

वित्तीय निविदा

निविदा दर फार्म

निविदा दर संलग्न मेनू सूची अनुसार

दर प्रति छात्र प्रतिमाह

अंकों में : रु.-----

शब्दों में : रु.-----

दिनांक :

स्थान :

फर्म खामी के हस्ताक्षर

फर्म की मुद्रा / सील

फर्म खामी का नाम

होटल प्रबंध खान-पान तकनी
की एवं पोषण आहार संरक्षण
एयरपोर्ट रोड, महाराजपुरा, ग्वालियर-474005
दूरभाष कमांक: 0751-2471477.
ईमेल ihmgwl@gmail.com

निविदा विज्ञप्ति

संस्था के छात्रावास में मय सामाग्री के खाना बनाने, परोसने एवं साफ सफाई की व्यवस्था आधार पर फर्म एजेंसी से खुली निविदा आमंत्रित की जाती है। निविदा फार्म दिनांक: 60-09-2024 से संस्था वेब साईट www.ihmgwalior.net / [www.http://eprocure.gov.in](http://eprocure.gov.in) से डाउनलोड कर / कार्यालयीन समय में राशि रु. 1000-00 (Non-refundable) NEFT/RTGS या बैंक ड्रापट जो सचिव, होटल प्रबंध संस्थान, ग्वालियर के पक्ष में देय हो जाना कर प्राप्त किया जा सकता है, निविदा फार्म दिनांक: 17-09-2024 समय 05:00 बजे तक जमा किये जा सकते हैं, निविदा खोलने के चरण निम्न तालीका अनुसार होंगे।

- तकनीकी निविदा लिफाफ (निविदा की सामान्य शर्ते पृष्ठ कमांक 01 से 09 तक एवं सभी चाहे गये अनिलेखों के प्रमाण-पत्रों की प्रतिलिपि सहित संस्था में जमा किये गये राशि रु.1000.00 की रसीद की प्रतिलिपि संलग्न करें)।
- वित्तीय निविदा लिफाफा (पृष्ठ कमांक 10 से 15 तक जिसमें वित्तीय नियम एवं शर्ते तथा निविदा दाता फर्म जानकारी)।
नोट :- दोनो सीलबंद लिफाफे जिसमें प्रथम सीलबंद लिफाफे पर तकनीकी निविदा लिफाफा तथा द्वितीय सीलबंद लिफाफे पर वित्तीय निविदा लिफाफा सुस्पष्ट लिखा होना चाहिये।

पहला चरण

दिनांक: 19-09-2024 04:00 बजे अपराह्न निविदा दाताओं के समक्ष।

दूसरा चरण

दिनांक: 20 से 23-09-2024 तक
(वेस/अधिकारीक किचन के निरीक्षण के सम्बंध में आवश्यकतानुसार)
(केवल तकनीकी निविदा में निर्धारित समिति द्वारा चयनित फर्म हेतु)

तीसरा चरण

(केवल वेस/अधिकारीक किचन के निरीक्षण पश्चात्/दूसरा चरण के चयनित निविदा दाताओं हेतु)

वित्तीय निविदा खोलने का दिनांक: 24-09-2024 दोपहर 03:30 बजे हुए निविदा दाताओं के समक्ष।

द्वितीय चरण में अस्वीकृत/असफल होने वाले निविदा दाताओं को उनकी वित्तीय निविदा को (बिना खोले हुए) लिफाफा, स्पीड-पोस्ट डाक द्वारा पंजीकृत पते पर लौटा दिया जाएगा।

संस्था प्राप्तिकार से भव्य समर्थी के खाल बनाने परोत्तमे एवं किंचिन द्वी साफ सफाई आदि
के सम्बन्ध में तकनीकी नियम एवं रही :-

चयन का यहाता घरण

दितीय नियिदा खोलने से पूर्ण नियन्त्रितिहास टरटाइज़ो की जाय कर सुनिश्चित यिता जाएगा कि वह
सभी आहताएँ पूर्ण करते हैं।

1. संस्था का पञ्चीकरण एवम पूर्ण पता , अधिकृत व्यक्ति/फर्म स्वामी का मोबाइल फोन इत्यादि
2. फर्म का वैट सर्विस टैक्स इपीएफ एवं ईएसटाइ (VAT,Service Tax,EPF & ESIC)
3. फर्म वर्तमान में किसी शारीरीक संस्था में सेवा प्रदान करने का प्रमाणपत्र
संस्था को एफएसएसटाइ (FASSI) का प्रमाणपत्र प्राप्त होना चाहिए अपना निजि कार्य
कर रहे हैं/या किंचिन अध्या
4. फर्म की विगत तीन वर्षों की Balance sheet तथा Pan No की छाती उभा आयवन अदा करने
का प्रमाणपत्र (Income Tax clearance certificate) तथा राशि रु 20 साल तक हरे ओवर होना
चाहिए।
5. फर्म में स्थायी स्वप में लगाए गए कर्मचारियों का विवरण जो कि तकनीकी स्वयं से योग्य
होने चाहिए।
6. वर्तमान एवम विगत में सेवा प्रदान की गई संस्थानों के प्रमाणपत्र।

पहले घरण में चयनित फर्मों के बैस किंचिन या अधिकृत स्थान जहां पर वह मैस सेवा
संचालन कर रहे हैं, उस स्थान का एक संस्थान की चयन रामिति हारा स्थलगत भ्रमण कर
सेवा प्रदायकर्ता हारा प्रदाय की जा रही सेवा का मूल्याकान यिता जा सकता है तथा इस
जाय रामिति की अनुशासा उपरांत ही नियिदा करने वाली संस्था दितीय नियिदा खुलवाने हेतु
सुपात्र/योग्य होगी।

संस्था छात्रावास में मय सामग्री के खाना बनाने परोसने एवं किचिंत की साफ सफाई आदि के सम्बंध में तकनीकी नियम एवं शर्तेः—

(i) संस्था द्वारा दी गई निर्धारित दिनांक तक निम्नलिखित जानकारी प्रस्तुत करना अनिवार्य होगा ।

1. फर्म रखामी का नाम, पिता का नाम मय पूर्ण पता एवं मोबाइल नम्बर सहित जानकारी
2. वर्तमान में फर्म का पंजीयन / नगर निगम सीमा के अन्तर्गत मान्य किस अवधि तक सम्बंधी प्रमाणपत्र की छायाप्रति संलग्न करना अनिवार्य होगा
3. वर्तमान में फर्म द्वारा कहां कहां अपनी सेवाएँ प्रदान की जा रही है सम्बंधी जानकारी प्रमाणपत्र सहित ।
4. सेवा कर फर्म द्वारा यदि पूर्व में कोई भुगतान किया है तो उसकी प्रतिलिपि
5. फर्म के खाना—बनाने एवं परोसने तथा किचिंत की साफ सफाई से सम्बंधित अनुभव प्रमाणपत्र संलग्न करे ।
6. फर्म की वार्षिक वैलेंस शीट के ब्यौरे का विस्तृत विवरण मय प्रतिलिपि सहित (विगत 3 वर्षों का)
7. वर्तमान में फर्म में लगाये गये कर्मचारियों की संख्या मय प्रमाण के छाया प्रतिलिपि सहित

(ii) उक्त जानकारी प्राप्त होने के पश्चात संस्था द्वारा निर्धारित समिति को निम्न जानकारी से अवगत कराना होगा :—

1. किसी भी दिन समिति द्वारा स्थलगत भ्रमण कर वर्तमान में फर्म द्वारा प्रदाय की जा रही सेवाओं का आकलन किया जावेगा ।
2. समिति द्वारा आकलन में खाने की गुणवत्ता के सम्बंध में कच्ची एवं तैयार की हुई सामग्री को जांचा जायेगा ।
3. समिति द्वारा फर्म की सेवाओं में साफ सफाई के साथ—साथ लगाये गये कर्मचारियों की साफ सफाई सम्बंधी / व्यवहार की जांच की जावेगी ।
4. यदि फर्म अन्य शर्तें पूरी करती है परन्तु वर्तमान में कहीं भी कोई सेवाएँ प्रदान नहीं कर रही हैं तो उस फर्म द्वारा रख्यं के व्यय पर संस्था में संस्था द्वारा चाहे गये मेनू अनुसार खाद्य सामग्री कच्ची एवं तैयार कर जांच करवानी होगी, साथ ही फर्म में लगाये हुए कर्मचारियों से मिलाना होगा
5. संस्था जांच समिति के प्रतिवेदन संस्था में प्राप्त होने के पश्चात की गई अनुशंसा अनुसार निविदां दरों का लिफाफा खोला जावेगा ।

(1)

नोट:- सभी पृष्ठों को पूर्णरूप में पढ़कर प्रत्येक पृष्ठ पर हस्ताक्षर अनिवार्य रूप से करे तथा
अपनी निविदा फार्म के साथ संलग्न करे।

निविदा की सामान्य शर्तें

1. मैस संचालन मे लगाए गये कर्मचारियो के सम्बंध मे सभी शासकीय आदेशो का पालन निविदा दाता को करना होगा । इसमें ईपीएफ ई एस आई न्यनतूम पारिश्रमिक, वर्दी एवं अन्य कल्याणकारी सुविधाए उपलब्ध करवानी होगी इसी कम मे मैस मे लगाये गए कर्मचारियो का पुनः वेरीफिकेशन एवं मेडीकल्स करवाकर संरक्षा मे जमा करवानी होगी ।
2. वित्तीय निविदा इस दस्तावेज के साथ संलग्न मैनु तथा शर्तों को ध्यान मे रखकर प्रस्तुत की जानी चाहिए । सामान्तः छात्र सप्ताह मे पांच दिन दोपहर का भोजन संरक्षा मे ही खाते हैं। परन्तु अवकाश/परीक्षा के समय मैस मे ही भोजन करते हैं। एवं आकस्मिक अवकाश वाले दिन भी दोपहर के भोजन की व्यवस्था भी प्रदायकर्ता द्वारा की जावेगी ।

(सामान्यतः सप्ताह मे एक दिन की औसत से)

3. वर्ष मे औसत दस माह छात्र छात्रावास मे रहते हैं अतः किसी भी प्रकार का देयक केवल वर्ष मे दस माह छात्रावास चालु रहने की अवस्था हेतु ही मान्य किया जावेगा ।
4. अनुबंध को किसी अन्य फर्म को हस्तातंरित नही किया जा सकेगा न ही किसी पेटी-ठेकेदार द्वारा काम कराया जाएगा ।
5. मैनु को मौसमानुरूप बदलने का अधिकार मैस समिति के पास सुरक्षित रहेगा ।
6. निविदा कर्ता की इच्छानुसार दोनो छात्रावासो हेतु भोजन एक छात्रावास के किचन मे तैयार कर दूसरे छात्रावास के डाइनिंग रूम मे ले जाकर परोसा जा सकेगा। दोनो डाइनिंग रूम की सफाई एवं सामान्य रख रखाव की जिम्मेदारी निविदा दाता की होगी.
7. मैस मे लगाए गए कर्मचारियो के आचरण एवं व्यवहार की जिम्मेदारी मैस सेवा प्रदायकर्ता फर्म की होगी किसी भी कर्मचारी के खिलाफ शिकायत होने पर संरक्षा द्वारा उसे तुरन्त प्रभाव से सेवा प्रदायकर्ता द्वारा अन्यत्र बदली करना होगा।
8. कर्मचारियो को यूनीफार्म मैस सेवा प्रदायकर्ता द्वारा उपलब्ध करवानी होगी तथा उसका रखरखाव एवं सफाई कर्मचारी / मैस सेवा प्रदायकर्ता की जिम्मेदारी होगी ।
9. यह अनुबंध दो वर्ष के लिए मान्य होगा तथा इसे आपसी सहमति से एक-एक वर्ष बढ़ाया जा सकेगा । प्रत्येक वर्ष उपरांत सामग्री के बाजार-भाव एवं कलेक्टर लेवर रेट की समिति द्वारा समीक्षा कर अनुशंसा अनुरूप से वार्षिक रूप से अधिकतम 09 प्रतिशत तक पुनरीक्षित किया जा सकेगा ।

- 10- संस्था द्वारा वर्तमान में किचिन में उपलब्ध वर्तन/उपकरण संस्था द्वारा प्रदाय किये जायेगे जिसका रखरखाव निविदादाता स्वीकृत फर्म को ही करना होगा, यदि उपकरण/वर्तन में ट्रैट-फूट होगी तो उसको दुरुस्त/ठीक करवाने की जिम्मेदारी फर्म की होगी। किसी भी ट्रैट-फूट की भरपाई संस्थान द्वारा सेवा प्रदायकर्ता के मासिक देयक या धरोहर राशि से काट कर वसूल की जाएगी।
- 11- मैस में प्रयोग होने वाली सामग्री संलग्न सूची अनुसार ही प्रयोग की जानी चाहिए।
- 12- निविदा दाता फर्म द्वारा उनकी आवश्यकतानुसार यदि किसी अतिरिक्त वर्तन/उपकरण की आवश्यकता हो तो उसकी स्वयं व्यवस्था करनी होगी एवं इस सम्बंध में संस्था प्रमुख से /वार्डन मार्फत विधिवत् मंजूरी लेनी होगी।
- 13- संस्था मैस में खाना बनाने के सम्बंध में उपयोग में होने वाले ईंधन रसोई गैस होगा जिसके सिलेण्डर की पूर्ण व्यवस्था निविदा दाता फर्म को करनी होगी।
14. संस्था द्वारा पानी एवं बिजली उपलब्ध करवाई जायेगी यदि बिजली प्रवाह अवरुद्ध है किचिंत एवं डाइनिंग हाल में प्रकाश की वेकल्पिक व्यवस्था करते हुए छात्रों हेतू समयानुसार ,खाना परोसना होगा ।
15. होस्टल मैस में निविदांदाता फर्म द्वारा लगाये गये कर्मचारियों को संस्था परिसर में नहाने एवं रहने की अनुमति नहीं दी जायेगी ।
16. छात्रावास मैस में निविदांदाता फर्म कर्मचारियों द्वारा किसी भी प्रकार की क्षति पहुंचायी जाती है तो उसकी भरपाई निविदांदाता फर्म को करनी होगी ।
17. निविदांदाता फर्म को लगाये गये कर्मचारियों को परिचय पत्र बनाकर देने होंगे जिसके लिये संस्था द्वारा कोई व्यय नहीं दिया जायेगा एवं छात्रावास मैस में कार्य करते समय कर्मियों को हर समय साथ में परिचयपत्र रखना अनिवार्य होगा। कियी भी अन्य व्यक्ति को छात्रावास में अन्दर जाने की अनुमति नहीं दी जावेगी ।
18. छात्रावास वार्डन द्वारा छात्रों की बताई गई संख्या के अनुसार ही खाने की व्यवस्था करनी होगी ।
19. यदि कोई विद्यार्थी सेमेर्स्टर के किसी भी माह के बीच में होस्टल छोड़ता है तो प्रत्येक सेमेर्स्टर पश्चात् या बीच में भी विद्यार्थी की संख्या घट-बढ़ सकती है। उसकी धनराशि/कम कर विद्यार्थियों की वास्तविक संख्या का देयक पास किया जायेगा।
20. किसी भी वाहरी छात्र/स्टाफ को जो छात्रावास में नहीं रह रहे हो , बिना वार्डन की अनुमति के खान खिलाने की अनुमति नहीं होगी ।
21. कच्ची सामग्री (फ्रेविजन नॉन पेरिशेवल सामग्री) का भण्डार मात्र 15 दिन के लिये करना होगा जिसके लिये एक स्टोर रूम दिया जायेगा ।
22. हरी सांग सब्जी एवं फल आदि, मासाहारी आईटम,आण्डे,दूध,डेयरी इत्यादि सभी (पेरिशेवल सामग्रीयों) एवं सम्बधित ताजी सामग्री प्रतिदिन लानी होगी ।

23. आवश्यक सामग्री छात्रावास में लाने के लिये होरटल वार्डन द्वारा निर्धारित रामय दिये अनुसार लाना होगा राय/शाप/अधिकारी होने पर रारथा में विवरी तरह का बाहन अंदर या बाहर जाने की अनुमति नहीं होगी । सामग्री की गुणवत्ता आदि की जांच प्रतिदिन करवानी होगी
24. मगाया गया कच्चा सामान गण्डार किया गया सामान एवं पूर्णरूप से नियमित खाद्य सामग्री की जांच प्रत्येक दिन, इस कार्य के लिए बनाई गई रामिति द्वारा किया जाएगा जिसमें होरटल वार्डन, अन्य पदाधिकारी एवं चयनित विद्यार्थी भी रामिलित होंगे । गुणवत्ता में हास होने की अवस्था में लिखित सूचना निविदांदाता को दी जाएगी । यदि दो बार इस प्रकार की सूचना गिलने पर भी रांतोपजनक रूप से सुधार नहीं होता है तो उकेदार के खर्च पर अनुकूल वैकल्पिक व्यवस्था की जाएगी ।
25. मैंस बन्द होने की अवस्था में गण्डार को रील कर रारथान के संरक्षण में रखा जाएगा ।
26. संरथा छात्रावास मैंस का संचालन संभवित होरटल वार्डन की देखरेख में किया जावेगा ।
27. निविदा दाता फर्म द्वारा यदि विवरी लगाये हुए कर्मचारी को हटाया जाता है तो उसकी सूचना होरटल वार्डन को लिखितरूप में कारण बताते हुए देनी होगी ।
28. संरथा के अंदर बनाई गई खाद्य सामग्री संरथा परिसर से बाहर ले जाने की अनुमति नहीं दी जायेगी, यदि इस सम्बंध में कोई जानकारी प्राप्त होती है तो निविदां फर्म का अनुबंध निरस्त किया जा सकता है
29. किचिंन/डाइनिंग हाल का कचरा संरथा रखरखाव प्रभारी के निर्देशानुसार बताये गये स्थान पर ही व्यवस्थित रूप से फेंकना होगा ।
30. छात्रावास किचिंन स्टोर, डायनिंग हाल के उपकरण एवं वर्तन की हर सामय साफ सफाई निविदांदाता फर्म द्वारा की जावेगी एवं जिसके लिये अलग से व्यय नहीं दिया जायेगा ।
31. किचिंन की नाली की साफ सफोई निविदांदाता फर्म द्वारा की जावेगी ।
32. किसी भी प्रकार के कोई न्यायालय प्रकरण के सम्बंध में ग्वालियर ही न्यय क्षेत्र मान्य होगा ।
33. प्रदायकर्ता के द्वारा मैंस कार्य में लगाये गये कर्मचारियों द्वारा रटॉफ अथवा छात्रों से किसी भी प्रकार का अभद्र व्यावहार किया जाता है या छात्रों को प्रदाय भोजन की गुणवत्ता में किसी भी प्रकार की शिकायत प्राप्त होने संरथा द्वारा दो बार चैतावनी जारी की जावेगी, यदि आपके द्वारा सुधार नहीं किया जाता है तो संरथा द्वारा तीसरी बार अंतिम चैतावनी देकर निविदा निरस्ती की कार्यवाही पूर्ण की जावेगी ।

34. किन्तु भी रागय संरथा में अतिथि आगमन के रागय या किन्तु अन्य कार्यक्रम के अवसर पर अतिथि को पूर्व निर्धारित रूचना के आधार पर बताये गये अतिथियों द्वारा रूची के अनुसार भोजन की व्यवस्था करनी होगी जिसे द्वारा प्रतिगाह 3-4 अतिथि 4-अवसर के लिये आने पर निःशुल्क भोजन की व्यवस्था करनी होगी। तथा उससे अधिक अतिथि आने पर देयक प्रस्तुत करने पर संरथा द्वारा गुणतान किया जाएगा।

35. निविदादाता फर्म द्वारा यदि एक तरफा रूप से ही अपनी रोकाएं न प्रदान करने/छोड़ने की दशा में निविदादाता द्वारा जगा सुरक्षा राशि जब्त की जावेगी।

36. भोजन की गुणवत्ता में द्वारा होने की अवस्था में जिस में भोजन अधिकांश विद्यार्थीयों द्वारा छोड़ा गया हो, वार्डन, मैस रागिति की शिकायत पर संरथा प्रमुख द्वारा उस दिन के उसी समय के भीजन के यथा अनुपात देयक को स्वविवेक में शत प्रतिशत (100%) तक दण्ड स्वरूप काटा जा सकेगा। इस प्रकार की घटनाएं वार-वार आने पर इसे सेवा प्रदायकर्ता की लापरवाही मान कर यथोचित कार्यवाही की जाएगी। जिससे अनुकूल को समाप्त करने की प्रक्रिया भी प्रारंभ की जा सकेगी।

37. मांगी गई निविदा स्वीकृत/अस्वीकृत करने का पूर्ण अधिकार संरथा प्रमुख का रहेगा।

मैं _____ (फर्म एवं फर्म स्वामी का नाम)

यह सत्यपूर्ण कथन करता हूँ, मैंने संरथा द्वारा बनाये गये नियम एवं शर्तों को भली भांति अच्छी तरह से पढ़ एवं समझ लिया है, मैं उन्हें पूर्ण रूपेण पालन करूँगा।

स्थान :-

दिनांक

हस्ताक्षर फर्म स्वामी मय फर्म मुद्रा

वित्तीय नियम एवं शर्तें

वित्तीय नियम एवं शर्तों में निम्न विन्दुओं का ध्यान रखना होगा

1. दरे साफ सुथरीरूप में अंको एवं शब्दों में भरी जावे कटी.फटी एवं त्रुटिपूर्ण / भ्रमपूर्ण दरे मान्य नहीं की जावेगी ।
2. जिन जिन फर्मों की तकनीकी निविदां स्वीकृत होगी उन्हीं फर्मों को संस्था द्वारा निर्धारित सुरक्षा राशि रूपये 50,000.00 (रूपये पच्चास हजार केवल) संस्था में बैंक डाफट / बैंक गारंटी द्वारा जो कि सचिव होटल प्रबंध संस्थान, ग्वालियर के पक्ष में जारी वित्तीय निविदां खोली जाने वाली तिथि को जमा करना होगा ।
3. देयक प्रति सप्ताह के आधार पर प्रस्तुत करना होगा ,
होस्टल में वास्तविक छात्रों के द्वारा भोजन की सुविधा प्राप्तानुसार संख्या के आधार पर भुगतान किया जावेगा जिस हेतु न्यूनतम 50 छात्रों या 50 से अधिक होने पर वास्तविक छात्रों की संख्या के आधार पर ली गई सुविधा (हॉस्टल वार्डन द्वारा प्रस्तुत सूची अनुसार भुगतान किया जावेगा)
4. संस्था में देयक प्राप्त होने पर देयक का भुगतान रेखांकित चैक के माध्यम से या आरटी जी एस. के माध्यम से किया जायेगा जिस पर नियमानुसार कर आदि की कटौती की जावेगी ।
5. यदि किसी प्रकार की छात्रावास मैस से सम्बंधित क्षतिपूर्ति / हानि होने पर वह स्वीकृत निविदादाता फर्म द्वारा समय सीमा में जमा न करने की दशा में देयक से काटे जाने का पूर्ण अधिकार संस्था को रहेगा ।
6. देयक होस्टल वार्डन द्वारा सत्यापित करने के लिये निविदा दाता फर्म द्वारा प्रतिदिन छात्रों की उपस्थिति होस्टल वार्डन से हस्ताक्षर लेने होंगे जिस अनुसार ही देयक की गणा कर देयक पारित किया जायेगा ।
7. निविदा की शर्तों अनुसार मैस कर्मचारियों की लापरवाही या निविदाकर्ता के अदरगामी निर्णय के कारण यदि मैस समिति द्वारा जुर्माना लगाया जाता है, तो उसकी कटौती निविदाकर्ता के अगले देयक से की जाएगी ।

मैं—————(फर्म एवं फर्म स्वामी का नाम)

यह सत्यपूर्ण कथन करता हूँ, मैंने संस्था द्वारा बनाये गये नियम एवं शर्तें को भली भांति अच्छी तरह से पढ़ एवं समझ लिया है, मैं उन्हे पूर्णरूपेण पालन करूँगा ।

स्थान :—————

दिनांक :-

हस्ताक्षर फर्म स्वामी
मय फर्म मुद्रा

INSTITUTE OF HOTEL MANAGEMENT GWALIOR
MENU FOR HOSTEL

S. N o.	Days	Breakfast	Lunch	Evening	Dinner
1	Sun Day	Tea, upmaa (200gms), Banana big size (2nos)	Aloo Tamatar, Arhar Dal, Boiled Rice, poori, boondi raita, Green fried chillies, Achaar	Tea, Macroni masala (150gms)	Kadhai paneer / chicken curry (2 pcs 120 gms), chana Urad Dal Tadka, Boiled rice, Tawa roti, salad, Papad, gulab jamun
2	Mon Day	Tea, Pav bhaji(4 pcs)	-	Tea, veg sandwitch (2 pcs), Ketchup	Rajma masala, aloo gobi, Roti, Boiled rice, salad, Papad, Bondi Raita
3	Tue Day	Tea, Idli sambhar (4pcs), Nariyal & Tomato Chutney	-	Tea, Mixed Aloo Pyaz Pakora (120gm), Green Chutney	Mix veg, Dal Punchmail Tawa roti, Jeera rice , salad, rice kheer (1 nos)
4	Wed-nus day	Tea, Aloo pyazz paratha (2pcs), Curd (Thick), Achaar	-	Tea, Samosa (2pcs) standard size, Mint Chutney	Egg curry (2nos)\ Matar paneer,(125 gms), Tawa roti, Boiled Rice, Arher Dal, Green Salad, Papad, Achaar
5	Thurs Day	Tea, Veg. Cutlets / Boiled Eggs(2nos), Bread (04), Ketchup,	-	Tea, Vada pav(2 pcs), Ketchup\ Green chutney	Aloo Soyabean(Nutri) curry, Mixed Dal , Tawa roti, Boiled Rice, salad, semiya Kheer
6	Fri day	Tea, Plain Paratha, sukha aalo preperation, curd(thick)	-	Tea , Veg bread Pakora with stuffing (2pcs, 100 ms),Ketchup	Aloo capsicum, Dal arhar, Roti, Boiled rice, salad, Sooji halwa "desi Ghee" (1portion), achaar
7	Sat. day	Tea, Chole Bhature (2pcs), Achaar, Laccha pyaz	Kadhi pakora, Jeera Aloo, Chapati, Boiled Rice, Achaar, Green salad	Tea, Poha (150gms)	Kofta curry, Boiled rice, Whole Moong Dal Tadka, Boondi Raita, salad, tawa roti, Achaar
8	Lunch Holi Day-I	--	Veg Biryani, saalan, onion Raita, Salad, Papad, Boondi Ladoo (1pcs)	--	--
9	Lunch Holi Day-II	--	Aloo Gobi Masala , Lauki Chana Dal, Boiled rice, Chapati, Salad ,Papad, boondi Raita, Besan Ladoo(1pcs)	--	--

प्राचार्य



05/09/21

05/09/21