weight 100 to 180 gms.	1 kg.	
6.	Chicken Leg Boneless	Chicken leg boneless, free from any bones, blood, gristles and fat.	1 kg.	
7.	Chicken Liver	Entire liver to be removed post slaughter. Offal to be washed under spray of chilled potable water. Excess diaphragm unacceptable. Liver to be chilled immediately after trimming.	1 kg.	
8.	Chicken Salami	Chicken, Salt, Contains Less Than 2% of the Following: Dextrose, Natural Flavoring, Wine, Garlic, Lactic Acid Starter Culture, Sodium Ascorbate, Potassium Nitrate., Length: 10-12" B. Width: 5-7" C. Shape: Traditional Salami.	1 Kg.	
9.	Chicken Sausage	Chicken, Salt, Contains Less Than 2% of the Following: Dextrose, Natural Flavoring, Wine, Garlic, Lactic Acid Starter Culture, Sodium Ascorbate, Potassium Nitrate., Length: 10-12" B. Width: 5-7" C.	1 kg.	
10.	Country Chicken (Desi)	Dressed chicken should be without skin with 1" neck without totter, wings, offal's i.e kidney, liver, heart, gizzard and without visible fat Each should weigh: 700 gm.	1 kg.	
11.	Hen's Egg	Each should weigh, Cage Free 50 - 60 gm.(approx..)	1 tray (30 pcs.)	
12.	Mutton (Khasi)	Mutton should be free from visible fat, membrane all internal organs (kidney may be included). Whole carcass should weigh less than 10 kg and for loose weight mutton should have been cut from a carcass not	1 kg.	

		more than 10 kg and proportionately leg and other portion.		
13.	Mutton Bones	Fresh Bone, Free from Head	1 Kg.	
14.	Mutton Khasi (Leg)	Leg should be free from fat and any other dirt. Meat should be supplied at freezing temperature. Trotters should be separated from the leg.	1 kg.	
15.	Mutton Kheema	Prepared from any combination of cuts which will produce a satisfactory end product including mutton trimmings but excluding head meat or offal. All bones, cartilage, large blood vessels, gristle, glands and meat with dark discolouration to be removed. Mince once through a 5mm mincer plate. Visual lean – no less than 95% Max fat content 5%	1 kg.	
16.	Mutton Liver	Entire liver to be removed post slaughter. Offal to be washed under spray of chilled potable water. Excess diaphragm unacceptable. Liver to be chilled immediately after trimming. Liver sliced. Slices to weigh approximately 140-170g per slice.	1 kg.	

नियम एवं शर्तें—

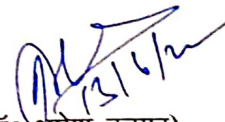
1. उपर्युक्त सामग्रियों का कोटेशन दिनांक—29.06.2022 की संध्या 5:00 बजे तक निम्नांकित पते पर निबंधित डाक अथवा हाथोंहाथ Sealed लिफाफे में कोटेशन उपलब्ध कराया जा सकता है।
2. कोटेशन के साथ GST Registration प्रमाण-पत्र, आधार कार्ड, पैनकार्ड एवं विगत तीन वर्षों का ITR की छायाप्रति संलग्न करना अनिवार्य होगा।
3. कोटेशनदाता के द्वारा किसी सरकारी, गैर-सरकारी अथवा श्वेतशासी संस्थानों में सामग्रियों की आपूर्ति किये जाने से संबंधित अनुभव प्रमाण-पत्र की छायाप्रति कोटेशन के साथ संलग्न करना आवश्यक है।
4. किसी भी कोटेशन/आवेदन को स्वीकृत करने अथवा अस्वीकृत करने का अधिकार संस्थान के पास सुरक्षित रहेगा।
5. 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।
6. संस्थान में Selection Committee के द्वारा सामग्रियों की आपूर्ति हेतु आपूर्तिकर्ताओं का चयन किया जायेगा तथा कार्यादेश निर्गत होने की तिथि से अगले छः माह तक उपर्युक्त शर्त के अधीन आपूर्ति की जायेगी। छः माह के बाद दर निर्धारण के लिए कोटेशन आमंत्रित कर निर्णय लिया जायेगा।
7. कोटेशन निम्नांकित पते पर समर्पित किया जाना है तथा निर्धारित तिथि के बाद प्राप्त कोटेशन पर विचार नहीं किया जायेगा।
8. L1 Awarded आपूर्तिकर्ताओं को विपत्र का मासिक (Monthly) भुगतान चेक के द्वारा किया जायेगा, अग्रिम भुगतान का प्रावधान नहीं है।


 (डॉ० भूपेश कुमार)
 प्राचार्य

ज्ञापांक: IHM/Est-13/2021-

दिनांक:

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


 (डॉ० भूपेश कुमार)
 प्राचार्य