



INSTITUTE OF HOTEL MANAGEMENT, CATERING TECHNOLOGY AND APPLIED NUTRITION

होटल प्रबंधन खानपान तकनीक एवं पोषण आहार संस्थान

(An Autonomous body under Department of Tourism, Govt. of Jharkhand)
(Affiliated to National Council of Hotel Management & Catering Technology)

BRAMBE, RANCHI-835205

Phone:-9162724666, 9162336888 | Email: ihmranchi@gmail.com | Website: www.ihmranchi.in

Letter No:- IHM/Est-13/2021- 1384

दिनांक- 29/12/21

होटल प्रबंधन संस्थान, ब्राम्बे, राँची के लिए निम्नांकित सामग्रियों की आपूर्ति हेतु Sealed बंद लिफाफे में अनुभव, प्रतिष्ठित एवं निबंधित आपूर्तिकर्ताओं से कोटेशन आमंत्रित किया जाता है-

Fish & Sea Food

S. No.	Name of The Items	Specification	Unit of Purchase	Rate (all inclusive)
1.	Bombay Bhetki Fillet	Shiny and grey scale without any foul smell and average weight is 1.5 kg to 2 kg per fillet.	Kg	
2.	Bombay Bhetki Whole	Round, shiny and grey scale with red eyes, without soft belly and foul smell and average weight is 2.5 kg to 3.5 kg per piece.	Kg	
3.	Calcutta Bhetki Fillet	Shiny and silvery grey scale, white flesh, without foul smell and average weight is 750 gms to 1.25 kg per fillet.	Kg	
4.	Calcutta Bhetki Whole	Round, shiny and silvery grey scale with white belly, without soft belly and foul smell and average weight is 1 kg to 1.8 kg per piece.	Kg	
5.	Chara Pona	100 gram each (Well Cleaned)	Kg	
6.	Crab	Crab should be alive. Both claws should be attached. 6 pcs. Per kg	Kg	
7.	Fish Bone	Fresh Bone, (Calcutta Bhetki Bone) Free from Head and tail	Kg	
8.	Gurjali/ River Salmon	Round, Shiny & Silver Scales, no soft belly and foul smell, average weight is 900 gms to 1 kg per piece.	Kg	
9.	Hilsa Fish Whole	Fresh bright shiny & smooth scales, silver in colour, with no foul smell, 1.5 kg to 2 kg per piece	Kg	
10.	Katla Fish Cut Into Pieces	Fresh, no foul smell, light pink in colour, without head, scales and tail, cut from whole fish of minimum size 3 kg.	Kg	
11.	Katla Fish Whole	Fresh & slimy, bright shiny & smooth scale with no foul smell, dark grey in colour and 3 kg to 3.5 kg per piece.	Kg	
12.	Lobster With Head	Fresh bright shiny with greenish grey shells and without any foul smell. Average count is 11 To 15 nos. per kg.	Kg	
13.	Mackrel Whole	Fresh bright shiny, smooth & grey skin with silver belly, no foul smell and average weight is 1 kg to 1.200 kg per piece.	Kg	
14.	Pabda	Fresh bright shiny, smooth & pinkish mouth, no foul smell, average count is 10 to 12 nos per kg.	Kg	
15.	Parsee	Fresh bright shiny, smooth & silvery scales, no foul smell, average count is 12 to 14 nos per kg.	Kg	
16.	Prawn	Fresh, bright & shiny and average count is 40 to 50 nos per kg	Kg	
17.	Rohu Fish Cut Into Pieces	Fresh, no foul smell, light pink in colour, without head, scales and tail, cut from whole fish of minimum size 3 kg.	Kg	

18.	Rohu Fish Whole	Fresh & slimy, bright shiny & smooth scale with no foul smell, dark grey in colour and 3kg to 3.5 kg per piece.	Kg	
19.	Shrimp With Shell	Fresh bright shiny, smooth & white shells without any foul smell.	Kg	
20.	Tiger Prawn	Flat, Greenish black and yellow stripes, bright & shiny, no foul smell, average count is 15 to 20 per kg	Kg	
21.	Topshe	Round shiny orange scales with silver belly and without any soft belly and foul smell, average count is 25 to 30 nos per kg.	Kg	
22.	White Pomfret	Flat, Shiny & silvery skin, no soft belly & foul smell, average weight is 150 gms to 200 gms per piece.	Kg	

नियम एवं शर्तें-

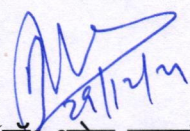
- उपर्युक्त सामग्रियों का कोटेशन दिनांक-17.01.2022 की संध्या 5:00 बजे तक निम्नांकित पते पर निबंधित डाक अथवा हाथोंहाथ **Sealed** लिफाफे में कोटेशन उपलब्ध कराया जा सकता है।
- कोटेशन के साथ **GST Registration** प्रमाण-पत्र, आधार कार्ड, पैनकार्ड एवं विगत तीन वर्षों का **ITR** की छायाप्रति संलग्न करना अनिवार्य होगा।
- कोटेशनदाता के द्वारा किसी सरकारी, गैर-सरकारी अथवा श्वेतशासी संस्थानों में सामग्रियों की आपूर्ति किये जाने से संबंधित अनुभव प्रमाण-पत्र की छायाप्रति कोटेशन के साथ संलग्न करना आवश्यक है।
- किसी भी कोटेशन/आवेदन को स्वीकृत करने अथवा अस्वीकृत करने का अधिकार संस्थान के पास सुरक्षित रहेगा।
- आपूर्तिकर्ताओं को कम-से-कम एक माह पूर्व बिना सूचना के सामग्रियों की आपूर्ति बंद करने पर उनके विपत्र से 2000/- ₹0 या 20 प्रतिशत की राशि जो भी अधिक हो, की कटौती कर ली जायेगी।
- संस्थान में **Selection Committee** के द्वारा सामग्रियों की आपूर्ति हेतु आपूर्तिकर्ताओं का चयन किया जायेगा तथा कार्यदेश निर्गत होने की तिथि से अगले छः माह तक उपर्युक्त शर्त के अधीन आपूर्ति की जायेगी। छः माह के बाद दर निर्धारण के लिए आपूर्ति की जायेगी। छः माह के बाद दर निर्धारण के लिए कोटेशन आमंत्रित कर निर्णय लिया जायेगा।
- कोटेशन निम्नांकित पते पर समर्पित किया जाना है तथा निर्धारित तिथि के बाद प्राप्त कोटेशन पर विचार नहीं किया जायेगा।
- L1 Awarded** आपूर्तिकर्ताओं को विपत्र का मासिक (Monthly) भुगतान चेक के द्वारा किया जायेगा, अग्रिम भुगतान का प्रावधान नहीं है।


(डॉ० भूपेश कुमार)
प्राचार्य

ज्ञापांक: IHM/Est-13/2021- 1384

दिनांक: 29/12/21

प्रतिलिपि: प्रशासनिक पदाधिकारी तथा श्री संजीत कुमार, कम्प्यूटर ऑपरेटर को Website में जारी करने हेतु सूचनार्थ एवं आवश्यक कार्रवाई हेतु प्रेषित।


(डॉ० भूपेश कुमार)
प्राचार्य