



FOOD CRAFT INSTITUTE DEOGHAR

(An Autonomous Body Under the Department of Tourism, Government of Jharkhand)
Plot No. 224, Kumaitha, Near, Sports Complex Kumaitha, Deoghar 814142, Jharkhand,

Website: www.fcideoghar.org, Email: principal.fcideoghar@gmail.com Phone No.: +91 9304178232; 9991134648

Letter No.: FCID/Est./2025-26/583

Date-17/10/2025

अल्पकालीन निविदा सूचना

फूड क्राफ्ट संस्थान देवघर, में डिप्लोमा इन होटल मैनेजमेंट कोर्स, Diploma in Food Production, Diploma in Bakery and Confectionery, courses पाठ्यक्रमों के लिए फूड क्राफ्ट संस्थान में **NON VEGETARIAN FOOD ITEMS, MUTTON, CHICKEN, FISH, EGGS ETC/** मीट चिकन मछली एवं अंडा की आवश्यकता है, जिसकी निम्नांकित व्यवस्था सुनिश्चित करने संबंधी कोटेशन आमंत्रित किया जाता है।

प्रशिक्षण एवं छात्रावास के उपयोग **NON VEGETARIAN FOOD ITEMS, MUTTON, CHICKEN, FISH, EGGS ETC/** मीट चिकन मछली एवं अंडा

सामाग्रियों में निम्नलिखित वस्तुओं को सम्मिलित किया जाना अपेक्षित है, जो की **अनुलग्नक-1** में सूचीबद्ध है।

शर्तें:-

1. अपना पूर्ण बायोडाटा, एजेंसी का नाम, पता, दूरभाष संख्या सहित, एजेंसी फर्म /द्वारा कार्य प्रस्ताव में GST एवं आधार कार्ड पैन कार्ड की छाया प्रति संलग्न करना आवश्यक होगा।
2. बिना कोई कारण बताए निविदा रद्द करने का पूर्ण अधिकार प्रधानाचार्य, फूड क्राफ्ट संस्थान, देवघर झारखण्ड का होगा।
3. अनुलग्नक -1, में सामग्रियों की दर के अनुसार कोटेशन में अंकित किया जाना है।
4. जिस फर्म / एजेंसी के सभी सामग्रियों की दरों का योगफल न्यूनतम (Lowest-1) होगा आंतरिक क्रय समिति की अनुसंधान पर निविदा प्रदान किया जाएगा तथा आपूर्ति हेतु कार्यदिश दिया जाएगा।
5. उपरोक्त सामग्रियों का कोटेशन इच्छुक एजेंसी अपना निविदा सील बंद लिफाफे में फूड क्राफ्ट संस्थान देवघर प्लॉट नंबर 224 कुमैठा स्पोर्ट्स स्टेडियम के समीप देवघर झारखंड के पद नाम एवं पते पर दिनांक 29.10.2025 दोपहर 12:00 बजे तक समर्पित करेगा। उक्त तिथि एवं समय के पश्चात कोटेशन पर विचार नहीं किया जाएगा।
6. किसी भी कोटेशन को स्वीकृत अथवा और अस्वीकृति करने का अधिकार संस्थान के पास सुरक्षित रहेगा।
7. इस कोटेशन की वैधता कार्यदिश निर्गत होने की तिथि से छह माह तक होगी जिसके दौरान दर का पुनः निर्धारण नहीं किया जाएगा।
8. आपूर्तिकर्ता को विपत्र प्रस्तुत करने के 15 दिन के अंदर राशि का भुगतान किया जाएगा, अग्रिम भुगतान का प्रावधान नहीं है।
9. चयनित आपूर्तिकर्ता को कम से कम एक माह पूर्व बिना सूचना के सामग्रियों की आपूर्ति बंद करने पर उनके विपत्र से ₹3000 अथवा विपत्र राशि की 20% दोनों में से जो अधिक होगा वो की कटौती की जाएगी।
10. चयनित एजेंसी को कार्यदिश प्राप्त होने के 7 दिनों के अंदर परफॉर्मेंस सिक्योरिटी के रूप में ₹600/- डिमांड ड्राफ्ट FOOD CRAFT INSTITUTE DEOGHAR (JHARKHAND) SOCIETY के पक्ष में कार्यालय में समर्पित करना होगा।
11. उपयुक्त सामग्रियों का दर Bulk Quantity के अनुसार कोटेशन में अंकित किया जाना है।

प्रधानाचार्य
फूड क्राफ्ट संस्थान, देवघर

अनुलग्नक -1

NON VEGETARIAN FOOD ITEMS, MUTTON, CHICKEN, FISH, EGGS ETC/ मीट चिकन मछली एवं अंडा				
S. No.	Name of the Item	Material Specification	Packaging/ Quantity (Unit)	Rate per Unit inclusive of all taxes and transportation expenses
1.	Broiler Chicken	Dressed chicken should be without skin with 1" neck without trotter, wings, offal's i.e kidney, liver, heart, gizzard and without visible fat Each should weigh: 1 Kg-1.5Kg	Kg	
2.	Chicken Bones	Fresh Bone, Free from Head	Kg	
3.	Chicken Breast Boneless	Chicken boneless, free from any bones, blood, gristles and fat.	Kg	
4.	Chicken Liver	Entire liver to be removed post slaughter. Offal to be washed under spray of chilled potable water. Excess diaphragm unacceptable. Liver to be chilled immediately after trimming.	Kg	
5.	Country Chicken (Desi)	Dressed chicken should be without skin with 1" neck without totter, 7. Country Chicken (Desi) wings, offal's i.e kidney, liver, heart, gizzard and without visible fat Kg 20 Each should weigh: 700 gm-1.5kg.	Kg	
6.	Hen's Egg (30 Pcs. Tray)	Each should weigh, Cage Free 50-60 gm.(approx..)	1 Tray	
7.	Mutton (Khasi)	Mutton should be free from visible fat, membrane all internal organs (kidney may be included). Whole carcass should weigh less than 10 kg and for loose weight mutton should have been cut from a carcass not more than 10 kg and proportionately leg and	Kg	

		other portion		
8.	Mutton Bones	Fresh Bone, Free from Head	Kg	
9.	Mutton Boneless	Mutton should be free from visible fat, membrane all internal organs (kidney may be included). Whole carcass should weigh less than 10 kg and for loose weight mutton should have been cut from a carcass not more than 10 kg and proportionately leg and other portion.	Kg	
10.	Mutton Khasi (Leg)	Leg should be free from fat and any other dirt. Meat should be supplied at freezing temperature. Trotters should be separated from the leg.	Kg	
11.	Gurjali/River Salmon	Fresh, Slimy, Bright Shiny with no foul smell. 10-15 Pcs. Per Kg.	Kg	
12.	Singhara/Mangoor Machli	Fresh & slimy, bright shiny & smooth scale with no foul smell, dark grey in colour and 1.5kg to 2.5 kg per piece.	Kg	
13.	Katla Fish	Fresh bright shiny & smooth scales, silver in colour, with no foul smell, 1.5 kg to 2 kg per piece	Kg	
14.	Prawn Fresh	Fresh, bright & shiny and average count is 40 to 50 nos Kg	Kg	
15.	Rohu Fish	Fresh & slimy, bright shiny & smooth scale with no foul smell, dark grey in colour and 3kg to 3.5 kg per piece.	Kg	
16.	Shrimp With Shell	Fresh bright shiny, smooth & white shells without any foul smell.	Kg	
17.	Pomfret	Flat, Shiny & silvery skin, no soft belly & foul smell, average weight is 150 gms to 200 gms per piece.	Kg	