

पं. खुशीलाल शर्मा शासकीय (स्वशासी) आयुर्वेद महाविद्यालय एवं संस्थान भोपाल के वालिका छात्रावास में लगभग 150 छात्राओं हेतु भोजन व्यवस्था हेतु मेस संचालन हेतु ऐजेन्सी चयन की खुली निविदा (ई-निविदा)

(मेस संचालन हेतु निविदा प्रस्तुत करने के नियम निर्देश एवं शर्तें)

1. ई-निविदा प्राप्त एवं प्रस्तुत करने की अंतिम तिथि 02.01.2023 की दोपहर 12.00 बजे तक है, ई-तकनीकी निविदा महाविद्यालय में दिनांक 03.01.2023 को दोपहर 01.00 बजे खोली जावेगी।
2. ई-निविदा विड दस्तावेज हस्तांतरणीय नहीं है।
3. इच्छुक ई-निविदाकर्ता ऑनलाइन mptender.gov.in से ई-निविदा राशि रु. 1500/- का भुगतान कर निविदा प्राप्त कर सकते हैं, mptender.gov.in पर तकनीकी एवं वित्तीय निविदा पृथक-पृथक आनलाइन सबमिट की जाना है
4. ई.एम.डी. राशि रुपये 25000/- (रुपये पच्चीस हजार मात्र) जिसे ई-पेमेन्ट के माध्यम से mptender.gov.in पर tender सबमिट करते समय पेमेन्ट करना होगा। ई.एम.डी. राशि सफल निविदाकार की अनुबंध होने पर नियमानुसार वापस की जावेगी, शेष निविदाकारों की ई.एम. डी.राशि mptender.gov.in के माध्यम से वापस लौटा दी जावेगी। सफल निविदाकार को निष्पादन प्रतिभूति राशि अनुबंध के समय नियमानुसार बैंक ड्राफ्ट के माध्यम से संस्थान में जमा करना होगा निष्पादन प्रतिभूति राशि बिना ब्याज के अनुबंध समाप्त होने पर वापस लौटा दी जावेगी।
5. निविदाकर्ता फर्म को किसी शासकीय संस्थान में कम से कम 150 व्यक्तियों की मेस/कैंटीन संचालन का 2 वर्ष का अनुभव होना अवश्यक होगा जिसका प्रमाण पत्र तकनीकी निविदा के अभिलेखों के साथ संलग्न करना अनिवार्य होगा।
6. निविदाकर्ता फर्म का वित्तीय वर्ष 2021-22 का टर्न ओवर न्यूनतम रुपये 10 लाख होना आवश्यक है, जिसके साक्ष्य के रूप में वित्तीय वर्ष 2021-22 की आयकर विवरणी की प्रति बैलेस शीट, लाभ-हानि पत्रक (चाटेर्ड एकाउन्टेन्ट द्वारा प्रमाणित) निविदा के दस्तावेजों के साथ अपलोड करना आवश्यक है। साथ ही वित्तीय वर्ष 2020-21 की आयकर विवरणी भी निविदा के अभिलेखों के साथ संलग्न करना अनिवार्य है।
7. GST पंजीयन पत्र की छायाप्रति तकनीकी निविदा के दस्तावेजों के साथ अपलोड करना आवश्यक है।
8. पैन नंबर की छायाप्रति तकनीकी निविदा के दस्तावेजों के साथ अपलोड करना आवश्यक है।

09. तकनीकी निविदा के परीक्षण में सफल निविदाकारों की ही वित्तीय निविदाये खोली जावेगी । वित्तीय निविदा अनुसार न्यूनतम दर आफर करने वाले निविदाकार को मैस संचालन का कार्य निर्धारित शर्तों के अधीन सौंपा जावेगा ।
10. सफल निविदाकर्ता को M0प्र0स्टॉप अधिनियम के नियमों के अनुसार निर्धारित राशि के नान ज्युडीशियल स्टॉप पर अनुबंध करना होगा ।
11. निविदा /अनुबंध कार्य आदेश तिथि से (05)पांच वर्ष के लिए होगा। जो कि प्रतिवर्ष कार्य संतोषजनक होने पर दोनों पक्षों की सहमति से निरंतर किया जावेगा । कार्य संतोषजनक न होने व निविदा की शर्तों का पालन न करने की स्थिति में समय से पूर्व भी अनुबंध निरस्त किया जा सकेगा ।
12. निविदाकर्ता को मीनू अनुसार अनुसार संपूर्ण दिवस की चाय दोपहर का भोजन, स्वल्पाहार, रात्रि का भोजन सम्मिलित कर एकजाई दर प्रतिमाह प्रति-छात्रा के हिसाब से वित्तीय निविदा के निर्धारित प्रपत्र (boq) एक्सल शीट में शब्दों एवं अंकों में अंकित करना है ।
13. सफल निविदाकर्ता द्वारा कार्यदेश का कुछ भाग या पूर्ण भाग अन्य किसी ठेकेदार/व्यक्ति को नहीं सौंपेगा। यदि किसी निविदाकर्ता द्वारा किसी अन्य फर्म/व्यक्ति को कार्य सौंपता है, या कार्य कराता पाया जाता है, तो उसका अनुबंध तत्काल प्रभाव से निरस्त कर निष्पादन प्रतिभूति राशि राजसात की जावेगी एवं संबंधित फर्म को Black Listed किया जायेगा, जिसमें किसी भी तरह का वाद विवाद नहीं किया जावेगा तथा एल-02 निविदाकर्ता को कार्य आदेश दिया जावेगा ।
14. निविदाकर्ता के पास स्थानीय निकाय से खाद्य अपमिश्रण निवारण अधिनियम 1954 के अन्तर्गत प्रारूप (ख)नियम - 5 अंतर्गत केटरिंग/पका भोजन प्रदाय करने संबंधी लायसेंस अथवा भारत सरकार फूड्स सेपटी एण्ड स्टेण्डर्ड अथार्टी ऑफ इंडिया का लायसेंस एफ.एस.एस. एक्ट 2006 विनियम 2011 के फार्म सी में होना अनिवार्य होगा जिसकी छायाप्रति तकनीकी निविदा के साथ संलग्न करना अनिवार्य है ।
15. यह निविदा केवल दरें निर्धारित करने हेतु जारी की जा रही है। निर्धारित दरों पर भोजन प्रदाय करने एवं उसके एवज में छात्राओं से राशि प्राप्त करने की जिम्मेदारी स्वयं भोजन प्रदायकर्ता की रहेगी।
16. नियमानुसार GST अन्य समस्त कर जमा करने का दायित्व निविदाकर्ता का होगा तथा GST/अन्य समस्त कर जमा संबंधी दस्तावेज (घालान की प्रति) संस्थान के कार्यालय में प्रस्तुत करनी होगी ।
17. निविदाकर्ता द्वारा भोजन व्यवस्था में लगाए गए कर्मचारियों से संबंधित नियमानुसार बीमा दुर्घटना क्षति पूर्ति आदि की जिम्मेदारी निविदाकर्ता की होगी ।

18. भोजन व्यवस्था से संबंधित सामग्री की गुणवत्ता/सेवा में कमी/निविदा शर्तों के उल्लंघन अथवा अन्य पर्याप्त कारणों से बिना सूचना के अनुबंध निरस्त करने का अधिकार प्रधानाचार्य पं. खुशीलाल शर्मा शासकीय स्वशासी आयुर्वेद महाविद्यालय एवं संस्थान भोपाल को होगा।
19. निविदाकर्ता को भोजन व्यवस्था संस्था द्वारा निर्धारित स्थल पर ही तैयार कर एवं संस्था की छात्रावास समिति द्वारा निर्धारित संलग्न मीनू के अनुसार प्रतिदिन पृथक-पृथक नाश्ता व भोजन उपलब्ध कराना होगा, भोजन अथवा नाश्ता बाहर से पका हुआ नहीं परोसा जायेगा।
20. भोजन के लिए प्रयुक्त सामग्री मानक स्तर संलग्न सूची अनुसार (प्रतिष्ठित ब्राण्ड/एगमार्क/आईएसआई) की होना अनिवार्य है जिसका आकस्मिक निरीक्षण संस्था की छात्रावास समिति द्वारा किया जा सकेगा। भोजन की गुणवत्ता में कमी पाई जाने पर समिति की अनुशंसा पर तत्काल अनुबंध समाप्त कर नई व्यवस्था की जायेगी।
21. सब्जियाँ ताजी होना चाहिये जिसका निरीक्षण समिति द्वारा किया जायेगा। भोजन एवं नाश्ता प्रतिदिन ताजा तैयार कर प्रदाय करना होगा, बचे हुए नाश्ता भोजन का उपयोग किसी भी परिस्थिति आगामी दिवस अथवा लंच का डिनर में उपयोग मान्य नहीं होगा।
22. भोजन व्यवस्था में उपयोग किये जा रहे बर्तन प्लेट चम्मच कटोरी गिलास इत्यादि की व्यवस्था एवं सफाई का विशेष ध्यान रखना होगा। भोजन प्रबंध समिति द्वारा आकस्मिक निरीक्षण के दौरान किसी भी प्रकार की अस्वच्छता पाई जाने पर भोजन समिति की अनुशंसा पर निविदाकर्ता पर समुचित आर्थिक दण्ड रुपये 2000/- लगाया जा सकेगा।
23. भोजन निर्माण में पूर्ण सावधानी एवं स्वच्छता रखनी होगी। खराब सामग्री का उपयोग पाये जाने की स्थिति में छात्रावास समिति की अनुशंसा पर रुपये 2000/- अर्धदण्ड राशि निविदाकर्ता को संस्था में करानी होगी।
24. रसोई गैस (वाणिज्यिक/कमर्शियल) चुल्हाभट्टी आदि की व्यवस्था एवं उनसे संबंधित सुरक्षा निविदाकर्ता को स्वयं करनी होगी। (लकड़ी, चूल्हा एवं हीटर पूर्ण प्रतिबंधित रहेगा) भोजन निर्माण से लेकर प्रशिक्षणार्थियों को भोजन परोसने की समस्त व्यवस्था निविदाकर्ता को स्वयं करना होगी।
25. भोजन निर्माण एवं परोसने के लिये आवश्यक बर्तनों की व्यवस्था निविदाकर्ता को ही करनी होगी।
26. छात्राओं अथवा छात्रावास समिति से भोजन से संबंधित कोई भी शिकायत प्राप्ति की दशा में उसका तत्काल समाधान करना होगा अन्यथा अनुबंध निरस्त किया जायेगा। शिकायत दर्ज करने हेतु मेस में एक शिकायत एवं सुझाव रजिस्टर रखना होगा।

27. निविदाकर्ता को विभाग/संस्था द्वारा भुगतान नहीं किया जावेगा। निविदाकर्ता द्वारा प्रशिक्षणार्थियों से भुगतान की राशि प्राप्त करने की जवाबदारी होगी।
28. भोजन व्यवस्था हेतु संस्था की छात्रावास समिति के निर्देशों का पालन निविदाकर्ता को बंधनकारी होगा।
29. छात्रावास समिति के सदस्यों द्वारा भोजन निरीक्षण के दौरान अथवा छात्रा से यदि मेस में कार्यरत किसी कर्मचारी द्वारा किसी प्रकार की अभद्रता की जाती है तो ऐसी स्थिति में उस कर्मचारी को तत्काल मैस से हटाना होगा अन्यथा निविदाकर्ता का अनुबंध निरस्त किया जा सकेगा।
30. छात्राओं की मैस में भोजन एवं अन्य व्यवस्था में 100 प्रतिशत महिला कर्मचारी होना आवश्यक है। सभी मेस कमी यूनियन में रहेंगे। सभी मेस कर्मों सौम्य एवं सभ्य होना चाहिए। कार्य करने वाले कर्मियों का चिकित्सकीय प्रमाण पत्र, तथा पुलिस सत्यापन प्रमाण पत्र निविदाकार द्वारा प्रस्तुत करना होगा। तथा इनके यूनियन की व्यवस्था निविदाकार द्वारा ही की जावेगी। यूनियन पर नाम की पट्टी का लगाना अनिवार्य होगा।
31. छात्रावास में छात्राओं को भोजन के लिए समय निर्धारित किया गया है और यदि कोई प्रशिक्षणार्थी विशेष परिस्थिति में भोजन प्राप्त करने से रह जाती है और वह भोजन मागने आते हैं तो उसे भोजन प्रदाय करता द्वारा भोजन प्रदाय करना अनिवार्य होगा इसके लिये छात्राओं को पूर्व में सूचना देना आवश्यक होगा।
32. संस्था की छात्रावास समिति माह के प्रथम सोमवार को भोजन व्यवस्था पर समीक्षा करेगी तथा औचक निरीक्षण भी कर सकती है जिसमें आवश्यकता अनुसार सुझाव एवं सुधार के निर्देश निविदाकर्ता/उसके प्रतिनिधि को पंजी पर दर्ज करवाये जावेगे। तथा दिये गये निर्देशों का पालन न किये जाने की स्थिति में दंडात्मक कार्यवाही (अर्थदण्ड) की जावेगी।
33. भोजन की गुणवत्ता/स्वाद/मीनू अनुसार भोजन प्रदाय न करना/वासी भोजन का उपयोग करना या अन्य किसी कारण से यदि संस्था से कोई चेतावनी पत्र जारी होता है। तो वह अंतिम होगा जिसके निराकरण की सीमा 3 दिवस होगी। व्यवस्था होने या कुछ दिन उपरान्त पुनः वही स्थिति निर्मित होने पर बगैर सूचना के अनुबंध निरस्त किया जावेगा, तथा सम्पूर्ण धरोहर राशि राजसात कर ली जावेगी, साथ ही निविदाकर्ता फर्म का नाम काली सूची में अंकित कर भविष्य में निविदा में भाग लेने से वंचित किया जावेगा
34. लंच एवं डिनर के पश्चात् क्विचिन एवं डायनिंग हाल के फर्श एवं फर्नीचर की सफाई प्रतिदिन अनिवार्य रूप से करनी होगी। अस्वच्छता पाये जाने की स्थिति में 1000 रु. प्रतिकार्य दिवस के रूप में अर्थदण्ड वसूला जा सकेगा।

35. भोजन का देयक छात्राओं की छात्रावास में वारतविक उपस्थिति के आधार पर छात्राओं द्वारा ही देय होगा। 07 दिवस या उससे अधिक अनुपस्थित रहने की स्थिति में कुल मासिक देयक में 25 प्रतिशत की छूट निविदाकर्ता फर्म द्वारा प्रदान करनी होगी।
36. भोजन तैयार करने हेतु शुद्ध पानी की व्यवस्था निविदाकर्ता को स्वयं करना होगी।
37. किसी भी प्रकार के विवाद हेतु न्याय क्षेत्र जिला न्यायालय भोपाल म.प्र. होगा।
38. कंसोर्टियम मान्य किया जावेगा।
39. विशेष कारण उपस्थित होने पर अधोहस्ताक्षरकर्ता को निविदा निरस्त करने का पूर्ण अधिकार होगा।
40. भोजन प्रदायकर्ता को किचन, स्टोर रूम, डायनिंग हॉल, वास एरिया में लगा फर्नीचर उपयोग करने की अनुमति दी जावेगी। रू 12,000.00 प्रति माह मेटेनेंस शुल्क के रूप में प्रदाय करना होगा। जिसमें प्रतिवर्ष 05 प्रतिशत राशि की वृद्धि की जावेगी।
41. निविदाकार को केवल लाइट कूलर पंखे ग्राइन्डर चलाने हेतु बिजली प्रदाय की जावेगी जिसका शुल्क सब मीटर की रीडिंग के आधार पर समिति द्वारा निर्धारित किया जावेगा।
42. खाना तैयार करने वाले वर्कर साफ सुथरी ड्रेस में तथा शुद्धता का विशेष ध्यान रखने वाले होने चाहिए।
43. नास्ता एवं भोजन समिति द्वारा निर्धारित समय –सारणी अनुसार ही चालू रखने की अनुमति दी जावेगी।

प्रधानाचार्य एवं मुख्य कार्यपालन अधिकारी
पं. खुशीलाल शर्मा शासकीय आयुर्वेद
महाविद्यालय एवं संस्थान भोपाल

सामग्री की गुणवत्ता

सामग्रियों निम्न ब्राण्ड की ही उपयोग मे लाना होगा। उपयोग करने के पूर्व सामग्री का अवलोकन भोजन प्रबंध समिति को कराने के पश्चात् उपयोग में लावें।

1	आटा (पेकेट)	उच्च गुणवत्तापूर्ण (लोकमन/शरवती)
2	चावल	कम्पनी ब्रांडेड (दुवराज/वासमति)
3	खाद्य तेल	कम्पनी ब्रांडेड (सोयाबीन तेल)
4	नमक	टाटा/अन्नपूर्णा/भास्कर/
5	चाय/कॉफी	कम्पनी ब्रांडेड
6	दालें	तीन इक्का (तुअर दाल)
7	मसाला	एगमार्ग मसाले
8	अचार	निलोन्स/किसान
9	बिसकिट	ब्रिटानिया/पारले/गुडडे
10	पनीर	ताजा
11	दूध	ताजा
12	सब्जी	ताजी

प्रधानाचार्य एवं मुख्य कार्यपालन अधिकारी
पं. खुशीलाल शर्मा शासकीय आयुर्वेद
महाविद्यालय एवं संस्थान भोपाल

पं. खुशीलाल शर्मा, शासकीय (स्वशासी) आयुर्वेद महाविद्यालय एवं संस्थान,
(साइन्स हिल्स, मैनिट के पीछे, कोलार-नेहरू नगर रोड, भोपाल 462 003)

Web: www.klsgaci.edu.in

E.mail: principal@klsgaci.nic.in

दूरभाष क्रं. -0755-2970310

मेन्यू प्रपत्र

क्रं.	दिन	ब्रेकफास्ट	लंच	स्नेक्स	डिनर
1	सोमवार	चाय+आलू पराठा	आलू गोभी ड्राय/आलू मैथी/मूंगदाल /पालक चावल, रोटी, सलाद	चाय स्पेशल	अरहर दाल+कददू रोटी/ चावल
2	मंगलवार	चाय+फ्राइड इडली	राजमा/कड़ी पकौड़ी/बैंगन का भर्ता / चावल रोटी, सलाद	चाय स्पेशल	चबला/रोटी/चावल
3	बुधवार	चाय+पोहा/सैण्डविच विथ वटर जैम	भिण्डी/अरहर दाल/आलू कैपसीकम सब्जी, चावल, रोटी, सलाद	चाय स्पेशल	मूंगदाल/गिलकी/ल ौकी/चावल/रोटी/ दाल
4	गुरुवार	चाय+पुडी(चटनी) आलू सब्जी सूखी	आलू मैथी/लौकी/दाल/चावल, रोटी, सलाद	चाय स्पेशल	कड़ी पकौड़ी/रोटी चावल /आलू टमाटर/दाल
5	शुक्रवार	चाय+गोभी/मैथी/ पालक/बथुआ पराठा	मिक्सवेज/मिक्स दाल/चावल रोटी, सलाद	चाय स्पेशल	दाल मखनी/फ्राइड राइस /चावल रोटी
6	शनिवार	चाय+सिवइर्यो/ बड़ा सांभर	सोयाबीन ग्रेवी सब्जी/आलू चना/दाल चावल रोटी, सलाद	चाय स्पेशल	खड़ी मंसूर दाल/आलू गोभी/चावल/रोटी
7	रविवार	चाय+इडली सांभर/आलू बड़ा	छोले भटुरे/ छोले पुरी/रायता/ खीर/मटर/पनीर/हलवा/ गुलाब जामुन/पुलाव/दाल/बाटी/ बाफले	चाय स्पेशल	मन्थुरियन/बिरयानी / वैज पुलाव

प्रधानाचार्य एवं मुख्य कार्यपालन अधिकारी
पं. खुशीलाल शर्मा शासकीय आयुर्वेद
महाविद्यालय एवं संस्थान भोपाल

(मेस संचालन हेतु तकनीकी ई-निविदा का प्रपत्र -01)

1. निविदाकर्ता फर्म का नाम-----
2. फर्म के मालिक का नाम----- पिता का नाम-----
3. वर्तमान निवास का पता-----
4. दूरभाष/मोबाईल नम्बर-----
5. GSTIN NO.-----
6. जीवित गुमास्ता नं. संबंधित कार्य का
7. पैन कार्ड नं.....
8. ई.एम.डी. राशि अंको में.....शब्दों में-----
(ई.एम.डी.राशि ई-प्रिटेड प्रति तकनीकी निविदा के दस्तावेजों के साथ अपलोड करना होगा)
9. निविदाकर्ता फर्म का वित्तीय वर्ष 2021-22 का टर्न ओवर न्यूनतम रुपये 10 लाख होना आवश्यक है जिसके साक्ष्य के रूप में वित्तीय वर्ष 2021-22 की आयकर विवरणी की प्रति बैलेस शीट,लाम-हानि पत्रक (चाटेर्ड एकाउन्टेन्ट द्वारा प्रमाणित) तकनीकी निविदा के दस्तावेजों के साथ अपलोड करना आवश्यक है साथ ही वित्तीय वर्ष 2010-21 की आयकर विवरणी निविदा के अभिलेखों के साथ संलग्न करना अनिवार्य है ।
10. निविदाकर्ता के पास स्थानीय निकाय से खाद्य अपमिश्रण निवारण अधिनियम 1954 के अन्तर्गत प्रारूप (ख)नियम - 5 अंतर्गत केटरिंग/पका भोजन प्रदाय करने संबंधी लायसेंस अथवा भारत सरकार फूड्स सेफ्टी एण्ड स्टेण्डर्ड अथॉर्टी ऑफ इंडिया का लायसेंस एफ.एस.एस. एक्ट 2006 विनियम 2011 के फार्म सी में होना अनिवार्य होगा जिसकी छायाप्रति तकनीकी निविदा के साथ संलग्न करना अनिवार्य है ।
11. निविदाकार फर्म किसी शासकीय /अशासकीय/अर्धशासकीय संस्था द्वारा ब्लैक लिस्ट नहीं होना चाहिए इस हेतु शपथ पत्र राशि रु 100.00 एक सौ मात्र के नान ज्युडीशियल स्टॉप पर प्रस्तुत करना अनिवार्य होगा ।
12. निविदाकर्ता फर्म को किसी शासकीय संस्थान में कम से कम 150 व्यक्तियों की मेस/कैंटीन संचालन का 2 वर्ष का अनुभव होना अवश्यक होगा जिसका प्रमाण पत्र तकनीकी निविदा के अभिलेखों के साथ संलग्न करना अनिवार्य होगा ।

निविदाकर्ता के हस्ताक्षर

निविदाकर्ता का नाम-----

// चैक-लिस्ट //

उपरोक्त वर्णित नियम शर्तों अनुसार निम्न दस्तावेजों को तकनीकी निविदा प्रपत्र -01 अनुसार ऑनलाइन mptender.gov.in पर सबमिट करते समय आवश्यक रूप से अपलोड किया जाना है :-

क्र	दस्तावेज का नाम	संलग्न हों/नहीं
01	ई.एम.डी.राशि की ई-प्रिटेड प्रति	
02	संबंधित कार्य का जीवित गुमास्ता की प्रति	
03	निविदाकर्ता फर्म का वित्तीय वर्ष 2021-22 का टर्न ओवर न्यूनतम रुपये 10 लाख होना आवश्यक है जिसके साक्ष्य के रूप में वित्तीय वर्ष 2021-22 की आयकर विवरणी की प्रतिबैलेस शीट, लाभ-हानि पत्रक (चाटेर्ड एकाउन्टेन्ट द्वारा प्रमाणित) की प्रति, साथ ही वित्तीय वर्ष 2020-21 की आयकर विवरणी भी निविदा के अभिलेखों के साथ संलग्न करना अनिवार्य है	
04	जी.एस.टी.पंजीयन पत्र की प्रति	
05	पैन नम्बर की प्रति	
06	निविदाकार फर्म किसी शासकीय /अशासकीय/अर्धशासकीय संस्था द्वारा ब्लैक लिस्टेड नहीं होना चाहिए इस हेतु शपथ पत्र राशि रु 100.00 एक सौ मात्र के नान ज्युडीशियल स्टांप पर नोटराइज्ड शपथ पत्र की प्रति	
07	निविदाकर्ता के पास स्थानीय निकाय से खाद्य अपभिश्रण निवारण अधिनियम 1954 के अन्तर्गत प्रारूप (ख)नियम - 5 अंतर्गत केटरिंग/पका भोजन प्रदाय करने संबंधी लायसेंस अथवा भारत सरकार फूड्स सेफ्टी एण्ड स्टेण्डर्ड अथार्टी ऑफ इंडिया का लायसेंस एफ.एस.एस. एक्ट 2006 विनियम 2011 के फार्म सी में होना अनिवार्य होगा जिसकी छायाप्रति तकनीकी निविदा के साथ संलग्न करना अनिवार्य है ।	
08	निविदाकर्ता फर्म को किसी शासकीय संस्थान में कम से कम 150 व्यक्तियों की मेस/कैंटीन संचालन का 2 वर्ष का अनुभव होना अवश्यक होगा जिसका प्रमाण पत्र तकनीकी निविदा के अभिलेखों के साथ संलग्न करना अनिवार्य होगा ।	

नोट :-चैक लिस्ट के सरल क्र-01 से 08 तक के अभिलेखों के आधार पर ही तकनीकी निविदा का विश्लेषण किया जावेगा इन्ही अभिलेखों के आधार पर तकनीकी निविदा मान्य/अमान्य की जायेगी इनके अतिरिक्त किन्ही अन्य अभिलेखों को विचार क्षेत्र में नहीं लिया जावेगा ।

निविदाकर्ता के हस्ताक्षर
निविदाकर्ता का नाम _____ मोबाइल नं० _____