

कार्यालय संयुक्त संचालक सह अस्पताल अधीक्षक
शासकीय चिकित्सा महाविद्यालय संबद्ध इंदिरा गांधी
चिकित्सालय कोरबा, जिला-कोरबा (छ.ग)

शासकीय 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 - 2022-23

जारी दिनांक - 16.04.2022

जमा दिनांक - 31.05.2022

निविदा फार्म पर नियम एवं शर्तें दर्शाए गये हैं ।

निविदा प्रपत्र : मूल्य 2000/-रु०

Kishwar

26
26

71

26
26

26
26

प्रति,

संयुक्त संचालक सह अस्पताल अधीक्षक,
शासकीय चिकित्सा महाविद्यालय संबद्ध इंदिरा गांधी चिकित्सालय कोरवा,
जिला कोरवा छ.ग.

- विषय :- शासकीय चिकित्सा महाविद्यालय संबद्ध इंदिरा गांधी चिकित्सालय कोरवा में अंतः मरीजों व जे.एस.एस.के अंतर्गत प्रसूताओं को भोजन प्रदाय हेतु निविदा।
- संदर्भ :- आपका निविदा सूचना क्रमांक 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 है।

संलग्न :-

हस्ताक्षर

निविदाकार

Pishwar

26

27

28

29

30

Sanjay

कार्यालय संयुक्त संचालक सह अस्पताल अधीक्षक

शासकीय 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 निविदा कि तिथि को बढ़ाने के लिए अधोहरताक्षरकर्ता सक्षम होंगे।
2. निविदादाता को 24X 7 दिन साल भर कार्य करना होगा।
3. प्रतिदिन 400 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. कैंटीन व्यवस्था के लिए प्रति सैकड़ा लाभार्थियों हेतु कम से कम एक डायटिशियन, एक मैनेजर, 02 प्रशिक्षित कूक (इंडियन पकवान), 04 हेल्पर तथा 05 क्लिनिंग एवं हाउसकिपिंग स्टाफ रखना होगा।
6. 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 अपने संसाधन से पकाकर निर्धारित गरमा-गरम भोजन कच्हर 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. 210/- शब्दों में दो सौ दस रु. (रु.150/-शब्दों में एक सौ पचास रु. छ.ग. शासन बजट से व रु. 60/- शब्दों में साठ रु. आर.ओ.पी. के अनुसार एन.एच.एम बजट से) के दर पर प्रदाय किया जायेगा। (डायबिटीज, हायपरटेंशन एवं किडनी मरीजों के लिए छत्तीसगढ़ शासन द्वारा तैयार मेनू के आधार पर भोजन तैयार कर प्रदाय करना होगा।)
7. चिकित्सालय के भर्ती मरीजों के लिए प्रतिदिन निर्धारित मीनू के अनुसार भोजन प्रदाय करना होगा एवं निर्धारित मीनू चार्ट किचन में प्रदर्शित कर रखना होगा।
8. सभी कैंटीन कर्मों को प्रशिक्षित, व्यवहार कुशल, स्वस्थ एवं उच्चगुणवत्ता के व्यक्तिगत स्वच्छता एवं साफ सुथरे 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।
9. डाईट सर्विस में विद्युत प्रवाह के उपयोग हेतु निविदादाता द्वारा सबमीटर लगवाया जाना होगा तथा विद्युत बिल का भुगतान निविदादाता के द्वारा वहन किया जाएगा।
10. चिकित्सालय द्वारा प्रदाय किये जाने वाले स्थल एवं पानी के लिए निर्धारित मासिक किराया रूपये 2000.00 (दो हजार मात्र) अग्रिम भुगतान अतिरिक्त करना होगा।
11. चिकित्सालय के 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 कराना अनिवार्य होगा। वर्तमान में निर्मित आबंटित किचन भवन क्षेत्र के अलावा अन्य निर्माण कार्य निविदादाता द्वारा किसी भी स्थिति में नहीं कराया जायेगा।
12. 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।
13. 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।
14. किचन में आर.ओ. वाटर फिल्टर की व्यवस्था निविदादाता द्वारा स्वयं को करना होगा।
15. किचन में मॉड्यूलर स्टोरेज सिस्टम की व्यवस्था निविदादाता द्वारा किया जावेगा।

16. एग्जास्ट फैन, इलेक्ट्रीक चिमनी, फ्रीज और डीप फ्रीजर की व्यवस्था निविदादाता द्वारा किया जावेगा।
17. सभी मरीजों को त्वरित सक्षम सेवा, प्रदान करना होगा।
18. सर्विस प्रोवाइडर द्वारा नियुक्त मैनेजर को सतत वर्करो की निगरानी करनी होगी।
19. सर्विस प्रोवाइडर द्वारा नियुक्त डायटिशियन को मरीजों को परोसे जाने वाले भोजन डाईट के अनुसार है या नहीं, की निगरानी करनी होगी।
20. प्रबंधन की संतुष्टि सर्वोपरी होगी।
21. निविदादाता को स्वयं कच्चा माल, सब्जी, बर्तन, ग्रासरी इत्यादि कि व्यवस्था करनी होगी।
22. समस्त कच्चा खाद्य सामाग्री लैब में परीक्षण हुआ हो, प्रतिष्ठित फर्म से हो एवं एगमार्क द्वारा चिन्हित/ FSSAI द्वारा अनुमोदित होना चाहिए।
23. तैयार भोजन को मरीजों को उनके डाईट के आधार पर सही मात्रा में स्वच्छ तरीके से स्वयं के थाली में पैक करवाकर परोसने की जिम्मेदारी निविदादाता की स्वयं की होगी। संस्था के डायटिशियन द्वारा परीक्षण करवाना होगा।
24. खाना स्वस्थ एवं उत्तम स्वच्छता वातावरण के साथ तैयार करना होगा। खाने के सभी अवयव ताजा एवं पोषण से पूर्ण होनी चाहिए। इसका सत्यापन विभागीय डायटिशियन द्वारा करवाना होगा।
25. परोसने हेतु उपयुक्त बर्तनों का कलेक्शन, धुलाई एवं सफाई सुरक्षित तरीके से निविदादाता के स्वयं के क्लिनिंग स्टाफ से उच्च गुणवत्ता वाले सफाई सामाग्री से करवाना होगा।
26. 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।
27. भोजन तैयार करने के लिए केवल एल.पी.जी. अथवा इलेक्ट्रीसिटी का उपयोग करना होगा। कोयला, लकड़ी या अन्य ज्वलनशील सामाग्री का उपयोग भोजन तैयार करने के लिए नहीं करना है।
28. निविदा में प्रदर्शित खाद्य पदार्थों की संख्या में वास्तविक आवश्यकता के आधार पर कमी या वृद्धि किया जा सकता है।
29. 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।
30. सामान्य मरीज एवं प्रसूता आहार के डाईट सर्विस अलग से तैयार करना होगा।
31. 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।
32. समय सारणी और मेनू प्लानिंग, तैयारी एवं मरीजों का खाना बनाना संस्थान द्वारा नियुक्त डायटिशियन के निगरानी में होगा।
33. लेबर लॉ, टैक्सेस, आयकर इत्यादि के लिए निविदादाता जिम्मेदार होगा। किसी भी परिस्थिति में चाइल्ड लेबर स्वीकार नहीं किया जायेगा।
34. 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।
35. निविदादाता का भुगतान संस्था के डायटिशियन द्वारा प्रमाणित वास्तविक डाईट के आधार पर किया जावेगा।
36. निविदा स्वीकृत होने पर सफल निविदाकार को प्रबंधन के साथ अनुबंध 50 रु. के स्टाम्प पेपर में 15 दिनों के भीतर निष्पादित करना होगा।
37. निविदा स्वीकृत की सुचना प्राप्त होने के 07 दिवस के अंदर 08 माह की एक मुस्त अग्रिम किराया राशि एवं अनुबंध पत्र निष्पादित कर कार्यालय में जमा कराये जाने के पश्चात ही निविदादाता को उक्त किचन

26

Richmond

(S)

Jan

Jan

Devilam

का अधिपत्य सौंपा जावेगा। शेष मासिक किराया की राशि निविदादाता द्वारा प्रत्येक माह की 10 तारीख के पूर्व जमा करना अनिवार्य होगा।

38. 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।
39. निविदा स्वीकृति पश्चात् निविदाकार द्वारा कार्य करने से इंकार करने पर जमानत राशि जब्त (राजसात) कर ली जावेगी।
40. निविदाकार द्वारा प्रस्तुत देयक का भुगतान शासन द्वारा उपलब्ध कराये गये बजट आवंटन के अनुसार किया जावेगा। शासन से बजट आवंटन में देर होने की स्थिति में देयको का भुगतान विलंब हो सकता है, परन्तु मरीजो को भोजन प्रदान एवं कर्मचारी का मानदेय सही समय पर दिये जाने की जिम्मेदारी निविदाकार के स्वयं की होगी।
41. 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।
42. भोजन चिकित्सालय के रसोईघर में स्वयं के थाली में रेसाइक्लेबल (पुनर्चक्रण) सामाग्री से कढ़र कर मरीजो के बिस्तर तक देना होगा। भोजन का वितरण कढ़रयुक्त डाईट ट्रॉली से करना होगा।
43. 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।
44. 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।
45. निविदा प्रपत्र के साथ संलग्न निर्धारित भोजन तालिका के अलावा अतिरिक्त भोज्य सामाग्री जो कि मरीजो 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, उन्हें प्राथमिकता दिया जावेगा।
46. 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।
47. निविदा प्रपत्र दिनांक 16.04.2022 से 30.05.2022 तक कार्यालीन समय तक दिया जायेगा। जिसके लिए आवेदन पत्र के साथ रु. 2000.00 शब्दों में दो हजार रु. मात्र संयुक्त संचालक सह अस्पताल अधीक्षक, शासकीय चिकित्सा महाविद्यालय संबद्ध इंदिरा गांधी चिकित्सालय कोरबा 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 कार्यालय संयुक्त संचालक सह अस्पताल अधीक्षक शासकीय चिकित्सा महाविद्यालय संबद्ध इंदिरा गांधी चिकित्सालय कोरबा में जमा करने के उपरान्त ही निविदा जमा किया जाना होगा।
48. निविदा दिनांक 31.05.2022 को दोपहर 3:00 बजे तक जमा लिया जावेगा तथा दिनांक 31.05.2022 सायं 4:00 बजे अधोहस्ताक्षरकर्ता कार्यालय में खोला जावेगा। निविदा खोलने के समय निविदाकार या उनके प्रतिनिधि उपस्थित रह सकते हैं।
49. निविदा खुलने की अंतिम तिथि में किसी कारणवश परिवर्तन होने पर उसकी सूचना अग्रिम दिया जावेगा।

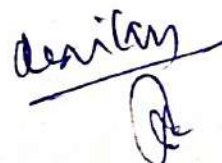
संलग्न – प्रपत्र 01 एवं प्रपत्र 02

संयुक्त संचालक सह अस्पताल अधीक्षक
शासकीय चिकित्सा महाविद्यालय संबद्ध
इंदिरा गांधी चिकित्सालय, कोरबा (छ.ग.)


Fishman







प्रीक्वालीफिकेशन :-

1. आवेदनकर्ता को प्रतिदिन 400 व्यक्तियों के खाना बनाने, भोजन परोसने तथा कार्य स्थल पर स्वच्छता बनाये रखने का अनुभव हो।
2. आवेदनकर्ता को किसी 200 बिस्तर शासकीय, अर्द्ध शासकीय, निजी अथवा कोविड-19 अस्पताल में न्यूनतम 02 वर्ष का या 400 बिस्तर शासकीय, अर्द्ध शासकीय, निजी अथवा कोविड-19 अस्पताल में न्यूनतम 01 वर्ष का अथवा 800 बिस्तर या अधिक शासकीय, अर्द्ध शासकीय, निजी अथवा कोविड-19 अस्पताल में न्यूनतम 01 वर्ष का भोजन व्यवस्था करने का अनुभव हो।
3. संबंधित व्यक्ति, संस्था, फर्म, एन.जी.ओ. कम से कम विगत 03 वर्षों से आयकरदाता हो तथा पैन/टैन/जी.एस.टी नम्बर धारी हो।
4. संबंधित व्यक्ति, संस्था, फर्म, एन.जी.ओ. का जी.एस.टी. पंजीयन प्रमाण पत्र।
5. आवेदनकर्ता के विरुद्ध किसी प्रकार का पुलिस केस या व्यवसाय से संबंधित विवाद या विधिक प्रकरण लंबित न हो, से संबंधित शपथ-पत्र।
6. आवेदनकर्ता फर्म का नाम काली सूची में अंकित न हो, से संबंधित शपथ-पत्र।
7. आवेदनकर्ता के पास हास्पीटलिटी, कुकिंग, क्लीनींग, हाउस किपिंग का ज्ञान रखने वाले व्यक्ति पर्याप्त संख्या में होना अनिवार्य है।
8. आवेदनकर्ता को हाउस होल्ड सालिड एवं लिक्विड दोनो प्रकार के वेस्ट डिस्पोजल का अनुभव होना अनिवार्य है।
9. आवेदनकर्ता को राशि रु. 600000.00 (छः लाख) की अमानत राशि डिमाण्ड ड्राफ्ट /NEFT/RTGS 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 पत्र प्राप्त हो को निविदा प्रक्रिया में अमानत राशि जमा करने से भण्डार कय नियमानुसार छूट दी जायेगी। जिसके लिए वैध प्रमाण पत्र जमा करना अनिवार्य है।
10. आवेदनकर्ता व्यक्ति/फर्म/संस्था के नाम से स्वास्थ्य विभाग (फूड एण्ड ड्रग) विभाग से जारी वैध फूड लायसेंस होना अनिवार्य है।
11. आवेदनकर्ता व्यक्ति/फर्म/संस्था का डाईट सर्विस का पिछले तीन वर्ष का न्यूनतम वार्षिक टर्नओवर 1 करोड़ होना अनिवार्य है।
12. आवेदनकर्ता व्यक्ति/फर्म/संस्था का पी.एफ. और ई.एस.आई. पंजीयन होना अनिवार्य है।
13. आवेदनकर्ता व्यक्ति/फर्म/संस्था के पास लेबर विभाग से जारी लेबर लायसेंस 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।
14. प्रपत्र 2 (चेकलिस्ट) के अनुसार समस्त दस्तावेज संलग्न करना अनिवार्य है।
15. हर 03 माह में किचन स्टाफ के स्वास्थ्य परीक्षण शासकीय चिकित्सा महाविद्यालय संबद्ध चिकित्सालय कोरबा में किया जाना अनिवार्य है।
16. आपातकालीन चिकित्सक के द्वारा प्रति दिवस 02 बार भोजन का परीक्षण उपरांत भोजन की गुणवत्ता रजिस्ट्रर में पंजीकृत किया जाना होगा।
17. आवेदनकर्ता व्यक्ति/फर्म/संस्था के पास आई.एस.ओ. 22001 फूड एण्ड सेफ्टी मैनेजमेन्ट का वैध सर्टिफिकेट होना अनिवार्य है।
18. आवेदनकर्ता व्यक्ति/फर्म/संस्था के पास आई.एस.ओ. 9001 क्वालिटी मैनेजमेन्ट का वैध सर्टिफिकेट होना अनिवार्य है।

संयुक्त सचिव सह अस्पताल अधीक्षक
शासकीय चिकित्सा महाविद्यालय संबद्ध
इंदिरा गांधी चिकित्सालय, कोरबा (छ.ग.)

25

Fishman

25/1

25/1

25/1

निविदादाता का चयन :-

छ.ग. शासन द्वारा मरीजों के आधार पर डाईट के लिए दर निर्धारित होने के कारण, सफल निविदादाता का चयन प्वाइंट स्कोरिंग विधि में निम्नानुसार मूल्यांकन के आधार पर किया जायेगा। निम्नानुसार मानदण्डों से प्राप्त अंकों के योग के आधार पर अधिकतम अंक प्राप्त करने वाले निविदाकार को सफल निविदादाता के रूप में चयन किया जावेगा। दो या अधिक निविदाकारों में अंक बराबर पाये जाने की स्थिति में क्रय समिति द्वारा लिये गये निर्णय अंतिम व सर्वमान्य होगा।

मानदण्ड	अंक
1. डाईटरी सर्विस का अनुभव (पिछले 02 वर्षों में)	
200 बेड शासकीय/अर्द्ध शासकीय/निजी/कोविड-19 चिकित्सालय में दो चिकित्सालय का अनुभव (न्यूनतम 02 वर्ष)	5
तीन चिकित्सालय का अनुभव (न्यूनतम 02 वर्ष)	7
तीन चिकित्सालय से अधिक का अनुभव (न्यूनतम 02 वर्ष)	10
अथवा	
400 बेड शासकीय/अर्द्ध शासकीय/निजी/कोविड-19 चिकित्सालय में एक चिकित्सालय का अनुभव (न्यूनतम 01 वर्ष)	5
दो चिकित्सालय का अनुभव (न्यूनतम 01 वर्ष)	7
दो चिकित्सालय से अधिक का अनुभव (न्यूनतम 01 वर्ष)	10
अथवा	
800 बेड या अधिक शासकीय/अर्द्धशासकीय/निजी/कोविड-19 चिकित्सालय में एक चिकित्सालय का अनुभव (न्यूनतम 01 वर्ष)	10
2. केवल डाईट सर्विस से वार्षिक टर्नओवर	
1 करोड़ तक	5
1 करोड़ से 2 करोड़ तक	7
2 करोड़ से अधिक	10

संयुक्त सहायक सह अस्पताल अधीक्षक
शासकीय चिकित्सा महाविद्यालय संबद्ध
इंदिरा गांधी चिकित्सालय, कोरबा (छ.ग.)

26

[Signature]

[Signature]


[Signature]

[Signature]

भोजन वितरण करने के लिए आवश्यक सामग्री की गुणवत्ता :-

1. ज्वारा तेल (एमकार्क/ISSAI द्वारा अनुमोदित एवं संयुक्त संचालक सहाय अस्पताल अधीनस्थ तथा समिति के सदस्यों द्वारा अनुमोदित)
2. आटा (एमकार्क/ISSAI द्वारा अनुमोदित एवं संयुक्त संचालक सहाय अस्पताल अधीनस्थ तथा समिति के सदस्यों द्वारा अनुमोदित)
3. चावल (एमएमटी, पुनराज या संयुक्त संचालक सहाय अस्पताल अधीनस्थ तथा समिति के सदस्यों द्वारा अनुमोदित कच्ची)
4. दाल (अरहर/भुम, गैरख पोलीस्त्र दाल संयुक्त संचालक सहाय अस्पताल अधीनस्थ तथा समिति के सदस्यों द्वारा अनुमोदित)
5. मसाला (एमकार्क/ISSAI द्वारा अनुमोदित एवं संयुक्त संचालक सहाय अस्पताल अधीनस्थ तथा समिति के सदस्यों द्वारा अनुमोदित)
6. चमक (एमकार्क/ISSAI द्वारा अनुमोदित एवं संयुक्त संचालक सहाय अस्पताल अधीनस्थ तथा समिति के सदस्यों द्वारा अनुमोदित)

नोट:- यदि सफल विनिर्वाहता अन्य उत्पाद या अन्य कच्चा खाद्य पदार्थ उपयोग में लाना चाहता है तो उन्हें संयुक्त संचालक सहाय अस्पताल अधीनस्थ तथा समिति के सदस्यों से पूर्ण प्रतीकृति लेना होगा।


संयुक्त संचालक सहाय अस्पताल अधीनस्थ
शासकीय चिकित्सा महाविद्यालय सम्बद्ध
छद्मिशा मंथी चिकित्सालय, कोरना (छ.प्र.)


Pichner










Devika



Checklist

Si.No.	Document to be Provided	Yes/No
01	PAN Card of Firm/company/Proprietor	
02	Certificate of Incorporation in Case of Company/LLP Or Trade License (Gumasta) issued by Municipal Authorities in Case of Others	
03	GST Registration Certificate of Firm/Company	
04	Copy of EPF Registration Certificate	
05	Copy of ESI Registration Certificate	
06	Copy of Labour Licence	
07	Past Performance Certificates (Atleast One)	
08	Average Turnover Certificate for last 03 years (to be Issued by CA)	
09	Audited Financial Statements of Last 3 Years	
10	Power of Attorney in favour of authorized Signatory for the project	
11	An Affidavit Duly notarized that they have not abandoned, debarred & blacklisted by any work of Union Government/ state Government/ PSU's etc. during the last 5 years.	
12	An information regarding litigation/Arbitration cases for the last five years.	
13	Affidavit for Indemnity Bond	
14	Copy of ISO 22001 Food and Safety Management valid certificate	
15	Copy of ISO 9001 Quality Management valid Certificate	

26

Signature

5/2/21

Signature

Signature

Signature

Signature

पूरा आहार लेने वाले रोगियों के लिए आहार शर्णी (Normal 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
मौसमी फल 100 ग्राम + दूध 200 मिली/अण्डा- 2 नम	मौसमी फल 100 ग्राम + दूध 200 मिली/अण्डा- 2 नम	मौसमी फल 100 ग्राम + दूध 200 मिली/अण्डा- 2 नम	मौसमी फल 100 ग्राम + दूध 200 मिली/अण्डा- 2 नम	मौसमी फल 100 ग्राम + दूध 200 मिली/अण्डा- 2 नम	मौसमी फल 100 ग्राम + दूध 200 मिली/अण्डा- 2 नम	मौसमी फल 100 ग्राम + दूध 200 मिली/अण्डा- 2 नम
Lunch - 12:00 PM						
चावल 150 ग्राम दाल 30 ग्राम रोटी - 2 75 ग्राम लौकी/भिंडी/ बरबट्टी की सब्जी 150 ग्राम	चावल 150 ग्राम दाल 30 ग्राम रोटी - 2 75 ग्राम कुंदरू/तराई/ गोभी की सब्जी 150 ग्राम	चावल 150 ग्राम दाल 30 ग्राम रोटी - 2 75 ग्राम कदरू/सेम/ बरबट्टी की सब्जी 150 ग्राम	चावल 150 ग्राम दाल 30 ग्राम रोटी - 2 75 ग्राम फूल गोभी/कुंदरू/ लौकी की सब्जी 150 ग्राम	चावल 150 ग्राम दाल 30 ग्राम रोटी - 2 75 ग्राम तराई/ बरबट्टी की सब्जी 150 ग्राम	चावल 150 ग्राम दाल 30 ग्राम रोटी - 2 75 ग्राम तला गोभी/भिंडी/ लौकी की सब्जी 150 ग्राम	चावल 150 ग्राम दाल 30 ग्राम रोटी - 2 75 ग्राम सायाबडी/भिंडी/ कदरू की सब्जी 150 ग्राम
Dinner - 7:00 PM						
चावल 150 ग्राम दाल 30 ग्राम रोटी - 2 75 ग्राम तराई/केला/ सेम की सब्जी 150 ग्राम	चावल 150 ग्राम दाल 30 ग्राम रोटी - 2 75 ग्राम भिंडी/कदरू/ बरबट्टी की सब्जी 150 ग्राम	चावल 150 ग्राम दाल 30 ग्राम रोटी - 2 75 ग्राम पालक/लौकी/पत्ता गोभी की सब्जी 150 ग्राम	चावल 150 ग्राम दाल 30 ग्राम रोटी - 2 75 ग्राम सायाबडी/कदरू/ भिंडी/ सब्जी 150 ग्राम	चावल 150 ग्राम दाल 30 ग्राम रोटी - 2 75 ग्राम लौकी/गोभी/कुंदरू की सब्जी 150 ग्राम	चावल 150 ग्राम दाल 30 ग्राम रोटी - 2 75 ग्राम तराई/केला/सेम की सब्जी 150 ग्राम	चावल 150 ग्राम दाल 30 ग्राम रोटी - 2 75 ग्राम भिंडी/पालक/लौकी 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

नोट :- सब्जी में टमाटर, लहसुन, अदरक, प्याज, भीता नीम / हरा धनिया खालना अनिवार्य है। मौसमी फल व मौसमी सब्जी निर्देशानुसार तथा उपलब्धता 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
Lunch - 12:00 PM						
दाल का पानी 150 ML + चावल का मांड़ 50 ML + टमाटर का सूप 200 ML या छाछ पैकेट 200 ML या मौसमी फल का रस 200 ML	दाल का पानी 150 ML + चावल का मांड़ 50 ML + पालक या भिक्स वेज का सूप 200 ML या छाछ पैकेट 200 ML या मौसमी फल का रस 200 ML	दाल का पानी 150 ML + चावल का मांड़ 50 ML + टमाटर का सूप 200 ML या छाछ पैकेट 200 ML या मौसमी फल का रस 200 ML	दाल का पानी 150 ML + चावल का मांड़ 50 ML + सोया/लौकी का सूप 200 ML या छाछ पैकेट 200 ML या मौसमी फल का रस 200 ML	दाल का पानी 150 ML + चावल का मांड़ 50 ML + भिक्स वेज/मटर का सूप 200 ML या छाछ पैकेट 200 ML या मौसमी फल का रस 200 ML	दाल का पानी 150 ML + चावल का मांड़ 50 ML + टमाटर/लौकी का सूप 200 ML या छाछ पैकेट 200 ML या मौसमी फल का रस 200 ML	दाल का पानी 150 ML + चावल का मांड़ 50 ML + सोया/भिक्सवेज का सूप 200 ML या छाछ पैकेट 200 ML या मौसमी फल का रस 200 ML
Dinner - 7:00 PM						
दाल का पानी 150 ML + चावल का पानी 50 ML + टमाटर /लौकी/सोया सूप 200 ML + दूध 200 ML	दाल का पानी 150 ML + चावल का पानी 50 ML + टमाटर /भिक्सवेज सूप 200 ML + दूध 200 ML	दाल का पानी 150 ML + चावल का पानी 50 ML + पालक/लौकी सूप 200 ML + दूध 200 ML	दाल का पानी 150 ML + चावल का पानी 50 ML + टमाटर/भिक्सवेज सूप 200 ML + दूध 200 ML	दाल का पानी 150 ML + चावल का पानी 50 ML + टमाटर/सोया सूप 200 ML + दूध 200 ML	दाल का पानी 150 ML + चावल का पानी 50 ML + भिक्सवेज सूप 200 ML + दूध 200 ML	दाल का पानी 150 ML + चावल का पानी 50 ML + टमाटर /लौकी सूप 200 ML + दूध 200 ML

(Handwritten signatures and marks)

(Handwritten mark)

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

Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday	Saturday	Sunday
Breakfast - 08:00 am						
इडली-2 + सांभर-1 कटोरी (25 ग्राम)	दालिया 100ग्राम	पोहा 100 ग्राम	उपमा 75 ग्राम	इडली-2 + सांभर-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						
चावल 100 ग्राम	चावल 100 ग्राम	चावल 100 ग्राम	चावल 100 ग्राम	चावल 100 ग्राम	चावल 100 ग्राम	चावल 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/ बरबट्टी की सब्जी 50 ग्राम	कुंदरू/तराई/ गोभी की सब्जी 50 ग्राम	कद्दू/सेम/बरबट्टी की सब्जी 50 ग्राम	फूल गोभी/कुंदरू/ लौकी की सब्जी 50 ग्राम	तराई/बरबट्टी की सब्जी 50 ग्राम	पत्ता गोभी/भिंडी/ लौकी की सब्जी 50 ग्राम	सोयाबडी/कद्दू/ भिंडी की सब्जी 50 ग्राम
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
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
तराई/केला/सेम की सब्जी 50 ग्राम	भिंडी/कद्दू/ बरबट्टी की सब्जी 50 ग्राम	पालक/लौकी/ पत्ता गोभी की सब्जी 50 ग्राम	सोयाबडी/कद्दू/ भिंडी की सब्जी 50 ग्राम	लौकी/गोभी/ कुंदरू की सब्जी 50 ग्राम	तराई/केला/सेम 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, प्याज, मीठा नीम/हरा धनिया जालना अनिवार्य है। मौसमी फल व मौसमी सब्जी निर्देशानुसार तथा उपलब्धता के अनुसार।

25

मधुमेह रोगियों के लिए आहार सारणी (Diabetic Diet)

Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday	Saturday	Sunday
Breakfast - 08:00 am						
इडली-2 + सांभर-1 कटोरी (25 ग्राम)	दालिया 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						
चावल 50 ग्राम दाल 30 ग्राम	चावल 50 ग्राम दाल 30 ग्राम	चावल 50 ग्राम दाल 30 ग्राम	चावल 50 ग्राम दाल 30 ग्राम	चावल 50 ग्राम दाल 30 ग्राम	चावल 50 ग्राम दाल 30 ग्राम	चावल 50 ग्राम दाल 30 ग्राम
रोटी-4, 150 ग्राम लौकी / भिंडी / बरबट्टी की सब्जी 150 ग्राम	रोटी-4, 150 ग्राम कुंदरू / तराई / गोभी की सब्जी 150 ग्राम	रोटी-4, 150 ग्राम कदरू / सेम / बरबट्टी की सब्जी 150 ग्राम	रोटी-4, 150 ग्राम फूल गोभी / कुंदरू / लौकी की सब्जी 150 ग्राम	रोटी-4, 150 ग्राम तराई / बरबट्टी की सब्जी 150 ग्राम	रोटी-4, 150 ग्राम पत्ता गोभी / भिंडी / लौकी की सब्जी 150 ग्राम	रोटी-4, 150 ग्राम लौयाबड़ी / कदरू / भिंडी की सब्जी 150 ग्राम
Dinner - 07:00 pm						
चावल 50 ग्राम दाल 30 ग्राम	चावल 50 ग्राम दाल 30 ग्राम	चावल 50 ग्राम दाल 30 ग्राम	चावल 50 ग्राम दाल 30 ग्राम	चावल 50 ग्राम दाल 30 ग्राम	चावल 50 ग्राम दाल 30 ग्राम	चावल 50 ग्राम दाल 30 ग्राम
रोटी-4, 150 ग्राम तराई / कोला / सेम की सब्जी 150 ग्राम	रोटी-4, 150 ग्राम भिंडी / कदरू / बरबट्टी की सब्जी 150 ग्राम	रोटी-4, 150 ग्राम पालक / लौकी / पत्ता गोभी की सब्जी 150 ग्राम	रोटी-4, 150 ग्राम सोयाबड़ी / कदरू / भिंडी की सब्जी 150 ग्राम	रोटी-4, 150 ग्राम लौकी / गोभी / कुंदरू की सब्जी 150 ग्राम	रोटी-4, 150 ग्राम तराई / कोला / सेम की सब्जी 150 ग्राम	रोटी-4, 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 टमाटर, लहसून, अदरक, प्याज, भीतर नीम / धरा धनिया खालना अनिवार्य है। मौसमी फल व मौसमी सब्जी निर्देशानुसार तथा उपलब्धता के अनुसार।

46

प्रचुर प्रोटीन लेने वाले रोधियों के लिए जाहर सारणी (High protein Diet)

Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday	Saturday	Sunday
Breakfast- 8:00 am						
इडली - 2 + सांभर - 1 कटोरी (25 ग्राम)	दलिया 100 ग्राम	पोहा 100 ग्राम	उपमा 75 ग्राम	इडली - 2 + सांभर - 1 कटोरी (25 ग्राम)	पोहा 100 ग्राम	उपमा 75 ग्राम
दूध या सोया भित्क 200 मि.ली. + फल 100 ग्राम	दूध या सोया भित्क 200 मि.ली. + फल 100 ग्राम	दूध या सोया भित्क 200 मि.ली. + फल 100 ग्राम	दूध या सोया भित्क 200 मि.ली. + फल 100 ग्राम	दूध या सोया भित्क 200 मि.ली. + फल 100 ग्राम	दूध या सोया भित्क 200 मि.ली. + फल 100 ग्राम	दूध या सोया भित्क 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
फिजी/भिंडी/बरबट्टी की सब्जी 150 ग्राम	कुंदरु/तराई/गोभी की सब्जी 150 ग्राम	कद्दु/सेम/बरबट्टी की सब्जी 150 ग्राम	फूल गोभी/कुंदरु/लौकी की सब्जी 150 ग्राम	तराई/बरबट्टी की सब्जी 150 ग्राम	तला गोभी/भिंडी/लौकी की सब्जी 150 ग्राम	सोयाबडी/भिंडी/कद्द की सब्जी 150 ग्राम
* प्रोटीन पाउडर 10 ग्राम/प्रोटीन बिरिकेट 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
तराई/केला/सेम की सब्जी 150 ग्राम	भिंडी/कद्दु/बरबट्टी की सब्जी 150 ग्राम	पालक/लौकी/पत्ता गोभी की सब्जी 150 ग्राम	सोयाबडी/कद्दु/भिंडी की सब्जी 150 ग्राम	लौकी/गोभी/कुंदरु की सब्जी 150 ग्राम	तराई/केला/सेम की सब्जी 150 ग्राम	भिंडी/पालक/लौकी 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, लहसुन, अदरक, प्याज, भीटा नीम / हरा धनिया खालना अनिवार्य है। गोसगी फल व गोसगी निर्यमानुसार तथा उपलब्धता के अनुसार ।





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)	दालिया 100ग्राम	पोहा 100 ग्राम	उपमा 75 ग्राम	इडली-2 + सांभर-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
Lunch - 12:00 pm						
चाँवल 150 ग्राम	चाँवल 150 ग्राम	चाँवल 150 ग्राम	चाँवल 150 ग्राम	चाँवल 150 ग्राम	चाँवल 150 ग्राम	चाँवल 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/ बरबट्टी की सब्जी 150 ग्राम	कुंदरू/तराई/ गोभी की सब्जी 150 ग्राम	कद्दु/सेम/बरबट्टी की सब्जी 150 ग्राम	फूल गोभी/कुंदरू/ लौकी की सब्जी 150 ग्राम	तराई/बरबट्टी की सब्जी 150 ग्राम	पत्ता गोभी/भिंडी/ लौकी की सब्जी 150 ग्राम	सोयाबडी/कद्दु/ भिंडी की सब्जी 150 ग्राम
Dinner - 07:00 pm						
चाँवल 150 ग्राम	चाँवल 150 ग्राम	चाँवल 150 ग्राम	चाँवल 150 ग्राम	चाँवल 150 ग्राम	चाँवल 150 ग्राम	चाँवल 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
तराई/केला/सेम की सब्जी 150 ग्राम	भिंडी/कद्दु/ बरबट्टी की सब्जी 150 ग्राम	पालक/लौकी/ पत्ता गोभी की सब्जी 150 ग्राम	सोयाबडी/कद्दु/ भिंडी की सब्जी 150 ग्राम	लौकी/गोभी/ कुंदरू की सब्जी 150 ग्राम	तराई/केला/सेम की सब्जी 150 ग्राम	भिंडी/पालक/ लौकी की सब्जी 150 ग्राम
दूध 200 मिली	दूध 200 मिली	दूध 200 मिली	दूध 200 मिली	दूध 200 मिली	दूध 200 मिली	दूध 200 मिली
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, लहसुन, अदरक, प्याज, मीठा नीम/हरा धनिया जलाना अनिवार्य है। मौसमी फल व गोसमी सब्जी निर्देशानुसार तथा उपलब्धता के अनुसार।

