

कार्यालय संयुक्त संचालक सह अस्पताल अधीक्षक
स्व. बिसाहू दास महंत स्मृति चिकित्सा महाविद्यालय संबद्ध
इंदिरा गांधी चिकित्सालय कोरबा, जिला—कोरबा (छ.ग)

स्व. बिसाहू दास महंत स्मृति चिकित्सा महाविद्यालय संबद्ध इंदिरा गांधी चिकित्सालय कोरबा में भर्ती अंतः मरीजों व जे.एस.एस.के अंतर्गत प्रसूताओं को भोजन प्रदाय करने हेतु निविदा ।

निविदा प्रपत्र क्रमांक -

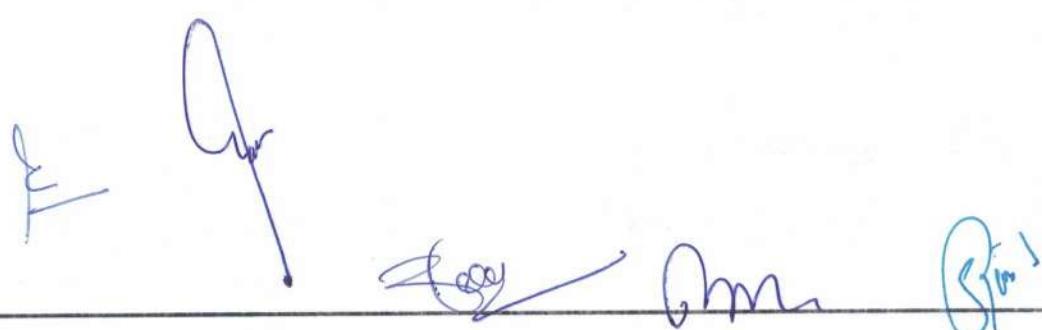
वर्ष — 2023-24

जारी दिनांक — 25.08.2023

जमा दिनांक — 26.09.2023

निविदा फार्म पर नियम एवं शर्ते दर्शाए गये हैं।

निविदा प्रपत्र : मूल्य 2000/-₹०



प्रति,

संयुक्त संचालक सह अस्पताल अधीक्षक,
स्व. बिसाहू दास महंत स्मृति चिकित्सा महाविद्यालय संबद्ध
इंदिरा गांधी चिकित्सालय कोरबा,
जिला कोरबा (छ.ग.)

विषय :— स्व. बिसाहू दास महंत स्मृति चिकित्सा महाविद्यालय संबद्ध इंदिरा गांधी चिकित्सालय
कोरबा में अंतः मरीजों व जे.एस.एस.के अंतर्गत प्रसूताओं को भोजन प्रदाय हेतु निविदा।

संदर्भ :— आपका निविदा सूचना कमांक दिनांक

उपरोक्त निविदा सूचना के अनुसार हमारी निजी प्रतिष्ठान द्वारा भोजन व्यवस्था के
लिये दर निर्धारित प्रपत्र में अंकित कर आवश्यक कार्यवाही हेतु प्रेषित है।

निविदा पत्र में दर्शित सभी शर्तें क्र. से तक हमें मान्य होगा तथा निविदा से संबंधित
अभिलेखों की फोटो प्रतियां एवं सुरक्षा निधि की मूल प्रति संलग्न हैं।

संलग्न :—

हस्ताक्षर

निविदाकार



कार्यालय संयुक्त संचालक सह अस्पताल अधीक्षक
स्व. बिसाहू दास महंत स्मृति चिकित्सा महाविद्यालय संबद्ध इंदिरा गांधी चिकित्सालय कोरबा,
जिला—कोरबा(छ.ग.)

क्र./ जीएमसी कोरबा / निविदा / 2023-24 / 2095

कोरबा, दिनांक 25.8.23

—: निविदा सूचना :—

स्व. बिसाहू दास महंत स्मृति चिकित्सा महाविद्यालय संबद्ध इंदिरा गांधी चिकित्सालय कोरबा छ.ग. में भर्ती अंतः मरीजों व जे.एस.एस.के.(JSSK) के अंतर्गत प्रसूताओं को भोजन प्रदाय करने हेतु निजी प्रतिष्ठान से निविदा आमंत्रित की जाती है। निविदा हेतु वार्षिक अनुमानित लागत 2 करोड़ है। निविदा प्रपत्र शासकीय चिकित्सा महाविद्यालय संबद्ध इंदिरा गांधी चिकित्सालय कोरबा के भण्डार शाखा से कार्यालयीन दिवस पर दिनांक 25.08.2023 से आवेदन पत्र के साथ राशि रु. 2000.00 (शब्दों में दो हजार मात्र) का डिमान्ड ड्राफ्ट JT DIR CUM HOS SUPTD GMC KORBA के नाम से जमा कर प्राप्त किया जा सकता है। निविदा प्रपत्र जिले की स्थानीय वेबसाईट sbdmscm.edu.in से भी डाउनलोड किया जा सकता है।

01. निविदा जारी करने की तिथि
02. निविदा फार्म प्राप्त करने की अंतिम तिथि
03. निविदा फार्म जमा करने की अंतिम तिथि
04. निविदा खोलने की तिथि

- 25.08.2023 से कार्यालयीन समय पर
25.09.2023 सायं 05:00 बजे
26.09.2023 दोपहर 03:00 बजे पंजीकृत डाक/स्पीड पोस्ट/कोरियर के माध्यम से
26.09.2023 सायं 04:00 बजे

संयुक्त संचालक सह अस्पताल अधीक्षक
स्व. बिसाहू दास महंत स्मृति चिकित्सा महाविद्यालय
संबद्ध इंदिरा गांधी चिकित्सालय, कोरबा (छ.ग.)

निविदा प्रस्तुत करने की प्रक्रिया

निविदा प्रस्तुत करने की प्रक्रिया दो चरण में होगा। प्रथम चरण टेक्नीकल बीड तथा द्वितीय चरण प्राईस बीड अलग-अलग लिफाफा में प्रस्तुत करना होगा और दोनों लिफाफा एक बड़े लिफाफा में डालकर लिफाफा के उपर “अंतः मरीजों व जे.एस.एस.के.(JSSK) के अंतर्गत प्रसूताओं को भोजन प्रदाय करने हेतु निविदा” लिखकर स्पीड पोस्ट/रजिस्टर्ड डाक/ कोरियर से निर्धारित तिथि एवं समय के पूर्व कार्यालय संयुक्त संचालक सह अस्पताल अधीक्षक स्व. बिसाहू दास महंत स्मृति चिकित्सा महाविद्यालय कोरबा में जमा करना होगा।

निविदा की गणना

निविदा की गणना दो चरण में होगा।

1. **चरण 01**—प्रथम चरण टेक्नीकल बीड का होगा जिसमें निविदा अर्हता संबंधी दस्तावेज प्रस्तुत करना होगा। टेक्नीकल बीड जिस फर्म को योग्य पाया जावेगा वह आगे द्वितीय चरण के लिये योग्य होगा।
2. **चरण 02**—द्वितीय चरण फाइनेंसियल बीड का होगा, टेक्नीकल बीड में जो निविदादाता योग्य पाये जाते हैं, उन्हीं का फाइनेंसियल बीड खोला जाएगा एवं अवलोकन किया जायेगा। तत्पश्चात् निविदादाता द्वारा प्रस्तुत दरों का तुलनात्मक प्रपत्र तैयार किया जावेगा एवं निविदा की शर्तों के अनुसार सफल निविदाकार का चयन किया जावेगा।

कार्यालय संयुक्त संचालक सह अस्पताल अधीक्षक

स्व. बिसाहू दास महंत स्मृति चिकित्सा महाविद्यालय संबद्ध इंदिरा गांधी चिकित्सालय कोरबा,

जिला—कोरबा(छ.ग.)

भोजन व्यवस्था की निविदा हेतु आवश्यक शर्तें :

1. निविदा सफल होने के दिनांक से 01 वर्ष के लिए वैध होगा। आवश्यकता होने पर भण्डार क्य नियम 2002 में निहित प्रावधानों के तहत कार्यवाही की जायेगी।
2. निविदादाता को 24X 7 दिन साल भर कार्य करना होगा।
3. प्रतिदिन 350 या अधिक मरीजों के लिए संख्यावार नास्ता, दोपहर का भोजन एवं रात का भोजन तैयार करना होगा।
4. कैंटीन प्रतिमाह 31 दिन क्रियाशील रहेगा।
5. निविदाकार द्वारा 350 बिस्तर या उससे अधिक बिस्तर के शासकीय/अर्द्धशासकीय/पब्लिक सेक्टर/निजी चिकित्सालय में डाईट सर्विस में विगत 05 वर्ष के अंदर न्यूनतम 02 साल में का अनुभव होना अनिवार्य है। अनुभव नहीं होने की स्थिति में निविदा मान्य नहीं किया जावेगा।
6. निविदाकार फर्म का केवल डाईट सर्विस में विगत 03 वित्तीय वर्ष में न्यूनतम वार्षिक टर्नओवर 01 करोड़ प्रतिवर्ष होना अनिवार्य है। अन्यथा निविदा मान्य नहीं होगा।
7. कैंटीन व्यवस्था के लिए प्रति सैकड़ा लाभार्थियों हेतु कम से कम एक डायटिशियन, एक मैनेजर, 02 प्रशिक्षित कूक (इंडियन पकवान), 04 हेल्पर तथा 05 विलनिंग एवं हाउसकिपिंग स्टाफ रखना होगा।
8. निविदादाता का प्रतिदिन चिकित्सालय में भर्ती मरीजों को प्रातः नास्ता, दोपहर एवं रात्रि का भोजन एवं दूध फल शासन द्वारा निर्धारित मेनू (प्रपत्र 1 में संलग्न) के अनुसार चिकित्सालय में स्वयं के संसाधन से पकाकर निर्धारित गरमा—गरम भोजन कहर ट्रॉली में प्रत्येक वार्ड में भर्ती मरीजों के पलंग तक वितरित करने हेतु प्रति मरीज/प्रतिदिन की दर से छत्तीसगढ़ शासन द्वारा निर्धारित दर रु. 150/- शब्दों में एक सौ पचास रु. एवं जननी शिशु सुरक्षा योजना कार्यक्रम के तहत रु. 250/- शब्दों में दो सौ पचास रु. (रु.150/- शब्दों में एक सौ पचास रु. छ.ग. भासन बजट से व रु. 100/- शब्दों में सौ रु. आर.ओ.पी. के अनुसार एन.एच.एम बजट से) के दर पर प्रदाय किया जायेगा। उक्त दर समस्त कर सहित है। उक्त दर के अतिरिक्त किसी प्रकार की राशि नहीं दिया जावेगा। (डायबिटिज, हायपरटेंशन एवं किडनी मरीजों के लिए छत्तीसगढ़ शासन द्वारा तैयार मेनू के आधार पर भोजन तैयार कर प्रदाय करना होगा।)
9. चिकित्सालय के भर्ती मरीजों के लिए प्रतिदिन शासन द्वारा निर्धारित मेन्यू के अनुसार भोजन प्रदाय करना होगा एवं निर्धारित मेन्यू चार्ट किचन में प्रदर्शित कर रखना होगा। शासन स्तर पर मेन्यू चार्ट में परिवर्तन होने से परिवर्तित मेन्यू चार्ट के अनुसार मरीजों को भोजन प्रदाय किया जाना होगा। जिसके लिए कोई अतिरिक्त राशि प्रदाय नहीं किया जायेगा।
10. सभी कैंटीन कर्मी को प्रशिक्षित, व्यवहार कुशल, स्वस्थ्य एवं उच्चगुणवत्ता के व्यक्तिगत स्वच्छता एवं साफ सुधरे पोषाकधारी होना अनिवार्य है। स्वच्छता के अभाव में संबंधित वर्कर को तत्काल प्रबंधन द्वारा निकाला जा सकेगा, जिसकी तुरंत भरपाई सर्विस प्रोवाइडर को करना होगा अन्यथा पेनाल्टी रु. 5000/- (शब्दों में पांच हजार रु.) लगाई जायेगी।
11. चिकित्सालय द्वारा प्रदाय किये जाने वाले स्थान, बिजली एवं पानी के लिए निर्धारित मासिक किराया रुपये 3500.00 (तीन हजार पांच सौ रु. मात्र) अग्रिम भुगतान किया जाना होगा।

F
QW

Zo

Am Qw

12. चिकित्सालय के किचन में टूट-फूट व सामान चोरी आदि की क्षतिपूर्ति हेतु निविदादाता स्वयं उत्तरदायी होगा। किचन भवन में टूट-फूट, बिजली एवं पानी संबंधित मरम्मत निविदादाता को अपने स्वयं के खर्च पर कराना अनिवार्य होगा। वर्तमान में आबंटित किचन भवन क्षेत्र में अन्य निर्माण कार्य निविदादाता द्वारा किसी भी स्थिति में नहीं कराया जायेगा।
13. निविदादाता द्वारा आबंटित किचन भवन में केवल अस्पताल में भर्ती मरीजों के भोजन सामग्री बनाने के लिए ही उपयोग किया जाना है। इसके अतिरिक्त किसी भी वस्तु एवं निषिद्ध पदार्थ बनाना एवं अस्पताल से बाहर लेकर जाना प्रतिबंधित होगा।
14. यदि ठेकेदार द्वारा किचन संचालन की अवधि काल में किसी प्रकार की क्षति प्रत्यक्ष या परोक्ष रूप से परिलक्षित होती है तो जमा धरोहर राशि से क्षतिपूर्ति का समायोजन कर लिया जाएगा, यदि क्षति की राशि धरोहर राशि से अधिक होती है तो शेष भुगतान ठेकेदार को करना होगा।
15. किचन में आर.ओ. वाटर फिल्टर की व्यवस्था निविदादाता द्वारा स्वयं को करना होगा।
16. किचन में मॉड्यूलर स्टोरेज सिस्टम की व्यवस्था निविदादाता द्वारा किया जावेगा।
17. एग्जास्ट फैन, इलेक्ट्रीक चिमनी, फ्रीज और डीप फ्रीजर की व्यवस्था निविदादाता द्वारा किया जावेगा।
18. सभी मरीजों को त्वरित सक्षम सेवा, प्रदान करना होगा।
19. सर्विस प्रोवार्ईडर द्वारा नियुक्त मैनेजर को सतत वर्करों की निगरानी करनी होगी।
20. सर्विस प्रोवार्ईडर द्वारा नियुक्त डायटिशियन को मरीजों को परोसे जाने वाले भोजन डाईट के अनुसार हैं या नहीं, की निगरानी करनी होगी।
21. प्रबंधन की संतुष्टि सर्वोपरी होगी।
22. निविदादाता को स्वयं कच्चामाल, सब्जी, बर्तन, ग्रासरी इत्यादि कि व्यवस्था करनी होगी।
23. समस्त कच्चा खाद्य सामाग्री लैब में परीक्षण हुआ हो, प्रतिष्ठित फर्म से हो एवं एग्मार्क द्वारा चिह्नित / FSSAI द्वारा अनुमोदित होना चाहिए।
24. तैयार भोजन को मरीजों को उनके डाईट मेन्यू के आधार पर सही मात्रा में स्वच्छ तरीके से स्वयं के थाली में पैक करवाकर कवर ट्रॉली में परोसने की जिम्मेदारी निविदादाता की स्वयं की होगी। संस्था के डायटीशियन द्वारा परीक्षण करवाना होगा।
25. खाना स्वरूप एवं उत्तम स्वच्छता वातावरण के साथ तैयार करना होगा। खाने के सभी अवयव ताजा एवं पोषण से पूर्ण होनी चाहिए। इसका सत्यापन विभागीय डायटीशियन द्वारा करवाना होगा।
26. परोसने हेतु उपयुक्त बर्तनों का कलेक्शन, धुलाई एवं सफाई सुरक्षित तरीके से निविदादाता के स्वयं के किलनिंग स्टाफ से उच्च गुणवत्ता वाले सफाई सामाग्री से करवाना होगा।
27. कार्य स्थल पर स्वच्छता बनाये रखना, उचित वेस्ट डिस्पोजल की व्यवस्था करना निविदादाता का कर्तव्य होगा। किसी भी स्थिति में कुकिंग एरिया में दुर्गंध पैदा नहीं होनी चाहिये।
28. भोजन तैयार करने के लिए केवल एल.पी.जी. अथवा इंडक्शन का उपयोग करना होगा। कोयला, लकड़ी या अन्य ज्वलनशील सामाग्री का उपयोग भोजन तैयार करने के लिए नहीं करना है।
29. निविदा में प्रदर्शित खाद्य पदार्थों की संख्या में वास्तविक आवश्यकता के आधार पर कमी या वृद्धि किया जा सकता है।
30. निविदाकार द्वारा संस्थान के किसी भी व्यक्ति को प्रभावित करने के लिए किए गए किसी भी प्रकार की कार्यवाही को अपराध के रूप में लिया जाएगा। उन्हें निविदा में भाग लेने की अनुमति नहीं दिया जाएगा एवं उनके द्वारा प्रस्तुत निविदा पर विचार नहीं किया जाएगा।
31. सामान्य मरीज एवं प्रसूता आहार के डाईट सर्विस अलग से तैयार करना होगा।
32. निविदादाता द्वारा स्टाफ में कोई भी भर्ती अथवा परिवर्तन संयुक्त संचालक सह अस्पताल अधीक्षक, शासकीय चिकित्सा महाविद्यालय संबद्ध इंदिरा गांधी चिकित्सालय कोरबा के पूर्व सहमति के पश्चात् ही किया जा सकेगा एवं स्टाफ का मेडिकल फिटनेस/निवास प्रमाण-पत्र/पुलिस सत्यापन प्रमाण-पत्र एवं अन्य दस्तावेज कार्यालय में जमा करना होगा।
33. समय सारणी और मेनू प्लानिंग, तैयारी एवं मरीजों का खाना बनाना संस्थान द्वारा नियुक्त डायटिशियन के निगरानी में होगा।

34. लेबर लॉ, टैक्सेस, आयकर इत्यादि के लिए निविदादाता जिम्मेदार होगा। किसी भी परिस्थिति में चाइल्ड लेबर स्वीकार नहीं किया जायेगा।
35. निविदा प्रस्तुत करने वाले निविदाकार द्वारा सभी नियमों एवं शर्तों को माना जाएगा और स्वीकार किया जाएगा। निविदा की स्वीकृति या अस्वीकृति के संबंध में कोई भी पूछताछ, लिखित या मौखिक पर विचार नहीं किया जाएगा।
36. निविदादाता का भुगतान संस्था के डायटिशन द्वारा प्रमाणित वास्तवित डाईट के आधार पर किया जावेगा।
37. निविदा स्वीकृत होने पर सफल निविदाकार को प्रबंधन के साथ अनुबंध 50 रु. के स्टाम्प पेपर में 15 दिनों के भीतर निष्पादित करना होगा।
38. निविदा स्वीकृत की कार्यादेश प्राप्त होने के 07 दिवस के अंदर 03 माह की एक मुस्त अग्रिम किराया राशि एवं अनुबंध पत्र निष्पादित कर कार्यालय में जमा कराये जाने के पश्चात ही निविदादाता को उक्त किचन का अधिपत्य सौंपा जावेगा। शेष मासिक किराया की राशि निविदादाता द्वारा प्रत्येक माह की 10 तारीख के पूर्व जमा करना अनिवार्य होगा।
39. स्वीकृत निविदादाता को किसी भी स्थिति में प्रदाय किए गए अनुबंध काल की अवधि में किसी भी अन्य को अनुबंध या हस्तांतरण का अधिकार नहीं होगा।
40. निविदा स्वीकृति पश्चात् निविदाकार द्वारा कार्य करने से इंकार करने पर जमानत राशि जब्त (राजसात) कर ली जावेगी।
41. निविदाकार द्वारा प्रस्तुत देयक का भुगतान शासन द्वारा उपलब्ध कराये गये बजट आबंटन के अनुसार किया जावेगा। शासन से बजट आबंटन में देर होने की स्थिति में देयकों का भुगतान विलंब हो सकता है, परन्तु मरीजों को भोजन प्रदान एवं कर्मचारी का मानदेय सही समय पर दिये जाने की जिम्मेदारी निविदाकार के स्वयं की होगी।
42. संयुक्त संचालक सह अस्पताल अधीक्षक, शासकीय चिकित्सा महाविद्यालय संबद्ध इंदिरा गांधी चिकित्सालय, कोरबा निविदा के पूर्ण या किसी भी हिस्से के रद्द करने या अस्वीकार करने का अधिकार सुरक्षित रखते हैं।
43. सफल निविदाकार को कार्यादेश जारी होने के उपरांत 01 वर्ष के पूर्ण होने पर या पूर्ण नहीं होने पर भी नियम एवं शर्तों के अधीन सेवा प्रदान नहीं करने पर संयुक्त सुंचालक सह अस्पताल अधीक्षर के द्वारा कार्य आदेश रद्द की जा सकती है।
44. भोजन चिकित्सालय के रसोईघर में स्वयं के थाली में रिसाइक्लेबल (पुनर्वर्कण) सामाग्री से कक्षर कर कक्षर ट्रॉली में मरीजों के बिस्तर तक देना होगा। भोजन का वितरण कक्षरयुक्त डाईट ट्रॉली से करना होगा।
45. निविदादाता द्वारा भोजन पकाने में उपयोग किये जाने वाले चावल, दाल, तेल, मसाले, नमक व अन्य सामाग्रीयों का सेम्पल निविदा के साथ जमा किया जाना होगा। जिसे समय-समय पर अस्पताल प्रबंधन के द्वारा रसोईघर का निरीक्षण कर उचित गुणवत्ता हेतु भोजन पकाने वाले सामाग्रीयों के साथ मिलान किया जावेगा।
46. क्रय समिति, शासकीय चिकित्सा महाविद्यालय संबद्ध इंदिरा गांधी चिकित्सालय, कोरबा का निर्णय अंतिम एवं सर्वमान्य होगा। किसी भी प्रकार के विवाद की स्थिति में न्यायिक मामला जिला न्यायालय कोरबा के क्षेत्राधिकार में प्रस्तुत किया जाएगा।
47. निविदा प्रपत्र के साथ संलग्न निर्धारित भोजन तालिका के अलावा अतिरिक्त भोज्य सामाग्री जो कि मरीजों के स्वास्थ्य के लिए हितकारी हो एवं अतिरिक्त सेवा जिसके नाम व मूल्य का उल्लेख करना आवश्यक होगा। जिनका अतिरिक्त भोज्य सामाग्री का मूल्य व सेवा अधिक होगा, उन्हे प्राथमिकता दिया जावेगा।
48. निविदा रजिस्टर पोस्ट / स्पीड पोस्ट अथवा कोरियर के द्वारा ही स्वीकार किया जावेगा। अन्य किसी भी माध्यम से जमा करने पर निविदा स्वीकार नहीं किया जावेगा।

49. निविदा प्रपत्र दिनांक 25.08.2023 से 25.09.2023 तक कार्यालीन समय तक दिया जायेगा। जिसके लिए आवेदन पत्र के साथ रु. 2000.00 शब्दों में दो हजार रु. मात्र JT DIR CUM HOS SUPTD GMC KORBA में जमा किया जावेगा। यदि किसी निविदाकर्ता द्वारा निविदा प्रपत्र जिले की वेबसाइट से डाउनलोड किया जाता है तो राशि रु. 2000.00 शब्दों में दो हजार रु. मात्र JT DIR CUM HOS SUPTD GMC KORBA में जमा करने के उपरान्त ही निविदा जमा किया जाना होगा।
50. निविदा दिनांक 26.09.2023 को दोपहर 3:00 बजे तक जमा लिया जावेगा तथा दिनांक 26.09.2023 साथ 4:00 बजे अधोहस्ताक्षरकर्ता कार्यालय में खोला जावेगा। निविदा खोलने के समय निविदाकार या उनके प्रतिनिधि उपस्थित रह सकते हैं।
51. निविदा खुलने की अंतिम तिथि में किसी कारणवश परिवर्तन होने पर उसकी सूचना अग्रिम दिया जावेगा।



संयुक्त संचालक सह अस्पताल अधीक्षक
स्व. बिसाहू दास महंत स्मृति चिकित्सा महाविद्यालय
संबंध इंदिरा गांधी चिकित्सालय, कोरबा (छ.ग.)



F Jw Am
Bisw

प्रीक्वालीफिकेशन :-

1. निविदाकार द्वारा 350 बिस्तर या उससे अधिक बिस्तर के शासकीय/अर्द्धशासकीय/पब्लिक सेक्टर/निजी चिकित्सालय में डाईट सर्विस में विगत 05 वर्ष के अंदर न्यूनतम 02 साल का अनुभव होना अनिवार्य है। अनुभव नहीं होने की स्थिति में निविदा मान्य नहीं किया जावेगा।
2. आवेदनकर्ता को प्रतिदिन 350 व्यक्तियों के खाना बनाने, भोजन परोसने तथा कार्य स्थल पर स्वच्छता बनाये रखने का अनुभव हो।
3. निविदाता फर्म का पैनकार्ड एवं अंतिम 03 वर्ष का इनकम टेक्स रिटर्न प्रमाण पत्र होना अनिवार्य है।
4. जी.एस.टी विभाग में निविदाकर्ता फर्म का पंजीयन की स्वहस्ताक्षरित छायाप्रति तथा उस पंजीयन प्रमाण पत्र में, जिस सामग्री के लिए निविदा की गई है उसका स्पष्ट उल्लेख होना चाहिए एवं वर्ष 2022-23 रिटर्न फाईल की स्वहस्ताक्षरित छायाप्रति। निविदा सफल होने पर निविदादाता को छ.ग राज्य के जी.एस.टी विभाग में पंजीयन कराया जाना अनिवार्य है।
5. फर्म के जीवित पंजीयन प्रमाण पत्र (गुमास्ता) नगर निगम/नगर पालिक द्वारा जारी किया गया हो, को प्रस्तुत किया जाना अनिवार्य है।
6. आवेदनकर्ता के पास हास्पीटलिटी, कुकिंग, क्लीनिंग, हाउस किपिंग का ज्ञान रखने वाले व्यक्ति पर्याप्त संख्या में होना अनिवार्य है।
7. निविदादाता फर्म को हाउस होल्ड सालिड एवं लिकिवड दोनो प्रकार के वेस्ट डिस्पोजल का अनुभव होना अनिवार्य है।
8. निविदादाता फर्म को राशि रु. 600000.00 (छ: लाख) की अमानत राशि एफ.डी.आर (**FDR**) के माध्यम से जमा करना होगा, जो **JT DIR CUM HOS SUPTD GMC KORBA** के नाम देय होगा। निविदादाता को टर्म की समाप्ति पर अमानत राशि वापस कर दी जावेगी। प्रदेश के लघु एवं कुटीर उद्योग इकाई जो डाईट सर्विस में उद्योग विभाग से पंजीकृत हो अथवा भारत सरकार के सूक्ष्म, लघु और मध्यम उद्यम मंत्रालय में डाईट सर्विस में पंजीकृत हो तथा वैध सक्षमता प्रमाण प्रत्र प्राप्त हो को निविदा प्रक्रिया में अमानत राशि जमा करने से भण्डार क्य नियमानुसार छूट दी जायेगी। जिसके लिए वैध प्रमाण पत्र जमा करना अनिवार्य है।
9. निविदादाता फर्म के नाम से स्वास्थ्य विभाग (फूड एण्ड ड्रग) विभाग से जारी वैध फूड लायर्सेंस होना अनिवार्य है।
10. निविदाकार फर्म का सी.ए से प्रमाणित केवल डाईट सर्विस में अंतिम 03 वित्तीय वर्ष में न्यूनतम वार्षिक टर्नओवर 01 करोड़ प्रतिवर्ष होना अनिवार्य है जोकि संलग्न किया जाना है।
11. निविदाकार फर्म का पी.एफ. और ई.एस.आई. पंजीयन होना अनिवार्य है।
12. निविदाकार फर्म के पास लेबर विभाग से जारी लेबर लायर्सेंस हो अथवा कार्यादेश मिलने से 15 दिवस के अंदर लेबर लाइसेंस जमा करना अनिवार्य होगा। तय समय के अंदर जमा नहीं करने पर आदेश समाप्त कर दिया जायेगा।
13. चेकलिस्ट के अनुसार समस्त दस्तावेज संलग्न करना अनिवार्य है।
14. हर 03 माह में किचन स्टाफ के स्वास्थ्य परीक्षण शासकीय चिकित्सा महाविद्यालय संबद्ध चिकित्सालय कोरबा में किया जाना अनिवार्य है।
15. आपातकालीन चिकित्सक के द्वारा प्रति दिवस 02 बार भोजन का परीक्षण उपरांत भोजन की गुणवत्ता रजिस्ट्रर में पंजीकृत किया जाना होगा।
16. निविदाकार फर्म के पास आई.एस.ओ. 22000 फुड एण्ड सेफ्टी मैनेजमेन्ट का वैध सर्टिफिकेट होना अनिवार्य है।
17. निविदाकार फर्म के पास आई.एस.ओ 9001:2015 क्वालिटी मैनेजमेन्ट का वैध सर्टिफिकेट होना अनिवार्य है।
18. फर्म के विरुद्ध किसी भी प्रकार की न्यायिक प्रक्रिया लंबित नहीं है के संबंध में राशि रु. 50.00 के स्टॉम्प पेपर नोटरी किया हुआ शपथ पत्र प्रस्तुत किया जाना अनिवार्य है।
19. निविदाकर्ता को पूर्व में छत्तीसगढ़ शासन अथवा केन्द्रीय शासन अथवा किसी अन्य राज्य शासन द्वारा काली सूची में नहीं रखा गया हो का शपथ पत्र 50 रु. का स्टॉम्प पेपर में नोटराईज्ड किया जा कर जमा किया जाना अनिवार्य है।

200 Omkar (Ques)

20. निविदाकर्ता द्वारा निविदा में प्रस्तुत भोजन प्रदाय का दर अन्य किसी शासकीय संस्था द्वारा आमंत्रित निविदा में उसी कार्य को कम दर पर नहीं किया गया हो के संबंध में राशि रु. 50.00 के स्टॉम्प पेपर नोटरी किया हुआ शपथ पत्र प्रस्तुत किया जाना अनिवार्य है।
21. निविदा के लिए अधिकृत हस्ताक्षरकर्ता के पक्ष में पावर ऑफ अटॉर्नी का 10 रु. के स्टॉम्प पेपर में शपथ-पत्र प्रस्तुत किया जाना अनिवार्य है।
22. निविदा के नियम एवं शर्ते क्रमांक 01 से 51 तक मान्य हेतु रु. 100 के स्टॉम्प पेपर में शपथ-पत्र प्रस्तुत किया जाना अनिवार्य है।

shw.
 संयुक्त संचालक सह अस्पताल अधीक्षक
 स्व. बिमाहू दास महंत स्मृति चिकित्सा महाविद्यालय
 संबंध इंदिरा गांधी चिकित्सालय, कोरबा (छ.ग.)

F Jn. Rm. Gm.

निविदादाता का चयन :-

छ.ग. शासन द्वारा मरीजों के आधार पर डाईट के लिए दर निर्धारित होने के कारण, सफल निविदादाता का चयन प्वाइट स्कोरिंग विधि में निम्नानुसार मूल्यांकन के आधार पर किया जायेगा। निम्नानुसार चारों मानदण्डों से प्राप्त अंकों के योग के आधार पर अधिकतम अंक प्राप्त करने वाले निविदाकार को सफल निविदादाता के रूप में चयन किया जावेगा –

क्र.	मापदण्ड	प्राप्त अंक
1	डाईट सर्विस में 350 बेड या अधिक शासकीय/ अर्ब्द शासकीय/पब्लिक सेक्टर/निजी चिकित्सालय में योग्यता मापदंड(Qulifiying Criteria) के अतिरिक्त पिछले 05 साल में भोजन प्रदाय करने का अनुभव – 01 अंक प्रति चिकित्सालय प्रति वर्ष के हिसाब से अधिकतम 10अंक	
2	विगत 01 वर्ष में निविदादाता द्वारा लगाये गये डाईट सर्विस में कुल कर्मचारी की संख्या (कर्मचारीयों का पी.एफ एवं ई.एस.आई.सी जमा किये गये दस्तावेजों के आधार पर) 1. 01 से 10 कर्मचारी हेतु – 01 2. 11 से 20 कर्मचारी हेतु – 02 3. 21 से 30 कर्मचारी हेतु – 03 4. 31 से 40 कर्मचारी हेतु – 04 5. 41 से 50 कर्मचारी हेतु – 05 6. 51 एवं उससे अधिक – 06	
3	केवल डाईट सर्विस से वार्षिक टर्नओवर योग्यता मापदंड(Qulifiying Criteria) के अतिरिक्त <ol style="list-style-type: none">02 से 04 करोड़ – 0204 से 06 करोड़ – 0406 से 08 करोड़ – 0608 से 10 करोड़ – 0810 से अधिक होने पर – 10	
4	गुणवत्ता सेवा पुरस्कार केन्द्र / राज्य शासन द्वारा प्रदाय किये गये डाईट सर्विस में पिछले 05 वर्षों में गुणवत्ता सेवा पुरस्कार – 01 अंक प्रति पुरस्कार अधिकतम 04 अंक	
5	निविदादाता फर्म के छ.ग राज्य के विभिन्न जिला मुख्यालय में डाईट सर्विस हेतु कुल पंजीकृत कार्यालय की संख्या – 02 अंक प्रति कार्यालय अधिकतम 10 अंक	

संयुक्त संचालक सह अस्पताल अधीक्षक
स्व. विसाहू दास महंत स्मृति चिकित्सा महाविद्यालय
सर्वानन्द इंदिरा गांधी चिकित्सालय, कोरबा (छ.ग.)

मोजन तैयार करने के लिए आवश्यक सामाग्री की गुणवत्ता :-

1. खाद्य तेल (एगमार्क / FSSAI द्वारा अनुमोदित एवं संयुक्त संचालक सह अस्पताल अधीक्षक तथा समिति के सदस्यों द्वारा अनुमोदित)
2. आटा (एगमार्क / FSSAI द्वारा अनुमोदित एवं संयुक्त संचालक सह अस्पताल अधीक्षक तथा समिति के सदस्यों द्वारा अनुमोदित)
3. चावल (एच.एम.टी., दुबराज या संयुक्त संचालक सह अस्पताल अधीक्षक तथा समिति के सदस्यों द्वारा अनुमोदित कंपनी)
4. दाल (अरहर / मूँग, पैकड पॉलिस्ड दाल संयुक्त संचालक सह अस्पताल अधीक्षक तथा समिति के सदस्यों द्वारा अनुमोदित)
5. मसाला (एगमार्क / FSSAI द्वारा अनुमोदित एवं संयुक्त संचालक सह अस्पताल अधीक्षक तथा समिति के सदस्यों द्वारा अनुमोदित)
6. नमक (एगमार्क / FSSAI द्वारा अनुमोदित एवं संयुक्त संचालक सह अस्पताल अधीक्षक तथा समिति के सदस्यों द्वारा अनुमोदित)

नोट:- यदि सफल निविदादाता अन्य उत्पाद या अन्य कच्चा खाद्य पदार्थ उपयोग में लाना चाहता है तो उन्हें संयुक्त संचालक सह अस्पताल अधीक्षक तथा समिति के सदस्यों से पूर्व स्वीकृति लेना होगा।


संयुक्त संचालक सह अस्पताल अधीक्षक
रा. बिसाहू दास महंत स्मृति चिकित्सा महाविद्यालय
सबंद्ध इंदिरा गांधी चिकित्सालय, कोरबा (छ.ग.)




m 26/2
S. K. Bhattacharya

Checklist

S.No.	Document to be Provided	Page no.
1	निविदा प्रपत्र का मूल्य 1000 रु. के डीमाण्ड ड्राफ्ट(डी.डी.) JT DIR CUM HOS SUPTD GMC KORBA के नाम पर जो राट्रीयकृत बैंक से जारी किया गया हो, जमा कर निविदा प्रपत्र प्राप्त किया जा सकता है। महाविद्यालय के वेबसाईट से डाउनलोड किये जाने पर टेक्नीकल बीड के साथ निविदा प्रपत्र की राशि के डीमाण्ड ड्राफ्ट जमा किया जाना अनिवार्य होगा। जमा नहीं किये जाने के स्थिति में निविदा मान्य नहीं किया जावेगा।	
2	निविदाकार द्वारा 350 बिस्तर या उससे अधिक बिस्तर के शासकीय/अर्द्धशासकीय/पब्लिक सेक्टर/निजी चिकित्सालय में डाईट सर्विस में विगत 05 वर्ष के अंदर न्यूनतम 02 साल में का अनुभव का प्रमाण पत्र।	
3	निविदादाता फर्म का पैनकार्ड एवं अंतिम 03 वित्तीय वर्ष का इनकम टेक्स रिटर्न प्रमाण पत्र	
4	जी.एस.टी विभाग में निविदाकर्ता फर्म का पंजीयन की स्वहस्ताक्षरित छायाप्रति तथा उस पंजीयन प्रमाण पत्र में, जिस सामग्री के लिए निविदा की गई है उसका स्पष्ट उल्लेख होना चाहिए एवं वर्ष 2022–23 रिटर्न फाईल की स्वहस्ताक्षरित छायाप्रति प्रस्तुत किया जाना अनिवार्य होगा। निविदा सफल होने पर निविदादाता को छ.ग राज्य के जी.एस.टी विभाग में पंजीयन कराया जाना अनिवार्य है।	
5	फर्म के जीवित पंजीयन प्रमाण पत्र (गुमास्ता) नगर निगम/नगर पालिक द्वारा जारी किया गया हो, को प्रस्तुत किया जाना अनिवार्य है।	
6	निविदादाता को हाउस होल्ड सालिड एवं लिकिवड दोनो प्रकार के वेस्ट डिस्पोजल का अनुभव होना अनिवार्य है।	
7	आवेदनकर्ता को राशि रु. 600000.00 (छ: लाख) की अमानत राशि एफ.डी.आर (FDR) के माध्यम से जमा करना होगा, जो JT DIR CUM HOS SUPTD GMC KORBA के नाम देय होगा। निविदादाता को टर्म की समाप्ति पर अमानत राशि वापस कर दी जावेगी। प्रदेश के लघु एवं कुटीर उद्योग इकाई जो डाईट सर्विस में उद्योग विभाग से पंजीकृत हो अथवा भारत सरकार के सूक्ष्म, लघु और मध्यम उद्यम मंत्रालय में डाईट सर्विस में पंजीकृत हो तथा वैध सक्षमता प्रमाण प्रत्र प्राप्त हो को निविदा प्रक्रिया में अमानत राशि जमा करने से भण्डार कर्य नियमानुसार छूट दी जायेगी। जिसके लिए वैध प्रमाण पत्र जमा करना अनिवार्य है।	
8	निविदाकार फर्म का सी.ए से प्रमाणित केवल डाईट सर्विस में अंतिम 03 वित्तीय वर्ष में न्यूनतम वार्षिक टर्नओवर 01 करोड़ प्रतिवर्ष होना अनिवार्य है जोकि संलग्न किया जाना है।	
9	आवेदनकर्ता व्यक्ति/फर्म/संस्था के नाम से स्वास्थ्य विभाग (फूड एण्ड ड्रग) विभाग से जारी वैध फूड लायर्सेंस होना अनिवार्य है।	
10	आवेदनकर्ता व्यक्ति/फर्म/संस्था का पी.एफ. और ई.एस.आई.सी वैध पंजीयन पत्र होना चाहिए।	
11	आवेदनकर्ता व्यक्ति/फर्म/संस्था के पास लेबर विभाग से जारी लेबर लायर्सेंस हो अथवा कार्यादेश मिलने से 15 दिवस के अंदर लेबर लाइसेंस जमा करना अनिवार्य होगा। तय समय के अंदर जमा नहीं करने पर आदेश समाप्त कर दिया जायेगा।	
12	आवेदनकर्ता व्यक्ति/फर्म/संस्था के पास आई.एस.ओ. 22000 फुड एण्ड सेफ्टी मैनेजमेन्ट का वैध सर्टिफिकेट होना अनिवार्य है।	
13	आवेदनकर्ता व्यक्ति/फर्म/संस्था के पास आई.एस.ओ 9001:2015 क्वालिटी मैनेजमेन्ट का वैध सर्टिफिकेट होना अनिवार्य है।	

26
Cham
BGS

14	फर्म के विरुद्ध किसी भी प्रकार की न्यायिक प्रक्रिया लंबित नहीं है के संबंध में राशि रु. 50.00 के स्टॉम्प पेपर नोटरी किया हुआ शपथ पत्र प्रस्तुत किया जाना अनिवार्य है।	
15	निविदाकर्ता को पूर्व में छत्तीसगढ़ शासन अथवा केन्द्रीय शासन अथवा किसी अन्य राज्य शासन द्वारा काली सूची में नहीं रखा गया हो का शपथ पत्र 50 रु. का स्टॉम्प पेपर में नोटराईज्ड किया जा कर जमा किया जाना अनिवार्य है।	
16	निविदाकर्ता द्वारा निविदा में प्रस्तुत भोजन प्रदाय का दर अन्य किसी शासकीय संस्था द्वारा आमंत्रित निविदा में उसी कार्य को कम दर पर नहीं किया गया हो के संबंध में राशि रु. 50.00 के स्टॉम्प पेपर नोटरी किया हुआ शपथ पत्र प्रस्तुत किया जाना अनिवार्य है।	
17	निविदा के लिए अधिकृत हस्ताक्षरकर्ता के पक्ष में पावर ऑफ अटॉर्नी का 10 रु. के स्टॉम्प पेपर में शपथ—पत्र प्रस्तुत किया जाना अनिवार्य है।	
18	निविदा के में नियम एवं शर्तें (क्रमांक 01 से 51तक) मान्य हेतु रु. 100 के स्टॉम्प पेपर में शपथ—पत्र प्रस्तुत किया जाना अनिवार्य है।	

अप्तव - 01

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

Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday	Saturday	Sunday
इडली - 2 + सांसर - 1 कटोरी (25 ग्राम) मौसमी फल 100 ग्राम + दूध 200 मिली/अण्डा- 2 नग	दालिया 100 ग्राम पोहा 100 ग्राम	उपमा 75 ग्राम	इडली - 2 + सांसर - 1 कटोरी (25 ग्राम) मौसमी फल 100 ग्राम + दूध 200 मिली/अण्डा- 2 नग	पोहा 100 ग्राम	उपमा 75 ग्राम	उपमा 75 ग्राम

Lunch - 12:00 PM

चांबल 150 ग्राम						
दाल 30 ग्राम						
चोटी - 2 75 ग्राम						

लोकी/भिंडी/ बरबटी की सब्जी 150 ग्राम

कुदरु/तरोई/ गोभी की सब्जी 150 ग्राम

फूल गोभी/कुदरु/ लोकी की सब्जी 150 ग्राम

कद्दु/सोना/ बरबटी की सब्जी 150 ग्राम

तरोई/ बरबटी की सब्जी 150 ग्राम

तत्ता गोभी/ भिंडी/ लोकी की सब्जी 150 ग्राम

सोयाबडी/ भिंडी/ कद्दु की सब्जी 150 ग्राम

Dinner - 7:00 PM

चांबल 150 ग्राम						
दाल 30 ग्राम						
चोटी - 2 75 ग्राम						

तरोई/ केला/ सेम की भिंडी/ कद्दु/ बरबटी पालक/लोकी/ पत्ता गोभी की सब्जी 150 ग्राम

सोयाबडी/ कद्दु/ लोकी/ गोभी/ कुदरु की सब्जी 150 ग्राम

तरोई/ केला/ सेम की भिंडी/ पालक/लोकी/ पत्ता गोभी की सब्जी 150 ग्राम

तरोई/ केला/ सेम की भिंडी/ पालक/लोकी/ पत्ता गोभी की सब्जी 150 ग्राम

Bed Time Feeding - 9:00 PM

दूध 200 मिली						
---------------------	---------------------	---------------------	---------------------	---------------------	---------------------	---------------------

टोट - सब्जी में टानाटर, लड्हसन, अदरक, चाउल, गीठा नीम/ हसा धनिया ढालना अनिवार्य है। गोसानी कला य गोसानी सब्जी निदेशनानुसार तथा चपलवादता के अनुसार ।

रोगियों की तरल आहार सारणी (Liquid Diet)

Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday	Saturday	Sunday
Breakfast - 08:00 AM						
दूध 200 मिली 2 पैकेट	दूध 200 मिली 2 पैकेट	दूध 200 मिली 2 पैकेट	दूध 200 मिली 2 पैकेट	दूध 200 मिली 2 पैकेट	दूध 200 मिली 2 पैकेट	दूध 200 मिली 2 पैकेट
दाल का पानी 150 ML + चावल का गांद 50 ML + टमाटर का सूप 200 ML या छाँच पैकेट 200 ML या मौसमी फल का रस 200 ML	दाल का पानी 150 ML + चावल का गांद 50 ML + पालक या मिक्स बेज ML या छाँच पैकेट 200 ML या मौसमी छाँच पैकेट 200 ML	दाल का पानी 150 ML + चावल का गांद 50 ML + टमाटर का सूप 200 सोया/लौकी का सूप ML या छाँच पैकेट 200 ML या मौसमी फल का रस 200 ML	दाल का पानी 150 गांद 50 ML + सोया/लौकी का सूप मिक्स बेज/मटर का सूप 200 ML या पैकेट 200 ML या गौसमी फल का रस रस 200 ML	दाल का पानी 150 गांद 50 ML + टमाटर/लौकी का सूप 200 ML या छाँच पैकेट 200 ML या गौसमी फल का रस 200 ML	दाल का पानी 150 गांद 50 ML + सोया/मिक्सबेज का सूप 200 ML या छाँच पैकेट 200 ML या गौसमी फल का रस 200 ML	दाल का पानी 150 गांद 50 ML + टमाटर/लौकी का सूप 200 ML या छाँच पैकेट 200 ML या गौसमी फल का रस 200 ML
Lunch - 12:00 PM						
दाल का पानी 150 ML + चावल का गांद 50 ML + टमाटर का सूप 200 ML या छाँच पैकेट 200 ML या मौसमी फल का रस 200 ML	दाल का पानी 150 ML + चावल का गांद 50 ML + पालक या मिक्स बेज ML या छाँच पैकेट 200 ML या मौसमी फल का रस 200 ML	दाल का पानी 150 गांद 50 ML + टमाटर का सूप 200 सोया/लौकी का सूप ML या छाँच पैकेट 200 ML या मौसमी फल का रस 200 ML	दाल का पानी 150 गांद 50 ML + मिक्स बेज/मटर का सूप 200 ML या पैकेट 200 ML या गौसमी फल का रस रस 200 ML	दाल का पानी 150 गांद 50 ML + टमाटर/लौकी का सूप 200 ML या छाँच पैकेट 200 ML या गौसमी फल का रस 200 ML	दाल का पानी 150 गांद 50 ML + सोया/मिक्सबेज का सूप 200 ML या छाँच पैकेट 200 ML या गौसमी फल का रस 200 ML	दाल का पानी 150 गांद 50 ML + टमाटर/लौकी का सूप 200 ML या छाँच पैकेट 200 ML या गौसमी फल का रस 200 ML
Dinner - 7:00 PM						
दाल का पानी 150 ML + चावल का गांद 50 ML + टमाटर / गिरजवेज /लौकी/सोया सूप 200 ML + दूध 200 ML	दाल का पानी 150 ML + चावल का गांद 50 ML + पालक/लौकी सूप 200 ML + दूध 200 ML	दाल का पानी 150 ML + चावल का गांद 50 ML + टमाटर / मिक्सबेज सूप 200 ML + दूध 200 ML	दाल का पानी 150 ML + चावल का गांद 50 ML + पानी 50 ML + टमाटर/सोया सूप 200 ML + दूध 200 ML	दाल का पानी 150 ML + चावल का गांद 50 ML + पानी 50 ML + मिक्सबेज सूप 200 ML + दूध 200 ML	दाल का पानी 150 ML + चावल का गांद 50 ML + पानी 50 ML + टमाटर / लौकी सूप 200 ML + दूध 200 ML	दाल का पानी 150 ML + चावल का गांद 50 ML + पानी 50 ML + टमाटर / लौकी सूप 200 ML + दूध 200 ML

शिशु आहार लेने वाले का आहार सारणी (Diet for Children)

Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday	Saturday	Sunday
			Breakfast - 08:00 am			
इडली-2 + सोभर-1 कटोरी (25 ग्राम)	दलिया 100 ग्राम	पोहा 100 ग्राम	उपमा 75 ग्राम	इडली-2 + सोभर-1 कटोरी (25 ग्राम)	पोहा 100 ग्राम	उपमा 75 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	मौसमी फल 100 ग्राम
दूध 200 मिली	दूध 200 मिली	दूध 200 मिली	दूध 200 मिली	दूध 200 मिली	दूध 200 मिली	दूध 200 मिली
Lunch - 12:00 pm						
चौपल 100 ग्राम	चौपल 100 ग्राम	चौपल 100 ग्राम	चौपल 100 ग्राम	चौपल 100 ग्राम	चौपल 100 ग्राम	चौपल 100 ग्राम
दाल 20 ग्राम	दाल 20 ग्राम	दाल 20 ग्राम	दाल 20 ग्राम	दाल 20 ग्राम	दाल 20 ग्राम	दाल 20 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/ बरबटी की सब्जी 50 ग्राम	कुंद्रु/तरोई/ गोभी की सब्जी 50 ग्राम	फूल गोभी/कुंद्रु/ लौकी की सब्जी 50 ग्राम	तरोई/बरबटी की सब्जी 50 ग्राम	पत्ता गोभी/भिंडी/ लौकी की सब्जी 50 ग्राम	गोभी/कुंद्रु/ भिंडी की सब्जी 50 ग्राम	गोभी/कुंद्रु/ भिंडी की सब्जी 50 ग्राम
Dinner - 07:00 pm						
चौपल 100 ग्राम	चौपल 100 ग्राम	चौपल 100 ग्राम	चौपल 100 ग्राम	चौपल 100 ग्राम	चौपल 100 ग्राम	चौपल 100 ग्राम
दाल 20 ग्राम	दाल 20 ग्राम	दाल 20 ग्राम	दाल 20 ग्राम	दाल 20 ग्राम	दाल 20 ग्राम	दाल 20 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
तरोई/केला/सेम की सब्जी 50 ग्राम	पालक/लौकी/ भिंडी की सब्जी 50 ग्राम	सोयाबटी/कद्दु/ भिंडी की सब्जी 50 ग्राम	लौकी/गोभी/ कुंद्रु की सब्जी 50 ग्राम	तरोई/केला/सेम की सब्जी 50 ग्राम	भिंडी/पालक/ लौकी की सब्जी 50 ग्राम	भिंडी/पालक/ लौकी की सब्जी 50 ग्राम
Bed Time Feeding - 08:00 pm						
दूध 200 मिली	दूध 200 मिली	दूध 200 मिली	दूध 200 मिली	दूध 200 मिली	दूध 200 मिली	दूध 200 मिली

नोट— सब्जी में टमाटर, लहसून, अदरक, धाज, नीठा नीम/हरा धनिया डालना अनिवार्य है। भौंसमी कल व मौसमी सब्जी निर्देशानुसार रखा उपलब्धता के अनुसार।

20

मधुमेह रोगियों के लिए आहार सारणी (Diabetic Diet)

Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday	Saturday	Sunday
इडली-2 + सांभर-1 कटोरी (25 ग्राम)	चिलिया 100ग्राम	पोहा 100 ग्राम	उपमा 75 ग्राम	इडली-2 + सांभर-1 कटोरी (25 ग्राम)	पोहा 100 ग्राम	उपमा 75 ग्राम
मौसमी फल 60 ग्राम	मौसमी फल 60 ग्राम	मौसमी फल 60 ग्राम	मौसमी फल 60 ग्राम	मौसमी फल 60 ग्राम	मौसमी फल 60 ग्राम	मौसमी फल 60 ग्राम
Lunch - 12:00 pm						
चौंबल 50 ग्राम	चौंबल 50 ग्राम	चौंबल 50 ग्राम	चौंबल 50 ग्राम	चौंबल 50 ग्राम	चौंबल 50 ग्राम	चौंबल 50 ग्राम
दाल 30 ग्राम	दाल 30 ग्राम	दाल 30 ग्राम	दाल 30 ग्राम	दाल 30 ग्राम	दाल 30 ग्राम	दाल 30 ग्राम
रोटी-4, 150 ग्राम	रोटी-4, 150 ग्राम	रोटी-4, 150 ग्राम	रोटी-4, 150 ग्राम	रोटी-4, 150 ग्राम	रोटी-4, 150 ग्राम	रोटी-4, 150 ग्राम
लोकी/भिंडी/ बरबटी की सब्जी 150 ग्राम	कुट्टज़/तरोई/गोमी की सब्जी 150 ग्राम	फूल गोमी/कुंदरु/ लोकी की सब्जी 150 ग्राम	तरोई/बरबटी की सब्जी 150 ग्राम	गोमी/भिंडी/लोकी की सब्जी 150 ग्राम	पत्ता भिंडी की सब्जी 150 ग्राम	लोयाबड़ी/कट्टू/ लोकी की सब्जी 150 ग्राम
Dinner - 07:00 pm						
चौंबल 50 ग्राम	चौंबल 50 ग्राम	चौंबल 50 ग्राम	चौंबल 50 ग्राम	चौंबल 50 ग्राम	चौंबल 50 ग्राम	चौंबल 50 ग्राम
दाल 30 ग्राम	दाल 30 ग्राम	दाल 30 ग्राम	दाल 30 ग्राम	दाल 30 ग्राम	दाल 30 ग्राम	दाल 30 ग्राम
रोटी-4, 150 ग्राम	रोटी-4, 150 ग्राम	रोटी-4, 150 ग्राम	रोटी-4, 150 ग्राम	रोटी-4, 150 ग्राम	रोटी-4, 150 ग्राम	रोटी-4, 150 ग्राम
तरोई/केला/सेम की सब्जी 150 ग्राम	पालक/लोकी/ बरबटी की सब्जी 150 ग्राम	पत्ता गोमी की सब्जी 150 ग्राम	लोकी/गोमी/ कुंदरु की सब्जी 150	तरोई/केला/सेम की सब्जी 150 ग्राम	भिंडी/पालक/ लोकी की सब्जी 150 ग्राम	भिंडी/पालक/ लोकी 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

नोट:- सब्जी में टमाटर, लहसून, अदरक, प्याज, मीठा गीम/हरा धनिया डालना अनिवार्य है। मौसमी फल व मौसमी सब्जी निर्देशानुसार तथा उपलब्धता के अनुसार।

प्रचूर प्रोटीन लेने वाले रोगियों के लिए आहार सारणी (High protein Diet)

Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday	Saturday	Sunday
Breakfast- 8:00 am						
इडली - 2 + सांभर - 1 कटोरी (25 ग्राम)	दालिया 100 ग्राम	पोहा 100 ग्राम	उपमा 75 ग्राम	इडली - 2 + सांभर - 1 कटोरी (25 ग्राम)	पोहा 100 ग्राम	उपमा 75 ग्राम
दूध या सोया मिल्क 200 मि.ली. + फल 100 ग्राम	दूध या सोया मिल्क 200 मि.ली. + फल 100 ग्राम	दूध या सोया मिल्क 200 मि.ली. + फल 100 ग्राम	दूध या सोया मिल्क 200 मि.ली. + फल 100 ग्राम	दूध या सोया मिल्क 200 मि.ली. + फल 100 ग्राम	दूध या सोया मिल्क 200 मि.ली. + फल 100 ग्राम	दूध या सोया मिल्क 200 मि.ली. + फल 100 ग्राम
Lunch - 12:00 PM						
चावल 150 ग्राम	चावल 150 ग्राम	चावल 150 ग्राम	चावल 150 ग्राम	चावल 150 ग्राम	चावल 150 ग्राम	चावल 150 ग्राम
दाल 30 ग्राम	दाल 30 ग्राम	दाल 30 ग्राम	दाल 30 ग्राम	दाल 30 ग्राम	दाल 30 ग्राम	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/मिठ्ठी/वरबट्टी की सब्जी 150 ग्राम	कुंद्रु/तरोई/गोमी की सब्जी 150 ग्राम	फूल गोमी/कुंद्रु/लौकी की सब्जी 150 ग्राम	तरोई/वरबट्टी की सब्जी 150 ग्राम	लौकी की सब्जी 150 ग्राम	कद्द की सब्जी 150 ग्राम	कद्द की सब्जी 150 ग्राम
* प्रोटीन पार्ट्डर 10 ग्राम/प्रोटीन विस्किट 2 पीस/सोया सूप 200 ml						
Dinner - 7:00 PM						
चावल 150 ग्राम	चावल 150 ग्राम	चावल 150 ग्राम	चावल 150 ग्राम	चावल 150 ग्राम	चावल 150 ग्राम	चावल 150 ग्राम
दाल 30 ग्राम	दाल 30 ग्राम	दाल 30 ग्राम	दाल 30 ग्राम	दाल 30 ग्राम	दाल 30 ग्राम	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/केला/सेम की सब्जी 150 ग्राम	पालक/लौकी/पत्ता गोमी की सब्जी 150 ग्राम	मिठ्ठी/कुंद्रु/लौकी/गोमी/कुंद्रु गोमी की सब्जी 150 ग्राम	तरोई/केला/सेम की सब्जी 150 ग्राम	लौकी की सब्जी 150 ग्राम	मिठ्ठी/पालक/लौकी की सब्जी 150 ग्राम	कद्द की सब्जी 150 ग्राम
Bed Time Feeding - 9:00 PM						
दूध 200 मिली	दूध 200 मिली	दूध 200 मिली	दूध 200 मिली	दूध 200 मिली	दूध 200 मिली	दूध 200 मिली

*) सब्जी में टमाटर, लहसून, अदरक, धाज, मीठा नीम/ उड़ा धनिया डालना अनिवार्य है। गोमी की फल व गोमी की खी

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

Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday	Saturday	Sunday
			Breakfast - 08:00 am			
इडली-2 + सांभर-1 कटोरी (25 ग्राम)	दलिया 100 ग्राम	पोहा 100 ग्राम	उपसा 75 ग्राम	इडली-2 + सांभर-1 कटोरी (25 ग्राम)	पोहा 100 ग्राम	उपसा 75 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	मौसमी फल 100 ग्राम
			Lunch - 12:00 pm			
चौंबल 150 ग्राम	चौंबल 150 ग्राम	चौंबल 150 ग्राम	चौंबल 150 ग्राम	चौंबल 150 ग्राम	चौंबल 150 ग्राम	चौंबल 150 ग्राम
दाल 30 ग्राम	दाल 30 ग्राम	दाल 30 ग्राम	दाल 30 ग्राम	दाल 30 ग्राम	दाल 30 ग्राम	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 / बरबटी की सब्जी 150 ग्राम	कुंदू / सेम / बरबटी की सब्जी 150 ग्राम	फूल गोभी / मुँदू / लौकी की सब्जी 150 ग्राम	तरोई / बरबटी की सब्जी 150 ग्राम	पता गोभी / भिंडी / लौकी की सब्जी 150 ग्राम	तरोई / कवदू / लौकी की सब्जी 150 ग्राम	भिंडी की सब्जी 150 ग्राम
			Dinner - 07:00 pm			
चौंबल 150 ग्राम	चौंबल 150 ग्राम	चौंबल 150 ग्राम	चौंबल 150 ग्राम	चौंबल 150 ग्राम	चौंबल 150 ग्राम	चौंबल 150 ग्राम
दाल 30 ग्राम	दाल 30 ग्राम	दाल 30 ग्राम	दाल 30 ग्राम	दाल 30 ग्राम	दाल 30 ग्राम	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
तरोई / केला / सेम की सब्जी 150 ग्राम	पालक / लौकी / पता गोभी की सब्जी 150 ग्राम	भिंडी की सब्जी 150 ग्राम	कुंदू की सब्जी 150 ग्राम	की सब्जी 150 ग्राम	लौकी की सब्जी 150 ग्राम	भिंडी / पालक / 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

नोट— सब्जी में उमाटर, लहसून, अदरक, ध्याज, मीठा नीम / हरा धनिया छालना अनिवार्य है। मौसमी फल व गोभी सब्जी निरेशानुसार रखा जाना चाहिए।

तालिका सारणी – 1

[Type text]

Page 2

Shankar)

Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday	Saturday	Sunday
Snack & Evening Tea 04.00 PM						
चाय/दूध 01 कप						
ड्राई फूट (काजू किसमिस, बदाम/ खजूर मिलाकर 50 ग्राम)/ सुखा नारियल , गुड़, छुहारा) / 3 पीस ढोकला / चिक्की / मुर्च/भुना चना/ मूंगफल्ली 50 ग्राम	ड्राई फूट (काजू किसमिस, बदाम/ खजूर मिलाकर 50 ग्राम)/ सुखा नारियल , गुड़, छुहारा) / 3 पीस ढोकला / चिक्की / मुर्च/भुना चना/ मूंगफल्ली 50 ग्राम	ड्राई फूट (काजू किसमिस, बदाम/ खजूर मिलाकर 50 ग्राम)/ सुखा नारियल , गुड़, छुहारा) / 3 पीस ढोकला / चिक्की / मुर्च/भुना चना/ मूंगफल्ली 50 ग्राम	ड्राई फूट (काजू किसमिस, बदाम/ खजूर मिलाकर 50 ग्राम)/ सुखा नारियल , गुड़, छुहारा) / 3 पीस ढोकला / चिक्की / मुर्च/भुना चना/ मूंगफल्ली 50 ग्राम	ड्राई फूट (काजू किसमिस, बदाम/ खजूर मिलाकर 50 ग्राम)/ सुखा नारियल , गुड़, छुहारा) / 3 पीस ढोकला / चिक्की / मुर्च/भुना चना/ मूंगफल्ली 50 ग्राम	ड्राई फूट (काजू किसमिस, बदाम/ खजूर मिलाकर 50 ग्राम)/ सुखा नारियल , गुड़, छुहारा) / 3 पीस ढोकला / चिक्की / मुर्च/भुना चना/ मूंगफल्ली 50 ग्राम	ड्राई फूट (काजू किसमिस, बदाम/ खजूर मिलाकर 50 ग्राम)/ सुखा नारियल , गुड़, छुहारा) / 3 पीस ढोकला / चिक्की / मुर्च/भुना चना/ मूंगफल्ली 50 ग्राम
07.00 PM	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						

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

► शाल्य 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।

Abaidullah

[Type text]