

**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-01/2024- 3623

दिनांक- 21/8/24

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-

Non-Vegetarian Food Items (Mutton, Chicken, Egg etc)						
S. NO.	Name	Materials Specification	Packaging/ Qty. (Unit)	Rate per Unit	Tentative Purchase Quantity/ Year	Rate (all 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	Kg		600	
2.	Chicken Bones	Fresh Bone, Free from Head	Kg		3	
3.	Chicken Leg Boneless	Chicken boneless, free from any bones, blood, gristles and fat.	Kg		40	
4.	Chicken Breast Boneless	Chicken boneless, free from any bones, blood, gristles and fat.	Kg		150	
5.	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.	Kg		2	
6.	Chicken wings	Weight per piece is 30 gm up, no yellow skin, no feathers, well cleaned and fresh, no bad smell, no excessive blood or blood stains	Kg		5	
7.	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.	Kg		20	
8.	Hen's Egg (30 Pcs. Tray)	Each should weigh, Cage Free 50 - 60 gm.(approx.)	1 Tray		300	
9.	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 more than 10 kg and proportionately leg and other portion.	Kg		120	
10.	Mutton Bones	Fresh Bone, Free from Head	Kg		25	
11.	Mutton Boneless	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 more than 10 kg and proportionately leg and other portion.	Kg		10	
12.	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.	Kg		20	
13.	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 discoloration to be removed. Mince once through a 5mm mincer plate. Visual lean - no less than 95% Max fat content 5%	Kg		5	
14.	Sausage	Cooked/Smoked, Frozen, Fine Grind, Standard Sized, Prepared From Chicken with no polymer/Plastic Casing	Kg		10	

9

15.	Salami	Thin Sliced Chicken Salami with minimum diameter of two inch and 1mm to 2mm thickness	Kg	5
				Total Amount

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-

1. उपर्युक्त सामग्रियों का दर एक वर्ष में होने वाले कुल खर्च की मात्रा के अनुसार कोटेशन में अंकित किया जाना है।
2. 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।
3. उपर्युक्त सामग्रियों का कोटेशन दिनांक-20.08.2024 की संध्या 5:00 बजे तक निम्नांकित पते पर निर्बंधित 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 कार्यादेश 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. **Selection Committee** के द्वारा चयनित (L1 Awarded) Firm को कार्यादेश 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 भुगतान हो **Security money** हेतु समर्पित करना आवश्यक है।



(डॉ० भूपेश कुमार)
प्राचार्य

दिनांक: 21/8/24

ज्ञापांक: IHM/Tender-01/2024- 3623

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