कार्यालय संयुक्त संचालक सह अस्पताल अधीक्षक
"स्व. बिसाहू दास महंत स्मृति शास. चिकित्सा महाविद्यालय संबद्ध चिकित्सालय"
जिला–कोरबा (छ.ग)

वर्ष 2025–26
निविदा प्रपत्र (नियम एवं शर्तें)

स्व. बिसाहू दास महंत स्मृति शास. चिकित्सा महाविद्यालय संबद्ध चिकित्सालय, कोरबा (छ.ग.) में भर्ती अंतः मरीजों व जे.एस.एस.के. अंतर्गत प्रसूताओं को चिकित्सकीय आहार (नास्ता एवं भोजन) प्रदाय करने हेतु जेम पोर्टल के माध्यम से निविदा।

कार्यालय संयुक्त संचालक सह् अस्पताल अधीक्षक
स्व. बिसाहू दास महंत स्मृति शासकीय चिकित्सा महाविद्यालय संबद्ध चिकित्सालय, कोरबा (छ.ग.)

नियम एवं शर्ते :–

1. यह निविदा स्व. बिसाहू दास महंत स्मृति शासकीय चिकित्सा महाविद्यालय संबद्ध चिकित्सालय, कोरबा (छ.ग.)में भर्ती अंतः मरीजों एवं जे.एस.एस.के. के अंतर्गत प्रसूताओं को **चिकित्सकीय आहार** (नाश्ता एवं भोजन) चिकित्सालय परिसर में ही तैयार कर प्रदाय करने हेतु **जेम पोर्टल** के माध्यम से आमंत्रित की जा रही है।
2. यह निविदा सिर्फ **जेम पोर्टल** के माध्यम से ही स्वीकार किया जायेगा। अन्य किसी भी माध्यम से निविदा स्वीकार नहीं की जायेगी।
3. निविदादाता द्वारा किचन में मानक अनुसार **आर.ओ. वाटर फिल्टर, एग्झास्ट फैन, इलेक्ट्रीक चिमनी, फ्रीज और डीप फ्रीजर** एवं सुरक्षा मानकों को दृष्टिगत रखते हुये मानक संख्यानुसार **अग्निशमन यंत्र** की व्यवस्था आवश्यकतानुसार निविदादाता के स्वयं के व्यय पर किया जाना होगा।
4. यह निविदा सफल निविदादाता/सेवाप्रदाता से अनुबंध होने के दिनांक से **01 वर्ष** के लिए वैध होगा, जिसे संस्था के क्रय समिति एवं निविदादाता के प्रदर्शन के आधार छ.ग. भण्डार क्रय नियम एवं जेम पोर्टल के नियम के अनुसार अपरिहार्य कारणों से दोनों पक्षों की सहमति से अधिकतम छः माह तक उक्त अनुबंध अवधि में वृद्धि किया जा सकता है।
5. निविदादाता को **24X7 दिन वर्ष भर** कार्य करना होगा तथा किचन प्रत्येक माह के सभी दिन क्रियाशील रहेगा। सेवा प्रदाता द्वारा नियुक्त मैनेजर को **24X7 दिन** चिकित्सालय में उपलब्ध रहकर अपने वर्करों की सतत् निगरानी करनी होगी एवं प्रबंधन द्वारा दिये गये निर्देश का तत्काल पालन करना होगा।
6. प्रतिदिन चिकित्सालय में भर्ती मरीजों के लिए वार्डों से प्राप्त डाईट विवरण अनुसार संख्यावार प्रातः व सायं का नास्ता, दोपहर एवं रात का भोजन तैयार कर अच्छे से ढके हुये पात्र में ले जाकर वार्डों में मरीजों को प्रदाय करना अनिवार्य होगा।
7. निविदादाता का छत्तीसगढ़ राज्य के किसी भी जिले में या राजधानी क्षेत्र में स्वयं का कार्यालय होना अनिवार्य है। इस संबंध में वैध दस्तावेज प्रस्तुत करना अनिवार्य है अन्यथा संस्था द्वारा कृत कार्यवाही की जिम्मेदारी निविदादाता की होगी।
8. किचन व्यवस्था के सुचारू संचालन हेतु न्यूनतम **02 डायटिशियन, 01 मैनेजर, 02 प्रशिक्षित कुक (इंडियन पकवान), 04 हेल्पर तथा 03 क्लीनिंग/हाउसकिपींग स्टाफ** रखना होगा। मरीजों की संख्या के आधार पर कर्मचारियों की संख्या बढ़ाई या घटाई जा सकती है। किसी भी परिस्थिति में कर्मचारियों की कमी को स्वीकार नहीं किया जायेगा।
9. सभी किचनकर्मी को प्रशिक्षित, व्यवहार कुशल, स्वस्थ एवं उच्चगुणवत्ता के व्यक्तिगत स्वच्छता एवं साफ सुथरे वर्दी, एप्रन, ग्लब्स, टोपी, फोटोयुक्त पहचान–पत्र, मास्क के साथ कार्यस्थल पर उपस्थित होना चाहिये। कर्मचारियों को हेपेटाइटिस के साथ–साथ समस्त प्रकार के अनिवार्य टीकाकरण लगा होना अनिवार्य है।
10. संस्था के समिति द्वारा निरीक्षण के दौरान स्वच्छता के अभाव में संबंधित कर्मचारी को तत्काल प्रबंधन द्वारा हटाया जा सकेगा, जिसकी तुरंत भरपाई सेवा प्रदाता फर्म को करनी होगी अन्यथा निविदादाता पर चिकित्सालय प्रबंधन द्वारा निर्धारित न्यूनतम **अर्थदण्ड रू. 1,000.00** शब्दों में **(एक हजार रू. मात्र)** प्रतिबार के दर से अधिरोपित किया जायेगा, जिसकी समस्त जिम्मेदारी सेवा प्रदाता फर्म की होगी एवं उक्त प्रकार के कृत्य की 03 बार से अधिक पुनरावृत्ति होने पर इसका इन्द्राज संबंधित सेवाप्रदाता फर्म के अनुभव प्रमाण–पत्र में किया जायेगा।
11. निविदादाता द्वारा किचन में कार्यरत कर्मचारियों के निकाले जाने या भर्ती करने की लिखित सूचना चिकित्सालय प्रबंधन को देना अनिवार्य होगा। निविदादाता को किचन से संबंधित कार्य जैसे कि समय सारणी और मेनू प्लानिंग,

तैयारी एवं मरीजों का भोजन तैयार करनाआदि संस्था द्वारा नियुक्त अधिकृत कर्मचारी के निगरानी में किया जाना अनिवार्य होगा।

12. निविदादाता को अपने अंतर्गत कार्यरत कर्मचारियों के लिये उपस्थिति एवं वेतन रजिस्टर का संधारण प्रतिमाह अनुसार करना अनिवार्य होगा एवं अधीनस्थ कर्मचारियों को मजदूरी का भुगतान प्रचलित नियमों के अनुसार किया जाना अनिवार्य होगा, इस संबंध में समस्त जिम्मेदारी निविदादाता की स्वयं की होगी।
13. निविदादाता को सभी मौजूदा श्रम कानूनों और अधिनियमों, प्रावधानों का अनुपालन करना होगा, जैसे कि अनुबंध श्रम विनिमयन अधिनियम, श्रमिक मुआवजा अधिनियम, न्यूनतम मजदूरी अधिनियम, भविष्य निधि अधिनियम, ई.एस. आई. अधिनियम आदि। अनुबंध की वैधता के दौरान लागू किसी भी श्रम कानून के गैर–अनुपालन के संबंध में ठेकेदार की ओर से किसी भी चूक या उल्लंघन के लिये, निविदादाता पूरी तरह से जिम्मेदार होगा।
14. निविदादाता को प्रतिदिन चिकित्सालय में भर्ती मरीजों को प्रातः एवं सायं का नास्ता, दोपहर एवं रात्रि का भोजन एवं अन्य, छ.ग. शासन द्वारा निर्धारित मेनू **(प्रपत्र–01 में संलग्न)** के अनुसार प्रति मरीज प्रतिदिन की दर से छत्तीसगढ़ शासन द्वारा निर्धारित दर **रू. 150.00 (शब्दों में एक सौ पचास रू.)** एवं प्रसूताओं हेतु प्रति मरीज प्रतिदिन की दर से जननी शिशु सुरक्षा कार्यक्रम के तहत **रू. 250.00 (शब्दों में दो सौ पचास रू.)** उक्त राशि में रू. 150.00 राज्य बजट एवं रू. 100.00 एन.एच.एम. बजट से देय होगा। (उक्त दर समय–समय पर शासन के द्वारा जारी निर्देशानुसार परिवर्तनशील हैं एवं जी.एस.टी. व समस्त प्रकार के करों के साथ हैं।)
15. चिकित्सालय में भर्ती मरीजों को निविदादाता द्वारा स्वयं के अपने संसाधन से ताजा भोजन पकाकर गरमा–गरम कव्हर ट्रॉली में या कव्हर थाली में प्रत्येक वार्ड में भर्ती मरीजों के पलंग तक वितरित किया जाना अनिवार्य होगा। मरीजों को उनके डाईट के आधार पर सही मात्रा, गुणवत्ता एवं निर्धानित समयानुसार स्वच्छ तरीके से भोजन परोसने की जिम्मेदारी निविदादाता की स्वयं की होगी। मरीजों को भोजन परोसे जाने से पूर्व संस्था के द्वारा पूर्व निर्धारित रोस्टर अनुसार अधिकृति कर्मचारी/अधिकारी से परीक्षण (टेस्टिंग) करवाना अनिवार्य होगा एवं पंजी में अभिमत उपरान्त ही भोजन वितरण की कार्यवाही की जावेगी।
16. निविदादाता को भर्ती मरीजों के लिए छत्तीसगढ़ शासन द्वारा निर्धारित मेनू के आधार पर **सामान्य डाईट, मधुमेह रोगियों के लिये, उच्च रक्तचाप वाले मरीजों के लिये, प्रचुर प्रोटीन आहार, तरल आहार, शिशु आहार** एवं छत्तीसगढ़ शासन द्वारा निर्धारित मेनू अनुसार **स्पेशल डाईट (जननी शिशु सुरक्षा कार्यक्रम)** तैयार कर प्रदाय करना अनिवार्य होगा। प्रतिदिन निर्धारित मेनू चार्ट को किचन में व्हाईट या नोटिस बोर्ड के माध्यम से प्रदर्शित करना अनिवार्य होगा।
17. मरीजों का प्रदायित भोजन स्वस्थ, स्वच्छएवं उत्तम वातावरण में तैयार करने की समस्त जिम्मेदारी निविदादाता की होगी। निर्धारित मेनू एवं मात्राके अनुसार मरीजों को भोजन प्रदान नहीं किये जाने के स्थिति में संस्था के क्रय समिति के निर्णयानुसार **न्यूनतम अर्थदण्ड रू. 3,000.00 (तीन हजार रू. मात्र)** प्रतिबार की दर से निविदादाता पर अधिरोपित किया जायेगा, जिसकी समस्त जिम्मेदारी निविदादाता की होगी।
18. मरीजों को प्रदायित भोजन में समय–समय पर शासन के निर्देशानुसार तथा निविदा के मेनू चार्ट में प्रदर्शित खाद्य पदार्थों की मात्रा एवं डाईट में मरीजों के उपचार अनुरूप वास्तविक आवश्यकता के आधार पर चिकित्सक के लिखित परामर्श पश्चात् परिवर्तित किया जा सकता है। इस संबंध में निविदादाता द्वारा प्रस्तुत किसी भी प्रकार का अभ्यावेदन स्वीकार नहीं किया जायेगा।
19. निविदादाता को अन्य विषम परिस्थितियों या वैश्विक महामारी इत्यादि की स्थिति को देखते हुये शासन तथा संयुक्त संचालक एवं अधीक्षक के निर्देशानुसार भर्ती मरीजों को भोजन प्रदाय करना अनिवार्य होगा, तत्संबंध में शासन के निर्देशानुसार ही भुगतान किया जायेगा। वैश्विक महामारी या अन्य विषम परिस्थितियों में कार्य करने से इंकार करने या मरीजों को भोजन प्रदाय नहीं करने की स्थिति में निविदादाता की संस्था में जमा अमानत राशि एवं सुरक्षा निधि राजसात कर ली जायेगी तथा निविदादाता को **काली सूची** में सम्मिलित करने की कार्यवाही की जायेगी।
20. निविदादाता द्वारा किचन में विद्युत प्रवाह के उपयोग हेतु अनुबंध होने के 03 दिवस के भीतर **सबमीटर** लगवाया जाना होगा तथा वास्तविक खपत के अनुसार संस्थान द्वारा समय–समय पर निर्धारित दरों पर (अधिभार सहित) विद्युत शुल्क का भुगतान करना अनिवार्य होगा।

21. उपरोक्त समस्त प्रकार के अर्थदण्ड (यदि अधिरोपित किया जाये तो) का भुगतान **डी.डी. (राष्ट्रीयकृत बैंक से जारी)** के माध्यम से **संयुक्त संचालक सह् अस्पताल अधीक्षक** के नाम से स्व. बिसाहू दास महंत स्मृति शासकीय चिकित्सा महाविद्यालय संबद्ध चिकित्सालय, कोरबा (छ.ग.) में जमा करना अनिवार्य होगा।

22. संस्थागत किचन में टूट–फूट व सामान चोरी आदि की क्षतिपूर्ति हेतु निविदादाता स्वयं उत्तरदायी होगा। भवन संबंधित टूट–फूट आदि की मरम्मत निविदादाता को अपने स्वयं के खर्चे पर निर्धारित समयावधि में कराना अनिवार्य होगा अन्यथा कि स्थिति में निविदादाता के द्वारा जमा किये गये अमानत राशि/सुरक्षा निधि से प्रचलित बाजार मूल्य के दर से क्षतिपूर्ति ली जावेगी।

23. निविदादाता को आबंटित किचन भवन में भर्ती मरीजों के भोजन सामग्री बनाने के लिए ही उपयोग किया जाना है। इसके अतिरिक्त किसी प्रकार की अमानक वस्तु एवं निषिद्ध पदार्थ बनाना एवं सेवन करना तथा किचन सामग्री अस्पताल से बाहर लेकर जाना प्रतिबंधित होगा अन्यथा कि स्थिति में निविदादाता के द्वारा जमा किये गये अमानत राशि/सुरक्षा निधि राजसात कर ली जावेगी।

24. निविदादाता को किचन कार्य में उपयोगिता अनुसार बर्तनों का संग्रहण, धुलाई एवं सफाई सुरक्षित तरीके से स्वयं के सफाई कर्मियों से मानक अनुसार सफाई सामाग्री से करवाना होगा। कार्य स्थल पर स्वच्छता बनाये रखना, उचित वेस्ट डिस्पोजल की व्यवस्था करना निविदादाता की जिम्मेदारी होगी।

25. किसी भी स्थिति में कुकिंग एरिया में दुर्गंध/सड़न/गंदगी नहीं होनी चाहिये अन्यथा संस्था द्वारा अर्थदण्ड **रू. 2,000.00 (दो हजार रूपये मात्र)** अधिकतम तीन बार तक अधिरोपित किया जायेगा, उसके पश्चात् निविदादाता के द्वारा जमा अमानत राशि व सुरक्षा निधि राजसात करने की कार्यवाही की जावेगी एवं इसका उल्लेख निविदादाता के अनुभव प्रमाण–पत्र में किया जायेगा, जिसकी समस्त जिम्मेदारी निविदादाता की होगी।

26. निविदादाता द्वारा मरीजों को प्रदाय किये जाने वाले दूध की गुणवत्ता शासन के शासकीय/अर्द्धशासकीय उपक्रम के मानक अनुसार होना अनिवार्य है।

27. मरीजों के हित में प्रबंधन की संतुष्टि एवं निर्णय सर्वोपरी होगी तथा निविदादाता को सभी मरीजों को त्वरित सक्षम सेवा, प्रदान करना अनिवार्य होगा अन्यथा शिकायत प्राप्त होने पर चिकित्सालय द्वारा गठित समिति के अनुशंसा पर नियमानुसार कार्यवाही की जायेगी, जिसकी समस्त जिम्मेदारी निविदादाता की होगी।

28. निविदादाता को समस्त प्रकार के कच्चामाल, सब्जी, बर्तन, ग्रासरी, क्रॉकरी सामान इत्यादि कि व्यवस्था स्वयं करनी होगी। किचन में उपयोग में आने वाले समस्त कच्चा खाद्य सामाग्री उच्च गुणवत्ता के शासन द्वारा निर्धारित मानकों के अनुसार एगमार्क द्वारा चिन्हित तथा FSSAI द्वारा प्रमाणित होना चाहिए। इसके लिये चिकित्सालय द्वारा पृथक् से किसी प्रकार का भुगतान नहीं किया जावेगा।

29. निविदादाता को चिकित्सालय के क्रय समिति द्वारा भोजन पकाने में उपयोग किये जाने वाले चावल, दाल, तेल, मसाले, आयोडीन युक्त नमक, दूध मानक स्तर का एवं अन्य सामाग्रियों का समय–समय पर रसोईघर का निरीक्षण कर उचित गुणवत्ता हेतु भोजन पकाने वाले सामाग्रियों का मानक एवं निविदा के विशेष शर्तों के अनुसार मिलान किया जावेगा। निरिक्षण में उपरोक्त सामग्रियाँ निम्न गुणवत्ता/अशुद्ध पाये जाने परअर्थदण्ड **रू. 1,000.00 (एक हजार रूपये मात्र)** प्रतिबार की दर से अधिरोपित की जायेगी। जिसकी समस्त जिम्मेदारी निविदादाता की होगी।

30. भोजन तैयार करने के लिए केवल नियमानुसार कमर्शियल एल.पी.जी. का उपयोग करना होगा। कोयला, लकड़ी या अन्य ज्वलनशील सामाग्री का उपयोग किचन क्षेत्र में पूर्णतः प्रतिबंधित है। किसी भी परिस्थिति में कमर्शियल एल.पी. जी. गैस सिलेण्डर की निर्बाध रूप से आपूर्ति की समस्त जिम्मेदारी निविदादाता की होगी।

31. लेबर लॉ, समस्त प्रकार के कर, आयकर रिटर्न, ई.पी.एफ., ई.एस.आई., किसी भी प्रकार के पुलिस प्रकरण इत्यादि के लिए निविदादाता स्वयं जिम्मेदार होगा। किसी भी परिस्थिति में बाल श्रम या बाल श्रमिक स्वीकार नहीं किया जायेगा।

32. सफल निविदादाता को किसी भी स्थिति में अनुबंध अवधि के दौरान किसी भी अन्य व्यक्ति/फर्म को यह अनुबंध हस्तांतरण या किराये पर देने का अधिकार नहीं होगा। इसके संबंध मे किसी भी प्रकार का अभ्यावेदन स्वीकार नहीं किया जायेगा। ऐसा करते पाये जाने पर सफल निविदादाता के द्वारा संपादित अनुबंध को तत्काल समाप्त करते

हुये निविदादाता द्वारा जमा अमानत राशि एवं सुरक्षा निधि जब्त (राजसात) कर ली जावेगी एवं निविदादाता को **काली सूची** में डालने की नियमानुसार अनुशंसा की जावेगी।

33. निविदादाता को विगत 02 वर्षों से निविदा में भाग लेने के दिनांक तक समस्त कार्यरत कार्यस्थल (जिन शासकीय /अर्द्धशासकीय चिकित्सालय में डाईटरी कार्य फर्म के द्वारा किया गया है या किया जा रहा है।) न्यूनतम 01 वर्ष का कार्य अनुभव के साथ जानकारी सूची बनाकर संलग्न **प्रपत्र–04** के अनुसार प्रस्तुत करना अनिवार्य होगा। सूची अनुसार जानकारी का पुष्टि के लिये वैध दस्तावेज भी संलग्न करना अनिवार्य होगा अन्यथा अंक पद्धति में गणना निरंक मानी जायेगी। इसकी समस्त जिम्मेदारी निविदादाता की होगी।
34. निविदा के लिये अनुबंध होने के पश्चात् निविदादाता द्वारा कार्य करने या सेवा प्रदाय करने से इंकार करने पर निविदादाता द्वारा जमा अमानत राशि एवं सुरक्षा निधि जब्त (राजसात) कर ली जावेगी एवं निविदादाता को **काली सूची** में डालने की नियमानुसार अनुशंसा की जावेगी।
35. निविदादाता द्वारा प्रस्तुत देयकों का भुगतान शासन द्वारा उपलब्ध कराये गये बजट आबंटन के अनुसार किया जावेगा। शासन से बजट आबंटन में विलंब होने की स्थिति में देयकों का भुगतान विलंब हो सकता है, परन्तु मरीजों को भोजन प्रदाय करना एवं निविदादाता के कर्मचारियों का वेतन सही समय पर दिये जाने की समस्त जिम्मेदारी निविदादाता की स्वयं की होगी। इस संबंध में किसी प्रकार का अभ्यावेदन स्वीकार नहीं किया जायेगा।
36. निविदादाता के कर्मचारियों द्वारा किसी प्रकार के असामाजिक कृत्य/एम.एल.सी. इत्यादि हेतु संस्था जिम्मेदार नहीं होगी एवं इसकी समस्त जिम्मेदारी निविदादाता की होगी।
37. निविदादाता को चिकित्सालय में सुबह के पाली में भर्ती मरीजों की संख्या के आधार पर छ.ग. शासन द्वारा निर्धारित दर पर संस्था के द्वारा नियुक्त अधिकारी/कर्मचारी के सत्यापन उपरांत देयकों का भुगतान किया जायेगा। इस संबंध में निविदादाता द्वारा प्रस्तुत किसी भी प्रकार का अभ्यावेदन स्वीकार नहीं किया जायेगा।
38. यदि तकनीकी बीड/अंक पद्धति में दो या दो से अधिक फर्मों को **एकसमान अंक** प्राप्त होता है, तो अतिरिक्त भोज्य सामग्री, जो कि मरीजों के लिये हितकारी हो एवं अतिरिक्त सेवा जिसका नाम व मूल्य का उल्लेख दर सूची के साथ **निर्धारित प्रपत्र–07** में प्रस्तुत करना अनिवार्य होगा। जिनका अतिरिक्त भोज्य सामग्री की संख्या, मूल्य व सेवा अधिक होगा, जिसका वहन निविदादाता के द्वारा स्वयं किया जायेगा, ऐसे निविदादाता को सफल निविदादाता के रूप में चयनित किया जायेगा। उक्त सामग्रियों व सेवाओं की दर सूची निविदाके प्री–क्वालिफिकेशन बीड के लिये अनिवार्य दस्तावेजों के साथ ऑनलाईन अपलोड करना अनिवार्य होगा। इस संबंध में संयुक्त संचालक सह् अस्पताल अधीक्षक एवं संस्था के क्रय समिति का निर्णय अंतिम एवं सर्वमान्य होगा।
39. सफल निविदादाता को छ.ग. शासन भण्डार क्रय नियम अनुसार अनुबंध दस्तावेज के साथ **सुरक्षा निधि** का डिमाण्ड ड्राफ्ट (राष्ट्रीयकृत बैंक से जारी) संयुक्त संचालक सह् अस्पताल अधीक्षक **[J.D.Cum Hospital Suptd. GMC, Korba (C.G.)]** के पक्ष में देय, निर्धारित अवधि में प्रस्तुत करना अनिवार्य होगा अन्यथा निविदादाता को कार्यादेश जारी नहीं किया जायेगा।
40. संयुक्त संचालक सह् अस्पताल अधीक्षक,स्व. बिसाहू दास महंत स्मृति शासकीय चिकित्सा महाविद्यालय संबद्ध चिकित्सालय, कोरबा (छ.ग.)को बिना कारण बताये सफल निविदादाता को एक महीने का पूर्व सूचना देने के बाद इस निविदा के पूर्ण या किसी भी हिस्से को रद्द करने या अस्वीकार करने का अधिकार सुरक्षित रखते हैं अथवा क्रय समिति/संयुक्त संचालक सह् अस्पताल अधीक्षक मरीजों के हितों को ध्यान में रखते हुये किसी भी समय बिना कोई कारण बताये अनुबंध समाप्त करने का अधिकार सुरक्षित रखते हैं।
41. संयुक्त संचालक सह् अस्पताल अधीक्षक तथा क्रय समिति, स्व. बिसाहू दास महंत स्मृति शासकीय चिकित्सा महाविद्यालय संबद्ध चिकित्सालय, कोरबा (छ.ग.) का निर्णय अंतिम एवं सर्वमान्य होगा। किसी भी प्रकार के विवाद की स्थिति में न्यायिक मामला सिर्फ जिला न्यायालय, कोरबा (छ.ग.) के क्षेत्राधिकार में प्रस्तुत किया जा सकेगा।
42. निविदा स्वीकृत होने पर सफल निविदादाता को प्रबंधन के साथ **अनुबंध–पत्र 100 रू.** (संस्था द्वारा निर्धारित प्रारूप में) के स्टाम्प पेपर में नोटरी से अभिप्रमाणित कर **07 कार्यालयीन दिवस** के भीतर निष्पादित करना अनिवार्य होगा।
43. निविदादाता द्वारा संलग्न **प्रपत्र–01** के अनुसार समय–समय पर छ.ग. शासन के निर्देशानुसार मरीजों के स्वास्थ्य को ध्यान रखते हुये भोजन प्रदाय किया जाना अनिवार्य है अन्यथा नियमानुसार अर्थदण्ड की कार्यवाही की जावेगी।

<u>संलग्न – प्रपत्र 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07.</u>

निविदादाताओं के लिए आवश्यक निर्देश

जेम निविदा की प्रक्रिया **दो चरण** में किया जाना होगा। **प्रथम चरण प्रीक्वालिफिकेशन / तकनीकी बीड / अंक पद्धति एवं द्वितीय चरण प्राईस बीड** का होगा,परंतु सफल निविदादाता का चयन प्रथम चरण में अधिकतम अंक पाने वाले निविदादाता को **सफल निविदादाता / (एच.एस.–01) / (Highest Score-01)** के रूप में चयनित किया जायेगा। यह निविदा सिर्फ जेम पोर्टल के माध्यम से ही स्वीकार किया जायेगा। किसी भी परिस्थिति में मैनुअल बीड या अन्य किसी ऑफलाईन माध्यम से बीड / निविदा स्वीकार नहीं किया जायेगा।

1. निविदा छत्तीसगढ़ शासन भण्डार एवं क्रय नियम 2002 यथा संशोधित 2022 व अद्यतन के तहत आमंत्रित की जा रही है। छत्तीसगढ़ शासन भण्डार तथा क्रय नियम 2002 यथा संशोधित 2022 व अद्यतन के साथ–साथ जेम पोर्टल के सभी नियम लागू होगें एवं समय–समय पर छ.ग. शासन से प्राप्त डाईट संबंधित दिशा–निर्देश लागू होंगे।
2. यह निविदा इच्छुक निविदादाताओं से मुख्यतः चिकित्सालय में भर्ती अंतः मरीजों व जे.एस.एस.के. के अंतर्गत प्रसूताओं को चिकित्सकीय आहार (भोजन एवं नाश्ता) प्रदाय करने हेतु जेम पोर्टल के माध्यम से निविदा आमंत्रित की जा रही है।
3. उपरोक्त निविदा के नियम एवं शर्तों का निर्धारण मरीजों के हितों को सर्वोपरि रखते हुये संस्था के क्रय समिति के द्वारा नियमानुसार किया गया है। अतः निविदादाता द्वारा अधिरोपित किसी प्रकार के नियम एवं शर्तें मान्य नहीं होगी।

- **निविदा प्रक्रिया :– निविदा की प्रक्रिया दो चरणों में संपन्न होगी–**

1/ **चरण 01 – प्रीक्वालीफिकेशन / तकनीकी बीड** का होगा जिसमें फर्मों द्वारा अर्हता संबंधी सुस्पष्ट हस्ताक्षर एवं फर्म के सील के साथ समस्त वांछित दस्तावेज / अनुभव प्रमाण–पत्र ऑनलाईन जेम पोर्टल के माध्यम से प्रस्तुत / उपलोड किया जाना अनिवार्य होगा। प्रीक्वालिफिकेशन बीड **स्कोकरिंग विधि / अंक पद्धति** का होगा। जिसमें निविदादाताओं के द्वारा प्रस्तुत दस्तावेजों के परीक्षण उपरांत संबंधित निविदादाता को मापदण्ड तालिका अनुसार अंक प्रदाय किया जायेगा। अधिकतम अंक प्राप्त करने वाले निविदादाता को **एच.एस.–01 / Highest Score-01** के रूप में संस्था के क्रय समिति द्वारा चयनित कर कार्य करने हेतु अनुबंधित किया जायेगा।

2/ **चरण 02 – प्राईस बीड** का होगा, जिसमें किछ.ग. शासन द्वारा निर्धारित मेनू **(प्रपत्र–01 में संलग्न)** के अनुसार प्रति मरीज प्रतिदिन की दर से छत्तीसगढ़ शासन द्वारा निर्धारित दर **रू. 150.00 (शब्दों में एक सौ पचास रू.)** एवं प्रसूताओं हेतु प्रति मरीज प्रतिदिन की दर से जननी शिशु सुरक्षा कार्यक्रम के तहत **रू. 250.00 (शब्दों में दो सौ पचास रू.)** उक्त राशि में 150 रू. राज्य बजट एवं 100 रू. एन.एच.एम. बजट से देय होगा। (उक्त दर समय–समय पर शासन के द्वारा जारी निर्देशानुसार परिवर्तनशील हैं एवं जी.एस.टी. व समस्त प्रकार के करों के साथ हैं।) निविदादाता की ओर से छ.ग. शासन द्वारा निर्धारित उक्त दर में किसी प्रकार की कमी या बढ़ोत्तरी स्वीकार्य योग्य नहीं है।

- **प्री–क्वालिफिकेशन / तकनीकी बीड / अंक पद्धति हेतु आवश्यक अनिवार्य दस्तावेज की सूची –**

I. किसी भी परिस्थिति में मैनुअल बीड स्वीकार नहीं किया जायेगा। ऑनलाईन बीड प्रक्रिया में निविदादाता के द्वारा अपलोड किये जाने वाले समस्त दस्तावेज में फर्म का स्पष्ट मुहर / सील के साथ प्रोपराईटर का हस्ताक्षर स्पष्ट रूप से होना अनिवार्य है। निविदादाता यह सुनिश्चित कर लेवें कि जिस नाम से फर्म / कंपनी रजिस्टर्ड है, उसी नाम से समस्त वैध दस्तावेज अपलोड किये जायें अन्यथा निविदादाता को अपात्र कर दिया जायेगा एवं इस संबंध में निविदादाता के द्वारा किसी प्रकार का अभ्यावेदन स्वीकार नहीं किया जायेगा।

II. **प्रपत्र–02 (चेकलिस्ट)** के अनुसार समस्त वांछित दस्तावेज **पेज नंबर एवं स्वहस्ताक्षरित फर्म के मुहर के साथ** प्रस्तुत / अपलोड करना अनिवार्य है।

III. निविदादाता (**Bidder**) का नाम एवं संपूर्ण पता मोबाइल नम्बर, ईमेल–आईडी फर्म के लेटर पैड में स्वहस्ताक्षरित प्रति में अपलोड करना अनिवार्य होगा।

IV. निविदादाताओं को संयुक्त संचालक सह् अस्पताल अधीक्षक **[J.D.Cum Hospital Suptd.GMC, Korba (C.G.)]** के पक्ष में **राष्ट्रीयकृत बैंक** द्वारा जारी **अमानत राशि (E.M.D) रू. 2,00,000.00 (दो लाख रूपये मात्र) Demand Draft** तैयार कर **मूलतः** प्रेषित करना अनिवार्य है। उक्त अमानत राशि पर किसी भी प्रकार का ब्याज देय नहीं होगा। उक्त अमानत राशि का डिमाण्ड ड्राफ्ट तकनीकी बीड खोले जाने के दिनांक से पहले चिकित्सालय के पत्र व्यवहार के पते पर स्पीड पोस्ट/रजिस्ट्री के माध्यम से बंद लिफाफा में बीड क्रमांक लिखकर मूलतः प्रेषित करना अनिवार्य है अन्यथा नियत तिथि तक अमानत राशि का डिमाण्ड ड्राफ्ट प्राप्त नहीं होने पर निविदादाता को अपात्र घोषित कर दिया जायेगा एवं अपात्र निविदादाता का तकनीकी बीड नहीं खोला जायेगा। जिसकी समस्त जिम्मेदारी निविदादाता की स्वयं की होगी। **MSME & STARTUP उद्यम को अनुभव, टर्न ओवर के आधार पर अमानत राशि एवं सुरक्षा निधि जमा करने में किसी भी प्रकार की छूट प्रदाय नहीं की जायेगी।** असफल निविदादाता की अमानत राशि नियमानुसार वापस कर दिया जायेगा।

V. निविदादाता के पास 200 बिस्तरीय शासकीय चिकित्सालय में न्यूनतम 02 वर्ष का या अथवा 350 बेड या उससे अधिक शासकीय चिकित्सालय में न्यूनतम 02 वर्ष का डायटरी कार्य करने का सक्षम अधिकारी द्वारा जारी **संतोष जनक अनुभव प्रमाण–पत्र** का होना अनिवार्य है। संबंधित वैध संतोषजनक अनुभव प्रमाण–पत्र प्रस्तुत नहीं किये जाने पर कोई अंक प्रदान नहीं किया जायेगा। इस संबंध में फर्म के द्वारा किसी भी प्रकार का अभ्यावेदन स्वीकार नहीं किया जायेगा।

VI. निविदादाता का **पेन कार्ड** की छायाप्रति एवं छ.ग. राज्य में पंजीकृत जीवित/वैध **GST Registration** सर्टिफिकेट होना अनिवार्य है।

VII. निविदादाता का छ.ग. राज्य का संबंधित निकाय द्वारा प्रदत्त वैध प्रतिष्ठान स्थापना प्रमाण–पत्र/गुमास्ता जिसमें होटल या कैटरिंग या डाईट सर्विस का स्पष्ट उल्लेख हो, जीवित पंजीयन प्रमाण–पत्र होना अनिवार्य है।

VIII. निविदादाता का नवीनतम **विगत 03 माह** का **GST Clearence/Return Certificate** होना अनिवार्य है।

IX. निविदादाता का विगत **03 वर्ष (2021–22, 2022–23, 2023–24)** का आयकर रिटर्न/चुकता प्रमाण–पत्र होना अनिवार्य है।

X. निविदादाताका **डायटरी सर्विस** का विगत **03 वर्ष (2021–22, 2022–23, 2023–24)** का **न्यूनतम प्रतिवर्ष वार्षिक टर्न ओवर रू. 01 करोड़** होना अनिवार्य है। उक्त संबंध में सी.ए. द्वारा जारी वैध प्रमाण–पत्र होना अनिवार्य है।

XI. निविदादाता के पास **पी.एफ. और ई.एस.आई.सी.** का वैध पंजीयन क्रमांक एवं कर्मचारियों की औसत संख्या का विवरण पत्रिका होना अनिवार्य है। **(प्रपत्र–06 के अनुसार सत्यापित प्रति)**

XII. निविदादाता का छत्तीसगढ़ राज्य में किसी भी जिले में या राजधानी क्षेत्र में कार्यालय होना अनिवार्य है, से संबंधित दस्तावेज। (गुमास्ता के आधार पर)

XIII. निविदादाता व्यक्ति/फर्म/संस्था के नाम से स्वास्थ्य एवं परिवार कल्याण विभाग (खाद्य एवं औषधि) विभाग से जारी **खाद्य अनुज्ञप्ति (फूड लायसेंस)/FSSAI** का वैध पंजीयन प्रमाण–पत्र होना अनिवार्य है।

XIV. निविदादाता के पास **आई.एस.ओ. 22000 फुड एण्ड सेफ्टी मैनेजमेन्ट, आई.एस.ओ. 9001 क्वालिटी मैनेजमेन्ट तथा आई.एस.ओ. 45001 अकुपेशनल हेल्थ एण्ड सेफ्टी मैनेजमेन्ट** का वैध एवं अद्यतन प्रमाण–पत्र होना अनिवार्य है।

XV. निविदादाता के पास फर्म के द्वारा स्वयं की डाईटिशियन रखकर भर्ती मरीजों के डाईट अनुसार शासकीय चिकित्सालय में भोजन प्रदाय करने का सक्षम अधिकारी द्वारा जारी अनुभव प्रमाण–पत्र होना अनिवार्य है। इस संबंध में उक्त अनुभव प्रमाण पत्र जारी अवधि का संबंधित डाईटिशियन का ई.पी.एफ. एवं ई.एस.आई.सी. के विवरण के साथ ही उनके डाईटिशियन कोर्स से संबंधित प्रमाण–पत्र प्रस्तुत करना अनिवार्य है। इस संबंध में निविदादाता द्वारा प्रस्तुत किसी प्रकार का अभ्यावेदन स्वीकार नहीं किया जायेगा।

XVI. निविदादाता के पास **FOSTAC (Food Safety Training & Certification)** से प्रमाणित या प्रशिक्षित कर्मचारियों की संख्या का वैध प्रमाण–पत्र होना अनिवार्य है।

XVII. निविदादाता के विरूद्ध किसी प्रकार का पुलिस केस या व्यवसाय से संबंधित विवाद या विधिक/न्यायिक प्रकरण लंबित नहीं है तथा निविदादाता को किसी भी शासकीय या निजी संस्था द्वारा निविदादाता फर्म या

प्रोपराईटर को निर्धारित अनुबंध अवधि से पूर्व कार्य से मुक्त या हटाया नहीं गया है व निविदादाता का नाम काली सूची में अंकित नहीं है तथा निविदादाता को किसी भी प्रकार का प्रत्यक्ष रूप से संस्थागत भौतिक एवं आर्थिक क्षति का **क्षतिपूर्ति** (Affidavit for Indemnity Bond) से संबंधित संस्था द्वारा निर्धारित **प्रपत्र–03** को राशि **रू. 500** के स्टाम्प पेपर में नोटरी से अभिप्रमाणित कर प्रस्तुत करना अनिवार्य है। **(प्रपत्र–03 के अनुसार)**

XVIII. कंडिका **क्रमांक–38** के अनुसार मरीजों के हित को ध्यान में रखते हुये अतिरिक्त भोज्य सामग्री एवं सेवाओं की सूची, निविदादाता के लेटर हेड में सील व हस्ताक्षर के साथ प्रस्तुत करना/अपलोड करना अनिवार्य है।

XIX. उपरोक्त समस्त वांछित प्रमाण–पत्र की जारी तिथि जेम पोर्टल में निविदा जारी होने से पूर्व की तिथि का अद्यतन होना चाहिये।

XX. निविदादाता उपरोक्तानुसार अनिवार्य वांछित दस्तोवजों एवं उनसे संबंधित दस्तावेजों को ही जेम पोर्टल के माध्यम से अपलोड करना सुनिश्चित करें, अनावश्यक दस्तावेजों को अपलोड करने पर जेम पोर्टल में आने वाली किसी भी प्रकार की तकनीकी समस्या की समस्त जिम्मेदारी निविदादाता की होगी।

<u>विशेष शर्तें :–</u>

अधोहस्ताक्षरकर्ता द्वारा कार्यादेश जारी करने से पूर्व निविदादाता के द्वारा भोजन तैयार करने के लिए निम्न आवश्यक सामाग्री की गुणवत्ता अनुसार सामग्रियों का सैम्पल चिकित्सालय में जमा करना अनिवार्य है। सामग्रियों का विवरण निम्नानुसार है :–

1. खाद्य तेल, आटा, मसाला, नमक ऑयोडिन युक्त (एगमार्क/FSSAI द्वारा अनुमोदित एवं संयुक्त संचालक सह् अस्पताल अधीक्षक तथा क्रय समिति के सदस्यों द्वारा अनुमोदित)
2. चावल (एच.एम.टी., दुबराज या संयुक्त संचालक सह् अस्पताल अधीक्षक तथा क्रय समिति के सदस्यों द्वारा अनुमोदित कंपनी)
3. दाल (अरहर/मूंग, पैक्ड पॉलिस्ड दाल संयुक्त संचालक सह् अस्पताल अधीक्षक तथा क्रय समिति के सदस्यों द्वारा अनुमोदित)
4. इसी प्रकार जननी सुरक्षा योजना अंतर्गत प्रदाय करने वाले समस्त प्रकार के लड्डू एवं खाद्य सामग्री का नमूना प्रस्तुत करना अनिवार्य होगा।

संयुक्त संचालक सह् अस्पताल अधीक्षक
स्व. बिसाहू दास महंत स्मृति शास. चिकित्सामहाविद्यालय
संबद्ध चिकित्सालय, कोरबा (छ.ग.)

निविदादाता का चयन

छ.ग. शासन द्वारा मरीजों के आधार पर डाईट के लिए दर निर्धारित होने के कारण, सफल निविदादाता का चयन **प्रथम चरण तकनीकी बीड/स्कोरिंग विधि (अंक पद्धति)** में निम्नानुसार मूल्यांकन के आधार पर किया जायेगा। दो या अधिक निविदादाताओं के एकसमान अंक पाये जाने की स्थिति में निविदा के **कंडिका क्रमांक–38** के अनुसार सफल निविदादाता का चयन किया जायेगा।अंक तालिका का विवरण निम्नानुसार है –

मापदण्ड	अंक
1. **डाईटरी सर्विस का कार्य अनुभव (विगत 03 वर्षों में) बिस्तर क्षमता**	
200 बिस्तरीय शासकीय चिकित्सालय में	
एक चिकित्सालय का अनुभव (न्यूनतम 02 वर्ष)	**05 अंक**
दो चिकित्सालय का अनुभव (न्यूनतम 02 वर्ष)	**08 अंक**
तीन चिकित्सालय से अधिक का अनुभव (न्यूनतम 02 वर्ष)	**अधिकतम 15 अंक**
अथवा	
350 बेड या अधिक क्षमता वाले शासकीय चिकित्सालय में	
एक चिकित्सालय का अनुभव (न्यूनतम 02 वर्ष)	**08 अंक**
दो चिकित्सालय का अनुभव (न्यूनतम 02 वर्ष)	**अधिकतम 15 अंक**

2. **डाईटरी सर्विस का प्रतिवर्ष टर्नओवर विगत 03 वर्षों का**

1 करोड़ से अधिक	–	**2 करोड तक**	–	**05 अंक**
2 करोड़ से अधिक	–	**3 करोड़ तक**	–	**10 अंक**
3 करोड़ से अधिक	–	**4 करोड़ तक**	–	**15 अंक**
4 करोड़ से अधिक होने पर			–	**20 अंक (अधिकतम)**

3. **आई.एस.ओ.** का निम्नानुसार वैध सर्टिफिकेट	–		**अधिकतम 15 अंक**
आई.एस.ओ. 22000 फुड एण्ड सेफ्टी मैनेजमेन्ट	–	**05 अंक**	
आई.एस.ओ. 9001 क्वालिटी मैनेजमेन्ट	–	**05 अंक**	
आई.एस.ओ. 45001 अकुपेशनल हेल्थ एण्ड सेफ्टी मैनेजमेन्ट	–	**05 अंक**	

4. **FOSTAC (Food Safety Training & Certification) वैध प्रमाण–पत्र की संख्या –**

संख्या		अंक
1–3	–	**05 अंक**
4–6	–	**10 अंक**
6–10	–	**15 अंक**
10 से अधिक	–	**20 अंक (अधिकतम)**

5. **फर्म के द्वारा पिछले 02 वर्षों में कार्यरत अनुबंधित शासकीय चिकित्सालयों की संख्या (न्यूनतम 01 वर्ष कार्य का अनुभव) (प्रपत्र 04 के अनुसार)**

कार्यादेश/अनुबंध की संख्या		अंक
1–3	–	05 अंक
4–6	–	10 अंक
6 से अधिक	–	15 अंक (अधिकतम)

6. फर्म के अंतर्गत विगत 01 वर्षों में डायटरी कार्य में कार्यरत कर्मचारियों की औसत संख्या (**EPF** रिटर्न एवं **ESI** दोनों के अंशदान के आधार पर) (प्रपत्र 06 के अनुसार)

कर्मचारियों की औसत संख्या		अंक
10—20	—	05 अंक
21—30	—	07 अंक
31—40	—	09 अंक
41—50	—	11 अंक
51—60	—	13 अंक
60 से अधिक	—	15 अंक (अधिकतम)

विशेष टीप :— चिकित्सालय में भर्ती मरीजों को प्रदायित भोजन प्रति मरीज प्रतिदिन की दर से छत्तीसगढ़ शासन द्वारा निर्धारित दर रू. 150.00 (शब्दों में एक सौ पचास रू.) एवं प्रसूताओं हेतु प्रति मरीज प्रतिदिन की दर से जननी शिशु सुरक्षा कार्यक्रम के तहत रू. 250.00 (शब्दों में दो सौ पचास रू.) उक्त राशि में 150 रू. राज्य बजट एवं 100 रू. एन.एच. एम. बजट से देय होगा। (उक्त दर समय—समय पर शासन के द्वारा जारी निर्देशानुसार परिवर्तनशील हैं एवं जी.एस.टी. व समस्त प्रकार के करों के साथ हैं।) चूंकि मरीजों को प्रदायित भोजन का दर छ.ग. शासन द्वारा निर्धारित किया गया है, अतः इस निविदा में सफल निविदादाता का चयन चरण—01 के प्रीक्वालिफिकेशन बीड/तकनीकी बीड में प्रस्तुत दस्तावेजों के परीक्षण उपरांत उपरोक्त मापदण्डों से प्राप्त अंकों के योग के आधार पर अधिकतम अंक प्राप्त करने वाले निविदादाता को एच.एस.—01/**Highest Score-01** के रूप में चयन किया जावेगा।

संयुक्त संचालक सह अस्पताल अधीक्षक
स्व. बिसाहू दास महंत स्मृति शास. चिकित्सामहाविद्यालय
संबद्ध चिकित्सालय, कोरबा (छ.ग.)

<u>प्रपत्र –02</u>

Checklist

Name Of The Firm :- ....

स.क्र.	तकनीकी बीड हेतु अनिवार्य दस्तावेजों की सूची	पेज क्रमांक
1.	अमानत राशि **(E.M.D.) रू. 2,00,000.00 (दो लाख रू. मात्र)** का डी.डी. की मूल प्रति अनिवार्यतः	
2.	प्रोपाईटर/फर्म का नाम एवं संपूर्ण पत्र व्यवहार का पता एवं वैध ई–मेल आई.डी., मोबाईल नम्बर व्हॉट्स एप नम्बर के साथ फर्म के लेटर पैड में स्वप्रमाणित	
3.	छत्तीसगढ़ राज्य में किसी भी जिले में या राजधानी क्षेत्र में कार्यालय होना अनिवार्य है, से संबंधित दस्तावेज। (गुमास्ता के आधार पर)	
4.	फर्म/प्रोपाईटर का PAN Card	
5.	छ.ग. राज्य का वैध प्रतिष्ठान स्थापना प्रमाण पत्र/गुमास्ता जिसमें होटल या कैटरिंग का स्पष्ट उल्लेख हो, अनिवार्यतः	
6.	GST पंजीयन जीवित/वैध प्रमाण–पत्र छ.ग. राज्य में पंजीकृत होना अनिवार्य, की सत्यापित छायाप्रति	
7.	निविदादाता का नवीनतम **विगत 03 माह** का **GST Clearence/Return Certificate** अनिवार्यतः	
8.	EPF & ESIC पंजीयन प्रमाण–पत्र की सत्यापित छायाप्रति एवं दोनों के अंशदान के आधार पर कर्मचारियों की औसत संख्या (**प्रपत्र–06** के अनुसार निर्धारित प्रारूप में) अनिवार्यतः	
9.	200–बिस्तरीय से 350–बिस्तरीय या अधिक क्षमता वाले शासकीय चिकित्सालय में कार्य करने से संबंधित सक्षम अधिकारी द्वारा जारी समस्त अनुभव प्रमाण–पत्र की सत्यापित छायाप्रति अनिवार्यतः	
10.	आयकर रिटर्न प्रमाण पत्र विगत 03 वर्षों का (2021–22, 2022–23, 2023–24) अनिवार्यतः	
11.	सी.ए. द्वारा प्रदत्त विगत 03 वर्षों का **प्रतिवर्ष** टर्न ओवर प्रमाण–पत्र (न्यूनतम रू. 01 करोड़) का अनिवार्यतः (अद्यतन)	
12.	**ISO 22000 Food and Safety Management, ISO 9001 Quality Management, ISO 45001 Occupational Health And Safety Management** का अनिवार्य वैध प्रमाण–पत्र	
13.	फर्म के द्वारा स्वयं की डाईटिशियन रखकर शासकीय चिकित्सालय में भर्ती मरीजों के डाईट अनुसार भोजन प्रदाय करने का सक्षम प्राधिकारी द्वारा जारी अधिकृत अनुभव प्रमाण–पत्र अनिवार्यतः	
14.	**Food And Safety (FSSAI)** का वैध पंजीयन प्रमाण–पत्र एवं वैधता दिनांक	
15.	**FOSTAC (Food Safety Training & Certification)** का वैध प्रमाण–पत्र	
16.	वर्तमान दिनांक तक शासकीय चिकित्सालय में डाईटरी कार्य किये जाने से संबंधित सूची **(प्रपत्र–04 के अनुसार) (विगत 02 वर्षों का)** अनिवार्यतः	
17.	**शपथ–पत्र 500 रू.** के नॉन–जूडिशियल स्टाम्प में नोटरी द्वारा अभिप्रमाणित कराकर, संस्था द्वारा दिये गये **प्रपत्र–03** में मूलतः	

निविदादाता (Bidder) Seal
हस्ताक्षर ....
हस्ताक्षरकर्ता का पूरा नाम ....

दिनांक व स्थान : –

प्रपत्र –03

(निम्न घोषणा पत्र रू. 500 के नॉन जूडिशियल स्टाम्प पेपर पर नोटरी से अभिप्रमाणित कराकर प्रस्तुत करना अनिवार्य है।)

शपथ–पत्र (LETTER OF ACCEPTANCE)

मैं/हम...कंपनी/फर्म का नाम ....पता...जीवित जीएसटी नम्बर .... जो कि निविदादाता (Bidder) हैं, मैं/हम, कार्यालय संयुक्त संचालक सह् अस्पताल अधीक्षक, स्व. बिसाहू दास महंत स्मृति शासकीय चिकित्सा महाविद्यालय संबद्ध चिकित्सालय, कोरबा (छ.ग.) के **जेम पोर्टल** के बीड क्रमांक .... दिनांक...................... के द्वारा चिकित्सालय में भर्ती अंतः मरीजों व जे.एस.एस.के. के अंतर्गत प्रसूताओं को शासन के निर्देशानुसार **चिकित्सकीय आहार (नास्ता एवं भोजन)** प्रदाय करने के संबंध में निम्नानुसार घोषणा करता/करता हूं/हैं कि–

1. यह कि मेरे/हमारे द्वारा दी गई जानकारी सत्य एवं सही है। इस संदर्भ में चिकित्सालय प्रबंधन, को जब इस निविदा के संदर्भ में किसी अतिरिक्त जानकारी की आवश्यकता होगी, मेरे/हमारे द्वारा प्रदाय की जावेगी एवं मेरे/हमारे द्वारा दी गई जानकारी यदि गलत पायी जाती है तो चिकित्सालय प्रबंधन द्वारा किये जाने वाली समस्त कार्यवाही के लिये मैं/हम जिम्मेदार हैं।
2. यह कि हम संयुक्त संचालक सह् अस्पताल अधीक्षक को बिना कारण बताये इस निविदा को स्वीकृत करने अथवा निरस्त करने के अधिकार को स्वीकार करते हैं। इसके साथ ही संयुक्त संचालक सह् अस्पताल अधीक्षक तथा संस्था के क्रय समिति के द्वारा लिये गये समस्त निर्णय मुझे मान्य हैं।
3. यह कि उक्त निविदा से संबंधित सभी प्रकार के पत्राचार मुझे/हमें ई–मेल एवं व्हॉट्स एप के माध्यम से स्वीकार्य है एवं मैं/हम छ.ग. भण्डार क्रय नियमानुसार राशि का सुरक्षा निधि देने के लिये सहमत हूं/हैं।
4. यह कि उक्त निविदा में निहित समस्त निर्देश, नियम एवं शर्तों, समस्त प्रपत्रों सहित को मैनें/हमने पढ़कर तथा समझकर निविदा में शामिल हुये हैं। उक्त निविदा में निहित समस्त नियम एवं शर्तें **(कंडिका 01 से कंडिका 43 तक विशेष शर्तों सहित)** एवं **निविदा प्रक्रिया** तथा समस्त प्रकार के **प्रपत्रों** को हमने अच्छे से पढ़/समक्ष लिया है जोकि मुझे/हमें मान्य हैं। यदि मेरे/हमारे द्वारा उक्त निविदा में निहित नियम एवं शर्तों की अवमानना या पालन नहीं की जाती है तो मुझे/हम पर नियमानुसार कार्यवाही की जाये या मेरे द्वारा जमा की गई अमानत राशि राजसात कर ली जाए एवं मुझे/हमें **ब्लेक लिस्टेड** किया जायेगा। जिसके लिए मैं/हम सहमत हूं/हैं।
5. यह कि मेरे/हमारे द्वारा प्रदाय की जाने वाले भोजन/सामग्रियों की गुणवत्ता निम्न स्तर अथवा हानिकारक अथवा अशुद्ध पायी जाती है या किचन क्षेत्र में गंदगी पायी जाती है, तो हमारे द्वारा जमा की गई अमानत राशि एवं सुरक्षा निधि को राजसात कर ली जाए या मुझे/हमें ब्लेक लिस्टेड किया जाए एवं संस्था द्वारा समय–समय पर अधिरोपित अर्थदण्ड से संबंधित समस्त कार्यवाही के लिए मैं/हम सहमत हूं/हैं।
6. यह कि मुझे/संस्थान को किसी भी केन्द्र/राज्य/अर्द्धशासकीय/संस्था द्वारा कालीसूची में सम्मिलित नहीं किया गया है एवं फर्म या प्रोपराईटर को किसी भी केन्द्र/राज्य/अर्द्धशासकीय/संस्था द्वारा निर्धारित अनुबंध अवधि से पूर्व कार्यमुक्त या हटाया नहीं गया है तथा किसी प्रकार का पुलिस/अपराधिक प्रकरण पंजीबद्ध नहीं हैं।
7. यह कि मेरे/हमारे द्वारा प्रत्यक्ष या अप्रत्यक्ष रूप से किसी भी प्रकार की संस्थागत भौतिक या आर्थिक क्षति की जाती है, तो उसकी क्षतिपूर्ति की समस्त जिम्मेदारी मेरी/हमारी स्वयं की होगी। इस हेतु संस्था हमसे किसी भी माध्यम से क्षतिपूर्ति लेने के लिये स्वतंत्र है, समस्त कार्यवाही के लिए मैं/हम सहमत हूं/हैं।

निविदादाता (Bidder) Seal

हस्ताक्षर ....

हस्ताक्षरकर्ता का पूरा नाम एवं पता...........

दिनांक व स्थान :–

प्रपत्र –04

- निविदादाता के द्वारा विगत 02 वर्षों का (न्यूनतम 01 वर्ष के अनुभव के साथ) इस निविदा में भाग लेने के दिनांक तक शासकीय चिकित्सालय में डाईटरी सर्विस से संबंधित कार्य किया गया है या किया जा रहा है का विवरण निम्नलिखित सूची अनुसार प्रस्तुत करना अनिवार्य होगा। निविदादाता द्वारा दी जा रही निम्न जानकारी की पुष्टि के लिये समस्त वैध दस्तावेज/कार्यादेश संलग्न करना अनिवार्य होगा अन्यथा अंक पद्धति में गणना निरंक मानी जायेगी। इसकी समस्त जिम्मेदारी निविदादाता की होगी।

क्र.	शासकीय चिकि. का नाम, संपूर्ण पता, ई–मेल आई.डी. एवं फोन नम्बर (पिछले 02 वर्ष का विवरण)	चिकित्सालय में बिस्तरों की अधिकृत संख्या	अनुबंधित अवधि में कार्यरत कर्मचारियों की संख्या	अनुबंध की अवधि (From - To)	कार्यादेश क्रमांक/दिनांक का विवरण	संबंधित संलग्न दस्तावेज का पृष्ठ क्रमांक

निविदादाता **(Bidder) Seal**

हस्ताक्षर ....

हस्ताक्षरकर्ता का पूरा नाम एवं पता ....

- निविदादाता को किचन में भोजन बनाते समय निम्न प्रकार के उपकरणों में से अपनी आवश्यकतानुसार उपकरणों की व्यवस्था (यदि आवश्यक हो तो) स्वयं करना होगा, इसके लिये संस्था के द्वारा किसी प्रकार का अतिरिक्त भुगतान नहीं किया जायेगा।

S.N.	EQUIPMENTS DETAILS AS PER COOKING AREA
1.	SINGLE BURNER STANDARD RAGNE
2.	SUPPORT TABLE
3.	THREE BURNER RANGE – Size- 1800x600x850mm
4.	WORK TABLE WITH SINK
5.	IDLI STEAMER - Cap.72 idlis
6.	ROTI MAKER MACHINE MINIMUM 400 ROTI PER HOUR
7.	CHAPATTI ROLLING TABLE
8.	MASALA TROLLEY – Size-600x600x850mm.
9.	DISH LANDING TABLE – SIZE - 1500x600x850+150 mm
10.	THREE SINK UNIT
11.	CLEAN DISH TABLE
12.	CLEAN DISH RACK
13.	POT RACK
14.	WEIGHING SCALE DIGITAL As Per Norms
15.	S.S. STORAGE RACK
16.	STORAGE CONTAINER- CAP. 25 KG
17.	STORAGE CONTAINER -CAP. 50 KG
18.	STORAGE CONTAINER -CAP. 80 KG
19.	VEG. CUTTING MACHINE-MODEL/MAKE: ROBOCOUP OR Equivalent.
20.	DOUGH KNEADING MACHINE- CAP. 25 KG.
21.	CHOPPING BOARD ON TABLE
22.	PREPARATION TABLE
23.	FOOD SERVICE TROLLEY
24.	INSECT KILLER 2 TUBES
25.	HDP-DUSTBINS - CAP. 50 LTR.
26.	LPG PIPE LINE & GAS BANK WITH ALL REQUIRED ACCESSORIES &SETTINGS& ELECTRICITY AS PER REQUITMENT
27.	ONION/POTATO TROLLY
28.	PLATEFORM TROLLEY
29.	WET GRINDER CAPACITY OF 10-15 LITER
30.	PATIENT HOT S.S. TROLLY WITH BIG WHEELS

प्रपत्र –06

- निविदादाता के द्वारा विगत 01 वर्ष में डायटरी कार्य में कार्यरत कर्मचारियों की **EPF** रिटर्न एवं **ESI** दोनों के न्यूनतम अंशदान के आधार पर कुल संख्या का औसत निकालने के पश्चात् औसत संख्या के आधार पर अंकतालिका अनुसार अंक प्रदाय किया जायेगा। निम्नलिखित निर्धारित प्रारूप में जानकारी प्रस्तुत करना अनिवार्य है अन्यथा अंक–तालिका के अनुसार निविदादाता के अंक की गणना शून्य मानी जायेगी, जिसकी समस्त जिम्मेदारी निविदादाता की होगी –

S.N.	Wages Month & Year	Number Of Person EPF Submit As per Challan	Number Of Person ESIC Submit As per Challan	Among Them Number Of Person Attached in Dietry Work
1.	October - 2024			
2.	Novenmber – 2024			
3.	December – 2024			
4.	January – 2025			
5.	February – 2025			
6.	March – 2025			
7.	April – 2025			
8.	May – 2025			
9.	June – 2025			
10.	July – 2025			
11.	August - 2025			
12.	September -2025			

निविदादाता **(Bidder) Seal**

हस्ताक्षर ....

हस्ताक्षरकर्ता का पूरा नाम एवं पता ....

प्रपत्र –07

- यदि तकनीकी बीड/अंक पद्वति में दो या दो से अधिक फर्मों को **एकसमान अंक** प्राप्त होता है, तो अतिरिक्त भोज्य सामग्री, जो कि मरीजों के लिये हितकारी हो एवं अतिरिक्त सेवा जिसका नाम व मूल्य का उल्लेख निम्नलिखित प्रारूप में निविदादाता को अपने लेटर हेड में प्रस्तुत/अपलोड करना अनिवार्य होगा। जिनका अतिरिक्त भोज्य सामग्री की संख्या, मूल्य व सेवा अधिक होगा, जिसका वहन निविदादाता के द्वारा स्वयं किया जायेगा, ऐसे निविदादाता को सफल निविदादाता के रूप में चयनित किया जायेगा। उक्त सामग्रियों व सेवाओं की दर सूची निविदाके प्री–क्वालिफिकेशन बीड के लिये अनिवार्य दस्तावेजों के साथ ऑनलाईन अपलोड करना अनिवार्य होगा। इस संबंध में संयुक्त संचालक सह् अस्पताल अधीक्षक एवं संस्था के क्रय समिति का निर्णय अंतिम एवं सर्वमान्य होगा।

स.क्र.	प्रस्तावित रूपये समस्त कर सहित	अतिरिक्त भोज्य सामग्री का नाम
कुल राशि		

निविदादाता **(Bidder) Seal**

हस्ताक्षर ....

हस्ताक्षरकर्ता का पूरा नाम एवं पता ....

पूरा आहार लेने वाले रोगियों के लिए आहार सारणी (Normal Diet)

Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday	Saturday	Sunday
Breakfast :- 08:00 AM						
इडली – 2 + सांभर – 1 कटोरी (25 ग्राम) / ओट्स	दलिया 100 ग्राम	पोहा 100 ग्राम	उपमा 75 ग्राम	इडली – 2 + सांभर – 1 कटोरी (25 ग्राम) / ओट्स	पोहा 100 ग्राम	उपमा 75 ग्राम
मौसमी फल 100 ग्राम + दूध 200 मिली + उबला अण्डा 01	मौसमी फल 100 ग्राम + दूध 200 मिली + उबला अण्डा 01 / बेसन लड्डू 01	मौसमी फल 100 ग्राम + दूध 200 मिली + उबला अण्डा 01	मौसमी फल 100 ग्राम + दूध 200 मिली + उबला अण्डा 01 / बेसन लड्डू 01	मौसमी फल 100 ग्राम + दूध 200 मिली + उबला अण्डा 01	मौसमी फल 100 ग्राम + दूध 200 मिली + उबला अण्डा 01 / बेसन लड्डू 01	मौसमी फल 100 ग्राम + दूध 200 मिली + उबला अण्डा 01
Lunch :- 12:00 PM						
चावल 100 ग्राम	चावल 100 ग्राम	चावल 100 ग्राम	चावल 100 ग्राम	चावल 100 ग्राम	चावल 100 ग्राम	चावल 100 ग्राम
अरहर दाल 30 ग्राम	मिक्स दाल 30 ग्राम	मसूर दाल 30 ग्राम	मूंग दाल 30 ग्राम	अरहर दाल 30 ग्राम	मिक्स दाल 30 ग्राम	मसूर दाल 30 ग्राम
रोटी – 2 (75 ग्राम)	रोटी – 2 (75 ग्राम)	रोटी – 2 (75 ग्राम)	रोटी – 2 (75 ग्राम)	रोटी – 2 (75 ग्राम)	रोटी – 2 (75 ग्राम)	रोटी – 2 (75 ग्राम)
हरी सब्जी150 ग्रा.+ पनीर 50 ग्राम / मशरूम / अण्डे की सब्जी+दही+सलाद	हरी सब्जी150 ग्रा.+ 30 ग्रा. राजमा / छोले की सब्जी / ग्रीन मूंग / सोयाबीन बड़ी+रायता+सलाद	हरी सब्जी 150 ग्रा.+ पनीर 50 ग्राम / मशरूम / अण्डे की सब्जी +दही+सलाद	हरी सब्जी150 ग्रा.+ राजमा / छोले की सब्जी / ग्रीन मूंग / सोयाबीन बड़ी + रायता +सलाद	हरी सब्जी150 ग्रा.+ पनीर 50 ग्राम / मशरूम / अण्डे की सब्जी +दही+सलाद	हरी सब्जी150 ग्रा.+ राजमा / छोले की सब्जी / ग्रीन मूंग / सोयाबीन बड़ी+ रायता +सलाद	हरी सब्जी 150 ग्रा.+ पनीर 50 ग्राम / मशरूम / अण्डे की सब्जी+दही+सलाद
Evening :- 04:00 PM						
चाय +टोस्ट 04 नग / बिस्किट मैरी गोल्ड 04 नग	चाय + अंकुरित मूंग / भूना चना / वेज भेल	चाय + ढोकला हरी चटनी 04 नग / भूना चना / अंकुरित भेल	चाय + अंकुरित मूंग / भूना चना / वेज भेल	चाय + ढोकला हरी चटनी 04 नग / भूना चना / अंकुरित भेल	चाय + अंकुरित मूंग / भूना चना / वेज भेल	चाय + ढोकला हरी चटनी 04 नग / भूना चना / अंकुरित भेल
Dinner :- 07:00 PM						
चावल 100 ग्राम	चावल 100 ग्राम	चावल 100 ग्राम	चावल 100 ग्राम	चावल 100 ग्राम	चावल 100 ग्राम	चावल 100 ग्राम
अरहर दाल 30 ग्राम	मिक्स दाल 30 ग्राम	मसूर दाल 30 ग्राम	मूंग दाल 30 ग्राम	अरहर दाल 30 ग्राम	मिक्स दाल 30 ग्राम	मसूर दाल 30 ग्राम
रोटी – 2 (75 ग्राम)	रोटी – 2 (75 ग्राम)	रोटी – 2 (75 ग्राम)	रोटी – 2 (75 ग्राम)	रोटी – 2 (75 ग्राम)	रोटी – 2 (75 ग्राम)	रोटी – 2 (75 ग्राम)
लौकी / भिंडी / बरबट्टी की सब्जी 150 ग्राम	मिक्स वेज / तरोई / गोभी की सब्जी 150 ग्राम	कद्दु / सेम / केला की सब्जी 150 ग्राम	तरोई / लौकी की सब्जी 150 ग्राम	परवल / बरबट्टी / फूल गोभी की सब्जी 150 ग्राम	पत्ता गोभी / मिक्स वेज / लौकी की सब्जी 150 ग्राम	भिंडी / कद्दु की सब्जी 150 ग्राम
Bed Time Feeding :- 09:00 PM						
दूध 200 मिली	दूध 200 मिली	दूध 200 मिली	दूध 200 मिली	दूध 200 मिली	दूध 200 मिली	दूध 200 मिली

मधुमेह रोगियों के लिए आहार सारणी (Diabetic Diet)

Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday	Saturday	Sunday
Breakfast :- 08:00 AM						
उत्पम–1 + हरी चटनी	दलिया 100 ग्राम	ढोकला 04 नग हरी चटनी/ओट्स	उपमा 75 ग्राम	उत्पम–1 + हरी चटनी	ढोकला 04 नग हरी चटनी/ओट्स	उपमा 75 ग्राम
मौसमी फल (निर्देशानुसार) 60 ग्राम + उबला अण्डा 01+ दूध 200 मिली	मौसमी फल (निर्देशानुसार) 60 ग्राम + उबला अण्डा 01+ दूध 200 मिली	मौसमी फल (निर्देशानुसार) 60 ग्राम + उबला अण्डा 01+ दूध 200 मिली	मौसमी फल (निर्देशानुसार) 60 ग्राम + उबला अण्डा 01+ दूध 200 मिली	मौसमी फल (निर्देशानुसार) 60 ग्राम + उबला अण्डा 01+ दूध 200 मिली	मौसमी फल (निर्देशानुसार) 60 ग्राम + उबला अण्डा 01+ दूध 200 मिली	मौसमी फल (निर्देशानुसार) 60 ग्राम + उबला अण्डा 01+ दूध 200 मिली
Lunch :- 12:00 PM						
मिस्सी रोटी/रोटी –4 (100 ग्रा.)/वेजिटेबल खिचड़ी/दलीया 100 ग्राम	रोटी – 4 (100 ग्रा.) /वेजिटेबल खिचड़ी /दलीया 100 ग्राम	मिस्सी रोटी/रोटी –4 (100 ग्रा.)/वेजिटेबल खिचड़ी/दलीया 100 ग्राम	रोटी – 4 (100 ग्रा.) /वेजिटेबल खिचड़ी /दलीया 100 ग्राम	मिस्सी रोटी/रोटी –4 (100 ग्रा.)/वेजिटेबल खिचड़ी/दलीया 100 ग्राम	रोटी – 4 (100 ग्रा.) /वेजिटेबल खिचड़ी /दलीया 100 ग्राम	मिस्सी रोटी/रोटी –4 (100 ग्रा.)/वेजिटेबल खिचड़ी/दलीया 100 ग्राम
दाल 30 ग्राम	दाल 30 ग्राम	दाल 30 ग्राम	दाल 30 ग्राम	दाल 30 ग्राम	दाल 30 ग्राम	दाल 30 ग्राम
पनीर 50 ग्राम/ मशरूम/अण्डे की सब्जी +दही+सलाद	150 ग्राम तरोई/गोभी की सब्जी/सोयाबड़ी 50 ग्राम+दही+सलाद	सेम/बरबट्टी/परवल /मिक्स वेज की सब्जी 150 ग्राम	राजमा/छोले की सब्जी/ग्रीन मूंग/सोयाबीन बड़ी +दही+सलाद	पनीर 50 ग्राम/ मशरूम/अण्डे की सब्जी/सोयाबड़ी +दही+सलाद	पत्ता गोभी/भिंडी/ मिक्स वेज की सब्जी 150 ग्राम +दही+ सलाद	पनीर 50 ग्राम/ मशरूम/अण्डे की सब्जी/सोयाबड़ी + दही+सलाद
Evening :- 04:00 PM						
चाय + टोस्ट 04 नग/बिस्किट मैरी गोल्ड 04 नग	चाय + ढोकला हरी चटनी 04 नग/भूना चना	चाय + टोस्ट 04 नग/बिस्किट मैरी गोल्ड 04 नग	चाय + अंकुरित मूंग/चना/वेज भेल	चाय + ढोकला हरी चटनी 04 नग/भूना चना	चाय + अंकुरित मूंग/भूना चना/वेज भेल	चाय +टोस्ट 04 नग/बिस्किट मैरी गोल्ड 04 नग
Dinner :- 07:00 PM						
रोटी – 4 (100 ग्राम)/वेजिटेबल खिचड़ी/दलीया 100 ग्राम	रोटी – 4 (100 ग्राम)/वेजिटेबल खिचड़ी/दलीया 100 ग्राम	रोटी – 4 (100 ग्राम)/वेजिटेबल खिचड़ी/दलीया 100 ग्राम	रोटी – 4 (100 ग्राम)/वेजिटेबल खिचड़ी/दलीया 100 ग्राम	रोटी – 4 (100 ग्राम)/वेजिटेबल खिचड़ी/दलीया 100 ग्राम	रोटी – 4 (100 ग्राम)/वेजिटेबल खिचड़ी/दलीया 100 ग्राम	रोटी – 4 (100 ग्राम)/वेजिटेबल खिचड़ी/दलीया 100 ग्राम
तरोई/केला/सेम/ बीन्स की सब्जी/ मिक्स वेज की सब्जी 150 ग्राम	भिड़ी/बरबट्टी/ परवल की सब्जी 150 ग्राम	लौकी/पत्ता गोभी/कद्दू की सब्जी/मिक्स वेज की सब्जी 150 ग्राम	सोयाबड़ी/परवल/ बीन्स की सब्जी 150 ग्राम	लौकी/गोभी/की सब्जी 150 ग्राम	तरोई/केला/सेम/ बीन्स की सब्जी/ मिक्स वेज की सब्जी 150 ग्राम	भिंडी/लौकी की सब्जी 150 ग्राम
Bed Time Feeding :- 09:00 PM						
दूध 200 मिली	दूध 200 मिली	दूध 200 मिली	दूध 200 मिली	दूध 200 मिली	दूध 200 मिली	दूध 200 मिली

प्रचुर प्रोटीन लेने वाले रोगियों के लिए आहार सारणी (High Protein Diet)

Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday	Saturday	Sunday
Breakfast :- 08:00 AM						
इडली – 2 + सांभर – 1 कटोरी (25 ग्राम)	दलिया 100 ग्राम	पोहा 100 ग्राम	उपमा 75 ग्राम	इडली – 2 + सांभर – 1 कटोरी (25 ग्राम) / ओट्स	पोहा 100 ग्राम	उपमा 75 ग्राम
उबला अण्डा –2 + दूध या सोया मिल्क 200 मि. ली. + फल 100 ग्राम	उबला अण्डा –2 + दूध या सोया मिल्क 200 मि.ली. + फल 100 ग्रा	उबला अण्डा –2 + दूध या सोया मिल्क 200 मि.ली.+ फल 100 ग्रा	उबला अण्डा –2 + दूध या सोया मिल्क 200 मि.ली.+ फल 100 ग्राम	उबला अण्डा –2 + दूध या सोया मिल्क 200 मि.ली.+ फल 100 ग्राम	उबला अण्डा –2 + दूध या सोया मिल्क 200 मि.ली.+ फल 100 ग्राम	उबला अण्डा –2 + दूध या सोया मिल्क 200 मि. ली.+ फल 100 ग्राम
Lunch :- 12:00 PM						
चावल 100 ग्राम	चावल 100 ग्राम	चावल 100 ग्राम	चावल 100 ग्राम	चावल 100 ग्राम	चावल 100 ग्राम	चावल 100 ग्राम
दाल 50 ग्राम	मिक्स दाल 50 ग्राम	दाल 50 ग्राम	मिक्स दाल 50 ग्राम	दाल 50 ग्राम	मिक्स दाल 50 ग्राम	दाल 50 ग्राम
रोटी – 2 (75 ग्राम)	रोटी – 2 (75 ग्राम)	रोटी – 2 (75 ग्राम)	रोटी – 2 (75 ग्राम)	रोटी – 2 (75 ग्राम)	रोटी – 2 (75 ग्राम)	रोटी – 2 (75 ग्राम)
सिजनल सब्जी 150 ग्राम + अन्य सब्जी पनीर / मशरूम / सोयाबड़ी की सब्जी 50 ग्राम	सिजनल सब्जी 150 ग्राम + अन्य सब्जी पनीर / मशरूम / सोयाबड़ी की सब्जी 50 ग्राम	सिजनल सब्जी 150 ग्राम + अन्य सब्जी पनीर / मशरूम / सोयाबड़ी की सब्जी 50 ग्राम	सिजनल सब्जी 150 ग्राम + राजमा / छोले की सब्जी / ग्रीन मूंग / सोयाबीन बड़ी +दही+सलाद	सिजनल सब्जी 150 ग्राम + अन्य सब्जी पनीर / मशरूम / सोयाबड़ी की सब्जी 50 ग्राम	सिजनल सब्जी 150 ग्राम + राजमा / छोले की सब्जी / ग्रीन मूंग / सोयाबीन बड़ी +दही+सलाद	सिजनल सब्जी 150 ग्राम + अन्य सब्जी पनीर / मशरूम / सोयाबड़ी की सब्जी 50 ग्राम
*** प्रोटीन पाउडर 10 ग्राम / प्रोटीन बिस्किट 2 पीस / सोया सूप 200 एम.एल.**						
Evening :- 04:00 PM						
चाय + टोस्ट 04 नग / बिस्किट मैरी गोल्ड / पारलेजी 04 नग	चाय + ढोकला हरी चटनी 04 नग / भूना चना / अंकुरित चना	चाय + टोस्ट 04 नग / बिस्किट मैरी गोल्ड / पारलेजी 04 नग	चाय + अंकुरित मूंग / चना / वेज भेल	चाय + ढोकला हरी चटनी 04 नग / भूना चना / अंकुरित चना	चाय + अंकुरित मूंग / चना / वेज भेल	चाय + टोस्ट 04 नग / बिस्किट मैरी गोल्ड / पारलेजी 04 नग
Dinner :- 07:00 PM						
चांवल 100 ग्राम	चांवल 100 ग्राम	चांवल 100 ग्राम	चांवल 100 ग्राम	चांवल 100 ग्राम	चांवल 100 ग्राम	चांवल 100 ग्राम
दाल 50 ग्राम	दाल 50 ग्राम	दाल 50 ग्राम	दाल 50 ग्राम	दाल 50 ग्राम	दाल 50 ग्राम	दाल 50 ग्राम
रोटी – 2 (75 ग्राम)	रोटी – 2 (75 ग्राम)	रोटी – 2 (75 ग्राम)	रोटी – 2 (75 ग्राम)	रोटी – 2 (75 ग्राम)	रोटी – 2 (75 ग्राम)	रोटी – 2 (75 ग्राम)
सिजनल सब्जी 150 ग्राम+सोयाबड़ी / मूंग की सब्जी 50 ग्राम	सिजनल सब्जी 150 ग्राम+सोयाबड़ी / मूंग की सब्जी 50 ग्राम	सिजनल सब्जी 150 ग्राम+सोयाबड़ी / मूंग की सब्जी 50 ग्राम	सिजनल सब्जी 150 ग्राम+सोयाबड़ी / मूंग की सब्जी 50 ग्राम	सिजनल सब्जी 150 ग्राम+सोयाबड़ी / मूंग की सब्जी 50 ग्राम	सिजनल सब्जी 150 ग्राम+सोयाबड़ी / मूंग की सब्जी 50 ग्राम	सिजनल सब्जी 150 ग्राम+सोयाबड़ी / मूंग की सब्जी 50 ग्राम
Bed Time Feeding :- 09:00 PM						
दूध 200 मिली	दूध 200 मिली	दूध 200 मिली	दूध 200 मिली	दूध 200 मिली	दूध 200 मिली	दूध 200 मिली

उच्च रक्तचाप वाले रोगियों के लिए आहार सारणी (High Blood Pressure Diet)

Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday	Saturday	Sunday
Breakfast :- 08:00 AM						
इडली – 2 + सांभर – 1 कटोरी (25 ग्राम)/ओट्स	दलिया 100 ग्राम	पोहा 100 ग्राम	उपमा 75 ग्राम	इडली – 2 + सांभर – 1 कटोरी (25 ग्राम)/ओट्स	पोहा 100 ग्राम	उपमा 75 ग्राम
मौसमी फल 100 ग्राम + दूध 200 मिली + उबला अण्डा 01	मौसमी फल 100 ग्राम + दूध 200 मिली + उबला अण्डा 01/ बेसन लड्डू 01	मौसमी फल 100 ग्राम + दूध 200 मिली + उबला अण्डा 01	मौसमी फल 100 ग्राम + दूध 200 मिली + उबला अण्डा 01/बेसन लड्डू 01	मौसमी फल 100 ग्राम + दूध 200 मिली + उबला अण्डा 01	मौसमी फल 100 ग्राम + दूध 200 मिली + उबला अण्डा 01/ बेसन लड्डू 01	मौसमी फल 100 ग्राम + दूध 200 मिली + उबला अण्डा 01
Lunch :- 12:00 PM						
चावल 100 ग्राम	चावल 100 ग्राम	चावल 100 ग्राम	चावल 100 ग्राम	चावल 100 ग्राम	चावल 100 ग्राम	चावल 100 ग्राम
अरहर दाल 30 ग्राम	मिक्स दाल 30 ग्राम	मसूर दाल 30 ग्राम	मूंग दाल 30 ग्राम	अरहर दाल 30 ग्राम	मिक्स दाल 30 ग्राम	मसूर दाल 30 ग्राम
रोटी – 2 (75 ग्राम)	रोटी – 2 (75 ग्राम)	रोटी – 2 (75 ग्राम)	रोटी – 2 (75 ग्राम)	रोटी – 2 (75 ग्राम)	रोटी – 2 (75 ग्राम)	रोटी – 2 (75 ग्राम)
हरी सब्जी150 ग्रा.+ पनीर 50 ग्राम/ मशरूम/अण्डे की सब्जी+दही+सलाद	हरी सब्जी150 ग्रा.+ 30 ग्रा. राजमा/छोले की सब्जी/ग्रीन मूंग/सोयाबीन बड़ी+रायता+सलाद	हरी सब्जी 150 ग्रा.+ पनीर 50 ग्राम/ मशरूम/अण्डे की सब्जी +दही+सलाद	हरी सब्जी150 ग्रा.+ राजमा/छोले की सब्जी/ग्रीन मूंग/सोयाबीन बड़ी + रायता +सलाद	हरी सब्जी150 ग्रा.+ पनीर 50 ग्राम/ मशरूम/अण्डे की सब्जी +दही+सलाद	हरी सब्जी150 ग्रा.+ राजमा/छोले की सब्जी/ग्रीन मूंग/सोयाबीन बड़ी+ रायता +सलाद	हरी सब्जी 150 ग्रा.+ पनीर 50 ग्राम/ मशरूम/अण्डे की सब्जी+दही+सलाद
Evening :- 04:00 PM						
चाय +टोस्ट 04 नग/बिस्किट मैरी गोल्ड 04 नग	चाय + अंकुरित मूंग/भूना चना/वेज भेल	चाय + ढोकला हरी चटनी 04 नग/भूना चना/अंकुरित भेल	चाय + अंकुरित मूंग/ भूना चना/वेज भेल	चाय + ढोकला हरी चटनी 04 नग/भूना चना/अंकुरित भेल	चाय + अंकुरित मूंग/ भूना चना/वेज भेल	चाय + ढोकला हरी चटनी 04 नग/भूना चना/अंकुरित भेल
Dinner :- 07:00 PM						
चावल 100 ग्राम	चावल 100 ग्राम	चावल 100 ग्राम	चावल 100 ग्राम	चावल 100 ग्राम	चावल 100 ग्राम	चावल 100 ग्राम
अरहर दाल 30 ग्राम	मिक्स दाल 30 ग्राम	मसूर दाल 30 ग्राम	मूंग दाल 30 ग्राम	अरहर दाल 30 ग्राम	मिक्स दाल 30 ग्राम	मसूर दाल 30 ग्राम
रोटी – 2 (75 ग्राम)	रोटी – 2 (75 ग्राम)	रोटी – 2 (75 ग्राम)	रोटी – 2 (75 ग्राम)	रोटी – 2 (75 ग्राम)	रोटी – 2 (75 ग्राम)	रोटी – 2 (75 ग्राम)
लौकी/भिंडी/बरबट्टी की सब्जी 150 ग्राम	मिक्स वेज/तरोई/गोभी की सब्जी 150 ग्राम	कद्दु/सेम/केला की सब्जी 150 ग्राम	तरोई/लौकी की सब्जी 150 ग्राम	परवल/बरबट्टी/ फूल गोभी की सब्जी 150 ग्राम	पत्ता गोभी/मिक्स वेज/लौकी की सब्जी 150 ग्राम	भिंडी/कद्दु की सब्जी 150 ग्राम
Bed Time Feeding :- 09:00 PM						
दूध 200 मिली	दूध 200 मिली	दूध 200 मिली	दूध 200 मिली	दूध 200 मिली	दूध 200 मिली	दूध 200 मिली

अर्द्धतरल आहार (Soft/SemiSolid Diet)

Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday	Saturday	Sunday
Breakfast :- 08:00 AM						
सेवई 30 ग्राम	दलिया 30 ग्राम	ओट्स 30 ग्राम	उपमा 30 ग्राम	दलिया 30 ग्राम	उपमा 30 ग्राम	ओट्स 30 ग्राम
मौसमी फल 100 ग्राम + दूध 200 मिली + उबला अण्डा 01	मौसमी फल 100 ग्राम + दूध 200 मिली + उबला अण्डा 01 / बेसन लड्डू 01	मौसमी फल 100 ग्राम + दूध 200 मिली + उबला अण्डा 01	मौसमी फल 100 ग्राम + दूध 200 मिली + उबला अण्डा 01 / बेसन लड्डू 01	मौसमी फल 100 ग्राम + दूध 200 मिली + उबला अण्डा 01	मौसमी फल 100 ग्राम + दूध 200 मिली + उबला अण्डा 01 / बेसन लड्डू 01	मौसमी फल 100 ग्राम + दूध 200 मिली + उबला अण्डा 01
Lunch :- 12:00 PM						
वेज खिचड़ी 100 ग्राम / सत्तू पाउडर 30 ग्राम	वेज खिचड़ी 100 ग्राम / सत्तू पाउडर 30 ग्राम	वेज खिचड़ी 100 ग्राम / सत्तू पाउडर 30 ग्राम	वेज खिचड़ी 100 ग्राम / सत्तू पाउडर 30 ग्राम	वेज खिचड़ी 100 ग्राम / सत्तू पाउडर 30 ग्राम	वेज खिचड़ी 100 ग्राम / सत्तू पाउडर 30 ग्राम	वेज खिचड़ी 100 ग्राम / सत्तू पाउडर 30 ग्राम
Evening :- 04:00 PM						
वेज / सोया सूप + बिस्किट 04 नग + उबला अण्डा 01	वेज / सोया सूप + बिस्किट 04 नग + उबला अण्डा 01	वेज / सोया सूप + बिस्किट 04 नग + उबला अण्डा 01	वेज / सोया सूप + बिस्किट 04 नग + उबला अण्डा 01	वेज / सोया सूप + बिस्किट 04 नग + उबला अण्डा 01	वेज / सोया सूप + बिस्किट 04 नग + उबला अण्डा 01	वेज / सोया सूप + बिस्किट 04 नग + उबला अण्डा 01
Dinner :- 07:00 PM						
वेज दलिया 100 ग्राम	वेज दलिया 100 ग्राम	वेज दलिया 100 ग्राम	वेज दलिया 100 ग्राम	वेज दलिया 100 ग्राम	वेज दलिया 100 ग्राम	वेज दलिया 100 ग्राम
Bed Time Feeding :- 09:00 PM						
दूध 200 मिली	दूध 200 मिली	दूध 200 मिली	दूध 200 मिली	दूध 200 मिली	दूध 200 मिली	दूध 200 मिली

रोगियों की तरल आहार सारणी (Liquid Diet)

	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday	Saturday	Sunday
Breakfast	दूध 200 मिली	दूध 200 मिली	दूध 200 मिली	दूध 200 मिली	दूध 200 मिली	दूध 200 मिली	दूध 200 मिली
Lunch	मूंग दाल का पानी 150 ML + चांवल का मांढ 50 ML + टमाटर का सूप 200 ML या छाछ पैकेट 200 ML या मौसमी फल का रस 200 ML या नारियल का पानी	दाल का पानी 150 ML + चांवल का मांढ 50 ML + टमाटर का सूप 200 ML या छाछ पैकेट 200 ML या मौसमी फल का रस 200 ML या नारियल का पानी	मूंग दाल का पानी 150 ML + चांवल का मांढ 50 ML + टमाटर का सूप 200 ML या छाछ पैकेट 200 ML या मौसमी फल का रस 200 ML या नारियल का पानी	दाल का पानी 150 ML + चांवल का मांढ 50 ML + टमाटर का सूप 200 ML या छाछ पैकेट 200 ML या मौसमी फल का रस 200 ML या नारियल का पानी	मूंग दाल का पानी 150 ML + चांवल का मांढ 50 ML + टमाटर का सूप 200 ML या छाछ पैकेट 200 ML या मौसमी फल का रस 200 ML या नारियल का पानी	दाल का पानी 150 ML + चांवल का मांढ 50 ML + टमाटर का सूप 200 ML या छाछ पैकेट 200 ML या मौसमी फल का रस 200 ML या नारियल का पानी	मूंग दाल का पानी 150 ML + चांवल का मांढ 50 ML + टमाटर का सूप 200 ML या छाछ पैकेट 200 ML या मौसमी फल का रस 200 ML या नारियल का पानी
Dinner	दाल का पानी 150 ML + चांवल का पानी 50 ML + टमाटर/लौकी/सोया का सूप 200 ML + दूध 200 ML	मूंग दाल का पानी 150 ML + चांवल का पानी 50 ML + टमाटर/मिक्सवेज का सूप 200 ML + दूध 200 ML	दाल का पानी 150 ML + चांवल का पानी 50 ML + पालक/लौकी का सूप 200 ML + दूध 200 ML	मूंग दाल का पानी 150 ML + चांवल का पानी 50 ML + टमाटर/मिक्सवेज का सूप 200 ML + दूध 200 ML	दाल का पानी 150 ML + चांवल का पानी 50 ML + टमाटर/सोया का सूप 200 ML + दूध 200 ML	मूंग दाल का पानी 150 ML + चांवल का पानी 50 ML + मिक्सवेज सूप 200 ML + दूध 200 ML	दाल का पानी 150 ML + चांवल का पानी 50 ML + टमाटर/लौकी का सूप 200 ML + दूध 200 ML

* प्रोटीन पाउडर/सोया सूप 200 एम.एल. चिकित्सक के निर्देशानुसार दो–दो घण्टे के अंतराल में मरीज को देना अनिवार्य है।

शिशु रोगियों के लिए आहार सारणी (Diet for Child)

Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday	Saturday	Sunday
Breakfast :- 08:00 AM						
इडली – 2 + सांभर – 1 कटोरी (25 ग्राम)/ओट्स	दलिया 50 ग्राम	चाय + ढोकला हरी चटनी 04 नग/पोहा 100 ग्राम	उपमा 50 ग्राम	इडली – 2 + सांभर – 1 कटोरी (25 ग्राम)/ओट्स	चाय + ढोकला हरी चटनी 04 नग/पोहा 100 ग्राम	उपमा 50 ग्राम
मौसमी फल (निर्देशानुसार) 60 ग्राम + उबला अण्डा 01/ऑमलेट/पोर्च्ड+दूध 200 मिली	मौसमी फल (निर्देशानुसार) 60 ग्राम + उबला अण्डा 01/ऑमलेट/पोर्च्ड+दूध 200 मिली	मौसमी फल (निर्देशानुसार) 60 ग्राम + उबला अण्डा 01/ऑमलेट/पोर्च्ड+दूध 200 मिली	मौसमी फल (निर्देशानुसार) 60 ग्राम + उबला अण्डा 01/ऑमलेट/पोर्च्ड+दूध 200 मिली	मौसमी फल (निर्देशानुसार) 60 ग्राम + उबला अण्डा 01/ऑमलेट/पोर्च्ड+दूध 200 मिली	मौसमी फल (निर्देशानुसार) 60 ग्राम + उबला अण्डा 01/ऑमलेट/पोर्च्ड+दूध 200 मिली	मौसमी फल (निर्देशानुसार) 60 ग्राम + उबला अण्डा 01/ऑमलेट/पोर्च्ड+दूध 200 मिली
Lunch :- 12:00 PM						
रोटी – 2 (50 ग्राम)	स्टफ्ड रोटी –2 (50ग्रा)	रोटी – 2 (50 ग्राम)	स्टफ्ड रोटी –2 (50ग्रा)	रोटी – 2 (50 ग्राम)	स्टफ्ड रोटी –2 (50ग्रा)	रोटी – 2 (50 ग्राम)
चावल 100 ग्राम	चावल 100 ग्राम	चावल 100 ग्राम	चावल 100 ग्राम	चावल 100 ग्राम	चावल 100 ग्राम	चावल 100 ग्राम
दाल 30 ग्राम	दाल 30 ग्राम	दाल 30 ग्राम	दाल 30 ग्राम	दाल 30 ग्राम	दाल 30 ग्राम	दाल 30 ग्राम
पनीर 25 ग्राम/मशरूम/अण्डे की सब्जी +दही+सलाद	पनीर 25 ग्राम/मशरूम/अण्डे की सब्जी +दही+सलाद	पनीर 25 ग्राम/मशरूम/अण्डे की सब्जी +दही+सलाद	पनीर 25 ग्राम/मशरूम/अण्डे की सब्जी +दही+सलाद	पनीर 25 ग्राम/मशरूम/अण्डे की सब्जी +दही+सलाद	पनीर 25 ग्राम/मशरूम/अण्डे की सब्जी +दही+सलाद	पनीर 25 ग्राम/मशरूम/अण्डे की सब्जी +दही+सलाद
Evening :- 04:00 PM						
सूजी हलवा / दलिया/खीर/कस्टर्ड	अंकुरित मूंग/भुना चना/वेज भेल	चाय + टोस्ट 04 नग/बिस्किट 04 नग	अंकुरित मूंग/भुना चना/वेज भेल	सूजी हलवा / दलिया/खीर/कस्टर्ड	चाय + टोस्ट 04 नग/बिस्किट 04 नग	सूजी हलवा / दलिया/खीर/कस्टर्ड
Dinner :- 07:00 PM						
स्टफ्ड रोटी –2(50ग्रा)	रोटी – 2 (50 ग्राम)	स्टफ्ड रोटी –2(50ग्रा)	रोटी – 2 (50 ग्राम)	स्टफ्ड रोटी –2(50ग्रा)	रोटी – 2 (50 ग्राम)	स्टफ्ड रोटी –2(50ग्रा)
दाल 30 ग्राम	दाल 30 ग्राम	दाल 30 ग्राम	दाल 30 ग्राम	दाल 30 ग्राम	दाल 30 ग्राम	दाल 30 ग्राम
तरोई/केला/सेम/बीन्स की सब्जी/मिक्स वेज 75 ग्रा	तरोई/केला/सेम/बीन्स की सब्जी/मिक्स वेज 75 ग्रा	तरोई/केला/सेम/बीन्स की सब्जी/मिक्स वेज 75 ग्रा	तरोई/केला/सेम/बीन्स की सब्जी/मिक्स वेज 75 ग्रा	तरोई/केला/सेम/बीन्स की सब्जी/मिक्स वेज 75 ग्रा	तरोई/केला/सेम/बीन्स की सब्जी/मिक्स वेज 75 ग्रा	तरोई/केला/सेम/बीन्स की सब्जी/ मिक्स वेज 75 ग्रा
चावल 100 ग्राम/वेजिटेबल खिचड़ी/दलीया 100 ग्राम	चावल 100 ग्राम/वेजिटेबल खिचड़ी/दलीया 100 ग्राम	चावल 100 ग्राम/वेजिटेबल खिचड़ी/दलीया 100 ग्राम	चावल 100 ग्राम/वेजिटेबल खिचड़ी/दलीया 100 ग्राम	चावल 100 ग्राम/वेजिटेबल खिचड़ी/दलीया 100 ग्राम	चावल 100 ग्राम/वेजिटेबल खिचड़ी/दलीया 100 ग्राम	चावल 100 ग्राम/वेजिटेबल खिचड़ी/दलीया 100 ग्राम
Bed Time Feeding :- 09:00 PM						
दूध 200 मिली	दूध 200 मिली	दूध 200 मिली	दूध 200 मिली	दूध 200 मिली	दूध 200 मिली	दूध 200 मिली

नोट :–

- उपरोक्तानुसार सब्जी में टमाटर, लहसुन, अदरक, प्याज, मीठा नीम/हरा धनिया स्वादानुसार डालना अनिवार्य है।
- उपरोक्तानुसार सारणी में मरीज विशेष प्रतिबद्धता अनुसार परिवर्तन किया जा सकता है।
- मधुमेह रोगियों के लिये आहार के अंतर्गत रोटी में मिस्सी/सत्तू/मेथी/पालक/कोई भी हरी सब्जी मिलाकर निर्देशानुसार साथ ही साथ प्रदाय किये जाने वाले दूध में निर्देशानुसार दालचीनी मिलाकर दिया जाना अनिवार्य है।
- उपरोक्तानुसार उच्च रक्तचाप वाले रोगियों के भोजन में तेल, नमक व मिर्च मसाले का उपयोग सामान्य मरीज की तुलना में कम उपयोग किया जाना अनिवार्य है।
- तरल आहार/अर्द्धतरल आहार/राइस ट्यूब फीडिंग एवं अन्य प्रकार मरीजों को उनकी आवश्यकता एवं चिकित्सक/संस्था के डाईटिशियन के परामर्श अनुसार प्रदाय करना अनिवार्य है।

J. S. S. K. DIET CHART

तालिका सारणी – 1

Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday	Saturday	Sunday
07.30 AM						
चाय / दूध 01 कप	चाय / दूध 01 कप	चाय / दूध 01 कप	चाय / दूध 01 कप	चाय / दूध 01 कप	चाय / दूध 01 कप	चाय / दूध 01 कप
बिस्किट / टोस्ट 04 नग	बिस्किट / टोस्ट 04 नग	बिस्किट / टोस्ट 04 नग	बिस्किट / टोस्ट 04 नग	बिस्किट / टोस्ट 04 नग	बिस्किट / टोस्ट 04 नग	बिस्किट / टोस्ट 04 नग
लड्डू / (मूंगफली / रागी / बेसन / राजगिरा / सोठ अलसी) 40 ग्राम	लड्डू / (मूंगफली / रागी / बेसन / राजगिरा / सोठ अलसी) 40 ग्राम	लड्डू / (मूंगफली / रागी / बेसन / राजगिरा / सोठ अलसी) 40 ग्राम	लड्डू / (मूंगफली / रागी / बेसन / राजगिरा / सोठ अलसी) 40 ग्राम	लड्डू / (मूंगफली / रागी / बेसन / राजगिरा / सोठ अलसी) 40 ग्राम	लड्डू / (मूंगफली / रागी / बेसन / राजगिरा / सोठ अलसी) 40 ग्राम	लड्डू / (मूंगफली / रागी / बेसन / राजगिरा / सोठ अलसी) 40 ग्राम
09.00 AM						
सब्जी युक्त पोहा / उपमा / दलिया / हल्वा (सूजी / आटा / मूंग / लौकी / कद्दू / शकरकंद आदि) 100 ग्राम 3 इडली सांभर / पराठा / पुरी एवं सब्जी	सब्जी युक्त पोहा / उपमा / दलिया / हल्वा (सूजी / आटा / मूंग / लौकी / कद्दू / शकरकंद आदि) 100 ग्राम 3 इडली सांभर / पराठा / पुरी एवं सब्जी	सब्जी युक्त पोहा / उपमा / दलिया / हल्वा (सूजी / आटा / मूंग / लौकी / कद्दू / शकरकंद आदि) 100 ग्राम 3 इडली सांभर / पराठा / पुरी एवं सब्जी	सब्जी युक्त पोहा / उपमा / दलिया / हल्वा (सूजी / आटा / मूंग / लौकी / कद्दू / शकरकंद आदि) 100 ग्राम 3 इडली सांभर / पराठा / पुरी एवं सब्जी	सब्जी युक्त पोहा / उपमा / दलिया / हल्वा (सूजी / आटा / मूंग / लौकी / कद्दू / शकरकंद आदि) 100 ग्राम 3 इडली सांभर / पराठा / पुरी एवं सब्जी	सब्जी युक्त पोहा / उपमा / दलिया / हल्वा (सूजी / आटा / मूंग / लौकी / कद्दू / शकरकंद आदि) 100 ग्राम 3 इडली सांभर / पराठा / पुरी एवं सब्जी	सब्जी युक्त पोहा / उपमा / दलिया / हल्वा (सूजी / आटा / मूंग / लौकी / कद्दू / शकरकंद आदि) 100 ग्राम 3 इडली सांभर / पराठा / पुरी एवं सब्जी
उबला अण्डा 01, अंकुरित मूंग, चना / मूंगफल्ली / 30–50 ग्राम	उबला अण्डा 01, अंकुरित मूंग, चना / मूंगफल्ली / 30–50 ग्राम	उबला अण्डा 01, अंकुरित मूंग, चना / मूंगफल्ली / 30–50 ग्राम	उबला अण्डा 01, अंकुरित मूंग, चना / मूंगफल्ली / 30–50 ग्राम	उबला अण्डा 01, अंकुरित मूंग, चना / मूंगफल्ली / 30–50 ग्राम	उबला अण्डा 01, अंकुरित मूंग, चना / मूंगफल्ली / 30–50 ग्राम	उबला अण्डा 01, अंकुरित मूंग, चना / मूंगफल्ली / 30–50 ग्राम
दूध 200 एम.एल	दूध 200 एम.एल	दूध 200 एम.एल	दूध 200 एम.एल	दूध 200 एम.एल	दूध 200 एम.एल	दूध 200 एम.एल
12.00 PM						
03से 04 रोटी 75 ग्राम	03से 04 रोटी 75 ग्राम	03से 04 रोटी 75 ग्राम	03से 04 रोटी 75 ग्राम	03से 04 रोटी 75 ग्राम	03से 04 रोटी 75 ग्राम	03से 04 रोटी 75 ग्राम
चावल 01 से 02 कटोरी 150 ग्राम	चावल 01 से 02 कटोरी 150 ग्राम	चावल 01 से 02 कटोरी 150 ग्राम	चावल 01 से 02 कटोरी 150 ग्राम	चावल 01 से 02 कटोरी 150 ग्राम	चावल 01 से 02 कटोरी 150 ग्राम	चावल 01 से 02 कटोरी 150 ग्राम
दाल एक कटोरी 100 ग्राम (स्थानीय स्तर पर उपलब्ध)	दाल एक कटोरी 100 ग्राम (स्थानीय स्तर पर उपलब्ध)	दाल एक कटोरी 100 ग्राम (स्थानीय स्तर पर उपलब्ध)	दाल एक कटोरी 100 ग्राम (स्थानीय स्तर पर उपलब्ध)	दाल एक कटोरी 100 ग्राम (स्थानीय स्तर पर उपलब्ध)	दाल एक कटोरी 100 ग्राम (स्थानीय स्तर पर उपलब्ध)	दाल एक कटोरी 100 ग्राम (स्थानीय स्तर पर उपलब्ध)
हरीसब्जी 150 ग्राम (स्थानीय स्तर पर उपलब्ध मौसमी सब्जी)	हरीसब्जी 150 ग्राम (स्थानीय स्तर पर उपलब्ध मौसमी सब्जी)	हरीसब्जी 150 ग्राम (स्थानीय स्तर पर उपलब्ध मौसमी सब्जी)	हरीसब्जी 150 ग्राम (स्थानीय स्तर पर उपलब्ध मौसमी सब्जी)	हरीसब्जी 150 ग्राम (स्थानीय स्तर पर उपलब्ध मौसमी सब्जी)	हरीसब्जी 150 ग्राम (स्थानीय स्तर पर उपलब्ध मौसमी सब्जी)	हरीसब्जी 150 ग्राम (स्थानीय स्तर पर उपलब्ध मौसमी सब्जी)
पनीर / मशरूम 100 ग्राम	पनीर / मशरूम 100 ग्राम	पनीर / मशरूम 100 ग्राम	पनीर / मशरूम 100 ग्राम	पनीर / मशरूम 100 ग्राम	पनीर / मशरूम 100 ग्राम	पनीर / मशरूम 100 ग्राम
सिका हुआ पापड़, सलाद, बिजौरी	सिका हुआ पापड़, सलाद, बिजौरी	सिका हुआ पापड़, सलाद, बिजौरी	सिका हुआ पापड़, सलाद, बिजौरी	सिका हुआ पापड़, सलाद, बिजौरी	सिका हुआ पापड़, सलाद, बिजौरी	सिका हुआ पापड़, सलाद, बिजौरी
मौसमी फल 100 ग्राम	मौसमी फल 100 ग्राम	मौसमी फल 100 ग्राम	मौसमी फल 100 ग्राम	मौसमी फल 100 ग्राम	मौसमी फल 100 ग्राम	मौसमी फल 100 ग्राम

Scanned with CamScanner

Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday	Saturday	Sunday
Snack & Evening Tea 04.00 PM						
चाय / दूध 01 कप	चाय / दूध 01 कप	चाय / दूध 01 कप	चाय / दूध 01 कप	चाय / दूध 01 कप	चाय / दूध 01 कप	चाय / दूध 01 कप
ड्राई फूट (काजू, किसमिस, बदाम / खजूर मिलाकर 50 ग्राम) / सुखा नारियल , गुड़, छुहारा) / 3 पीस ढोकला / चिक्की / मुर्रा / भुना चना / मूंगफल्ली 50 ग्राम	ड्राई फूट (काजू, किसमिस, बदाम / खजूर मिलाकर 50 ग्राम) / सुखा नारियल , गुड़, छुहारा) / 3 पीस ढोकला / चिक्की / मुर्रा / भुना चना / मूंगफल्ली 50 ग्राम	ड्राई फूट (काजू, किसमिस, बदाम / खजूर मिलाकर 50 ग्राम) / सुखा नारियल , गुड़, छुहारा) / 3 पीस ढोकला / चिक्की / मुर्रा / भुना चना / मूंगफल्ली 50 ग्राम	ड्राई फूट (काजू, किसमिस, बदाम / खजूर मिलाकर 50 ग्राम) / सुखा नारियल , गुड़, छुहारा) / 3 पीस ढोकला / चिक्की / मुर्रा / भुना चना / मूंगफल्ली 50 ग्राम	ड्राई फूट (काजू, किसमिस, बदाम / खजूर मिलाकर 50 ग्राम) / सुखा नारियल , गुड़, छुहारा) / 3 पीस ढोकला / चिक्की / मुर्रा / भुना चना / मूंगफल्ली 50 ग्राम	ड्राई फूट (काजू, किसमिस, बदाम / खजूर मिलाकर 50 ग्राम) / सुखा नारियल , गुड़, छुहारा) / 3 पीस ढोकला / चिक्की / मुर्रा / भुना चना / मूंगफल्ली 50 ग्राम	ड्राई फूट (काजू, किसमिस, बदाम / खजूर मिलाकर 50 ग्राम) / सुखा नारियल , गुड़, छुहारा) / 3 पीस ढोकला / चिक्की / मुर्रा / भुना चना / मूंगफल्ली 50 ग्राम
07.00 PM						
03 से 04 रोटी 75 ग्राम	03 से 04 रोटी 75 ग्राम	03 से 04 रोटी 75 ग्राम	03 से 04 रोटी 75 ग्राम	03 से 04 रोटी 75 ग्राम	03 से 04 रोटी 75 ग्राम	03 से 04 रोटी 75 ग्राम
चावल / खिचड़ी 01 से 02 कटोरी 100 ग्राम	चावल / खिचड़ी 01 से 02 कटोरी 100 ग्राम	चावल / खिचड़ी 01 से 02 कटोरी 100 ग्राम	चावल / खिचड़ी 01 से 02 कटोरी 100 ग्राम	चावल / खिचड़ी 01 से 02 कटोरी 100 ग्राम	चावल / खिचड़ी 01 से 02 कटोरी 100 ग्राम	चावल / खिचड़ी 01 से 02 कटोरी 100 ग्राम
दाल / कढ़ी एक कटोरी 100 ग्राम (स्थानीय स्तर पर उपलब्ध)	दाल / कढ़ी एक कटोरी 100 ग्राम (स्थानीय स्तर पर उपलब्ध)	दाल / कढ़ी एक कटोरी 100 ग्राम (स्थानीय स्तर पर उपलब्ध)	दाल / कढ़ी एक कटोरी 100 ग्राम (स्थानीय स्तर पर उपलब्ध)	दाल / कढ़ी एक कटोरी 100 ग्राम (स्थानीय स्तर पर उपलब्ध)	दाल / कढ़ी एक कटोरी 100 ग्राम (स्थानीय स्तर पर उपलब्ध)	दाल / कढ़ी एक कटोरी 100 ग्राम (स्थानीय स्तर पर उपलब्ध)
हरीसब्जी 150 ग्राम (स्थानीय स्तर पर उपलब्ध मौसमी सब्जी)	हरीसब्जी 150 ग्राम (स्थानीय स्तर पर उपलब्ध मौसमी सब्जी)	हरीसब्जी 150 ग्राम (स्थानीय स्तर पर उपलब्ध मौसमी सब्जी)	हरीसब्जी 150 ग्राम (स्थानीय स्तर पर उपलब्ध मौसमी सब्जी)	हरीसब्जी 150 ग्राम (स्थानीय स्तर पर उपलब्ध मौसमी सब्जी)	हरीसब्जी 150 ग्राम (स्थानीय स्तर पर उपलब्ध मौसमी सब्जी)	हरीसब्जी 150 ग्राम (स्थानीय स्तर पर उपलब्ध मौसमी सब्जी)
सोयाबड़ी / रखिया बड़ी / चना / राजमा / मूंग / काबुली चना / मटर / मसूर 30 ग्राम (स्थानीय स्तर पर उपलब्ध प्रोटीन युक्त भोज्य पदार्थ)	सोयाबड़ी / रखिया बड़ी / चना / राजमा / मूंग / काबुली चना / मटर / मसूर 30 ग्राम (स्थानीय स्तर पर उपलब्ध प्रोटीन युक्त भोज्य पदार्थ)	सोयाबड़ी / रखिया बड़ी / चना / राजमा / मूंग / काबुली चना / मटर / मसूर 30 ग्राम (स्थानीय स्तर पर उपलब्ध प्रोटीन युक्त भोज्य पदार्थ)	सोयाबड़ी / रखिया बड़ी / चना / राजमा / मूंग / काबुली चना / मटर / मसूर 30 ग्राम (स्थानीय स्तर पर उपलब्ध प्रोटीन युक्त भोज्य पदार्थ)	सोयाबड़ी / रखिया बड़ी / चना / राजमा / मूंग / काबुली चना / मटर / मसूर 30 ग्राम (स्थानीय स्तर पर उपलब्ध प्रोटीन युक्त भोज्य पदार्थ)	सोयाबड़ी / रखिया बड़ी / चना / राजमा / मूंग / काबुली चना / मटर / मसूर 30 ग्राम (स्थानीय स्तर पर उपलब्ध प्रोटीन युक्त भोज्य पदार्थ)	सोयाबड़ी / रखिया बड़ी / चना / राजमा / मूंग / काबुली चना / मटर / मसूर 30 ग्राम (स्थानीय स्तर पर उपलब्ध प्रोटीन युक्त भोज्य पदार्थ)
दूध 200 एम.एल	दूध 200 एम.एल	दूध 200 एम.एल	दूध 200 एम.एल	दूध 200 एम.एल	दूध 200 एम.एल	दूध 200 एम.एल

नोट:– 1) दाल में मुनगा एवं हरि पत्तीदार सब्जीयों का उपयोग किया जावे तथा दाल गाढ़ी होनी चाहिए 2) सब्जी सूखी हो 3) हल्वा / लड्डू गुड़ से बनाया जाये। 4) रोटी बनाने हेतु गेंहु, ज्वार, बाजरा, रागी के आटे का इस्तमाल किया जाये। 5) चावल अथवा कोदो कुटकी का इस्तमाल किया जावे। 6) भोजन की मात्रा एवं गुणवत्ता का विशेष ध्यान रखा जावे। 7) समस्त खादय् पदार्थ पैक करके दिये जाये। 8) भोजन में करीपत्ता, लहसून, प्याज एवं अदरक का उपयोग किया जावे।

➢ शल्य क्रिया द्वारा प्रसव की स्थिति में:–

- जब डॉक्टर द्वारा, भोजन के रूप में कुछ निगल पाने की स्थिति सामान्य होने के बारेमें आश्वस्त किया जाए (सामान्य तौर पर शल्य क्रिया के 6 घंटे बाद), प्रसूता द्वारा कुछ घंटों तक थोड़ा–थोड़ा करके तरल पदार्थ का सेवन किया जा सकता है।

Scanned with CamScanner