

कार्यालय अधिष्ठाता,
भारत रत्न स्व.श्री अटल बिहारी वाजपेयी स्मृति,
चिकित्सा महाविद्यालय, राजनांदगांव (छ.ग.)



टेण्डर नंबर : ...3106.....

टेण्डर दिनांक : 21/7/2024

आंतरिक मरीजों को भोजन प्रदाय हेतु किचन टेण्डर

भारत रत्न स्व.श्री अटल बिहारी वाजपेयी स्मृति,
चिकित्सा महाविद्यालय, राजनांदगांव (छ.ग.)- 491441

टेण्डर फार्म कय राशि - 2000/- (दो हजार रुपये मात्र)

टेण्डर फार्म विक्रय करने की अंतिम तिथि - 02/08/2024 (दोपहर 2:00 बजे)

टेण्डर फार्म जमा करने की अंतिम तिथि - 02/08/2024 (दोपहर 3:00 बजे)

टेण्डर फार्म खोले जाने की तिथि - 02/08/2024 (दोपहर 4:00 बजे)

(Handwritten signatures and marks)

कार्यालय अधिष्ठाता

भारत रत्न स्व. श्री अटल बिहारी वाजपेयी स्मृति चिकित्सा महाविद्यालय,
राजनांदगांव (छ.ग.)

मरीजों को भोजन प्रदाय हेतु निविदा वर्ष 2024-25

1. निविदा प्रपत्र दिनांक 02/01/2024 दोपहर 02:00 बजे तक महाविद्यालय के वेबसाइट से डाउनलोड किया जा सकेगा। निविदा प्रपत्र केवल ऑनलाईन माध्यम पर ही उपलब्ध है।
2. निविदा दिनांक 02/01/2024 दोपहर 03:00 बजे तक स्पीड पोस्ट या पंजीकृत डाक द्वारा संस्था के आवक शाखा भारत रत्न स्व. श्री अटल बिहारी वाजपेयी स्मृति चिकित्सा महाविद्यालय, राजनांदगांव (छ.ग.) में स्वीकार्य होगा व उसी दिन संध्या 04:00 बजे अधिष्ठाता कक्ष में खोली जावेगी। निविदा खोलते समय निविदाकर्ता अथवा स्वयं उसका अधिकृत प्रतिनिधि (केवल एक प्रतिनिधि) उपस्थित हो सकेगा। प्रतिनिधि द्वारा उपस्थित होने पर संस्था/फर्म के मालिक निविदाकर्ता द्वारा जारी अधिकृत पत्र आवश्यक होगा।
3. निविदाकार को निविदा भरते समय मुख्य टेण्डर लिफाफे के ऊपर अनिवार्य रूप से "अधिष्ठाता, भारत रत्न स्व. श्री अटल बिहारी वाजपेयी स्मृति चिकित्सा महाविद्यालय, सम्बद्ध चिकित्सालय राजनांदगांव (छ.ग.) में मरीजों को भोजन प्रदाय हेतु टेण्डर 2024-25" लिखा होना आवश्यक है। इसके अभाव में टेण्डर स्वीकार योग्य नहीं होगा। निविदा 03 लिफाफों (अ, ब एवं स) में प्रस्तुत करना होगा।

4. "अ" लिफाफे में रखे जाने वाले दस्तावेज (TECHNICAL BID)

- (01) अमानतीय राशि रु. 1,50,000/एक लाख पचास हजार मात्र का बैंक ड्राफ्ट किसी भी राष्ट्रीयकृत बैंक का जो Dean, BRLSABVM Medical College Rajnandgaon, Chhattisgarh. के नाम से देय होगा जो वापसी योग्य होगा, तथा सफल निविदाकार की अमानतीय राशि अनुबंध अवधि तक जमा रहेगी तथा अन्य निविदाकार की अमानतीय राशि टेण्डर पूर्ण होने के 15 दिनों के भीतर वापस की दी जायेगी।
- (02) वैध जी.एस.टी. पंजीयन जिसमें होटल या कैंटरिंग व्यवसाय का स्पष्ट उल्लेख हो।
- (03) 300 बिस्तर वाले शासकीय अस्पताल से न्यूनतम 03 वर्ष का कैंटरिंग/भोजन प्रदाय कार्य का अनुभव प्रमाण पत्र। उक्त प्रमाण पत्र सक्षम अधिकारी द्वारा जारी किया जाना अनिवार्य होगा।
- (04) वित्तीय वर्ष 2020-21, 2021-22, 2022-23 का जी.एस.टी. फाईलिंग की छायाप्रति।
- (05) वित्तीय वर्ष 2020-21, 2021-22, 2022-23 का इनकम टैक्स रिटर्न की सत्यापित छायाप्रति।
- (06) वित्तीय वर्ष 2020-21, 2021-22, 2022-23 का सी.ए. से सर्टिफाईड आडिट रिपोर्ट की छायाप्रति।
- (07) जीवित गुमस्ता पंजीयन छ.ग. राज्य शासन से जारी होना चाहिये।
- (08) जीवित लेबर लाइसेंस की छायाप्रति (छ.ग. शासन द्वारा प्रदत्त)।
- (09) जीवित होटल या कैंटरिंग का FSSAI रजिस्ट्रेशन।
- (10) संबंधित थाने से पुलिस का चरित्र सत्यापन की छायाप्रति जिसमें संस्था अथवा व्यक्ति पर किसी प्रकार का प्रकरण दर्ज उल्लेखित न हो।
- (11) वर्तमान में कार्य करने वाले कर्मचारियों के सूची वैधानिक पता एवं संपर्क नं. के साथ।
- (12) पेन कार्ड की प्रतिलिपि।

- (13) लेटर हेड में फर्म का डिटेल्। (नाम, पता संपर्क नंबर आदि)
(14) निविदा प्रपत्र कय की राशि रुपये 2,000/- की डीमांड ड्राफ्ट।

5. “ब” लिफाफे में रखे जाने वाले दस्तावेज (PRICE BID)

- (01) बी फार्म (निविदा प्रपत्र) – मासिक किराये की राशि न्यूनतम 2 लाख होनी चाहिए।

नोट :- लिफाफा-अ में समस्त दस्तावेज सही होने पर ही लिफाफा-ब खोला जावेगा। अन्यथा फर्म को टेण्डर प्रक्रिया से पृथक करते हुये लिफाफा-ब नहीं खोला जावेगा। “लिफाफा-अ” और “लिफाफा ब” को एक अन्य “लिफाफा-स” में रखना होगा।

6. “स” लिफाफे (मुख्य लिफाफा) में रखे जाने वाले दस्तावेज

- (01) “लिफाफा ‘अ’” एवं “लिफाफा ‘ब’” को मुहरबंद स्थिति में “लिफाफा ‘स’” में रखा जाना है “लिफाफा स” भी मुहरबंद रहेगा।

7. निविदाकर्ता का चयन पारदर्शी पद्धति से किया जावेगा। अधिकतम प्रतिमाह किराया राशि प्रदान करने वाले निविदाकार का चुनाव किया जायेगा।

नियम एवं शर्तें :-

1. सफल निविदा कार्यादेश दिनांक से 01 वर्ष के लिए वैध होगा तथा संस्थान की आवश्यकतानुसार कय समिति के अनुमोदन पश्चात् यह अवधि आगामी 03-03 माह के लिए केवल 02 बार बढ़ाई जा सकेगी।
2. निविदादाता को वर्ष के प्रत्येक दिन कार्य करना अनिवार्य होगा।
3. प्रतिदिन अधिकतम 500 मरीजो या अधिक अंतः रोगी के लिए संख्यावार नाश्ता, दोपहर का भोजन एवं रात का भोजन तैयार करना होगा।
4. निविदादाता को प्रतिदिन चिकित्सालय में भर्ती मरीजो को प्रातः नाश्ता, दोपहर एवं रात्रि का भोजन एवं दुध फल छ.ग. शासन स्वास्थ्य एवं परिवार कल्याण विभाग द्वारा निर्धारित मेनू (प्रपत्र 1 में संलग्न) के अनुसार चिकित्सालय में स्वयं के अपने संसाधनो से पकाकर निर्धारित गरमा-गरम स्वयं की भोजन ट्रॉली में जननी शिशु सुरक्षा योजना कार्यक्रम के तहत रू. 250 /- एवं प्रत्येक वार्ड में भर्ती अन्य मरीजो के पंलग तक प्रदाय करने हेतु प्रति मरीज/प्रतिदिन की दर से छत्तीसगढ़ शासन द्वारा स्वास्थ्य एवं परिवार कल्याण विभाग द्वारा निर्धारित दर रू. 150/- के दर से प्रदाय करना होगा। (डायबिटिज, हायपरटेंशन एवं किडनी मरीजो आदि के लिए छत्तीसगढ़ शासन/अस्पताल प्रशासन द्वारा तैयार मेनू के आधार पर भोजन तैयार कर प्रदाय करना होगा)।
5. चिकित्सालय के भर्ती मरीजो के लिए प्रतिदिन निर्धारित मेनू के अनुसार भोजन प्रदाय करना होगा एवं निर्धारित मेनू चार्ट किचन में प्रदर्शित करना होगा। (फ्लैक्स के रूप में)
6. डायटिशियन व अधीक्षक के सलाह पर कय समिति द्वारा मेनू में बदलाव किया जा सकता है। जो पूर्व में प्रदाय की जाने वाली निर्धारित राशि पर ही प्रदाय किया जाएगा या शासन द्वारा समय-समय पर निर्धारित मेनू अनुसार देय होगा।
7. सभी कैंटीन कर्मी को प्रशिक्षित, व्यवहार कुशल, स्वास्थ्य एवं उच्च गुणवत्ता के व्यक्तिगत स्वच्छता एवं साफ-सुथरे पोशाकधारी होना अनिवार्य है। सभी कर्मचारियों को वर्दी पहनना अनिवार्य होगा। हाथ से परोसी जाने वाली चीजो के लिए डिस्पोजेबल दस्ताने

- तथा कैंप पहनना अनिवार्य है। स्वच्छता के अभाव में संबंधित वर्कर को तत्काल चिकित्सालय प्रबंधन द्वारा हटाया जा सकेगा, जिसकी तुरंत भरपाई सर्विस प्रोवाइडर को करना होगा अन्यथा पेनाल्टी प्रति सप्ताह रु. 5000/- लगाई जायेगी।
8. 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।
 9. चिकित्सालय के किचन में टूट-फूट व सामान चोरी आदि की क्षतिपूर्ति हेतु निविदादाता स्वयं उत्तरदायी होगा। भवन संबंधित टूट-फूट आदि की मम्मरत निविदादाता को अपने स्वयं के व्यय पर कराना अनिवार्य होगा। वर्तमान में निर्मित आबंटित किचन भवन क्षेत्र में संयुक्त संचालक एवं अधीक्षक, शासकीय चिकित्सा महाविद्यालय संबद्ध चिकित्सालय राजनांदगांव के पूर्व अनुमति से आवश्यकतानुसार लघु निर्माण कार्य चयनित निविदादाता द्वारा किया जा सकता है।
 10. निविदादाता द्वारा आबंटित किचन भवन 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।
 11. यदि ठेकेदार द्वारा किचन संचालन की अवधि काल में किसी प्रकार की क्षति प्रत्यक्ष या परोक्ष रूप से परिलक्षित होती है तो जमा अमानती 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 और यह राशि देयको के भुगतान की राशि से काट ली जावेगी।
 12. किचन में आर.ओ. वाटर फिल्टर की व्यवस्था निविदादाता द्वारा स्वयं को करना होगा।
 13. किचन के मॉड्युलर स्टोरेज सिस्टम/समकक्ष की व्यवस्था निविदादाता द्वारा किया जावेगा।
 14. एग्जास्ट फैन, इलेक्ट्रीक चिमनी, फीज और डीप फीजर की पर्याप्त व्यवस्था निविदादाता द्वारा किया जावेगा।
 15. अस्पताल प्रशासन द्वारा नियुक्त डायटिशियन या अधिकृत कर्मचारी के टेस्टिंग उपरांत ही भोजन वितरित किया जाएगा।
 16. समस्त कच्चा खाद्य सामग्री प्रतिष्ठित कंपनी/फर्म से हो एवं एगमार्क द्वारा चिन्हित/द्वारा मान्यता प्राप्त होना चाहिए।
 17. हमेशा एक ही मौसमी फल प्रदाय नहीं किया जायेगा। केले के अलावा अन्य फल भी प्रदाय करना होगा। उच्च गुणवत्ता वाले भोजन मीनू के अनुसार प्रदाय किया जाना होगा।
 18. दुध तथा दुग्ध उत्पाद शासन द्वारा अधिकृत कंपनी विक्रय केंद्र से ही कय करना अनिवार्य होगा।
 19. तैयार भोजन को मरीजों को उनके डाईट चार्ट के अनुसार सही मात्रा में स्वच्छ तरीके से परोसने की जिम्मेदारी निविदा दाता की स्वयं की होगी, डाईट चार्ट अनुसार वितरण में अनियमितता पाये जाने पर जुर्माना अथवा टेण्डर निरस्त करने का पूर्ण अधिकार अधोहस्ताक्षरी को होगा। भोजन को संस्था की डायटीशियन / प्रशासन द्वारा नामित व्यक्ति द्वारा परीक्षण करवाना होगा।
 20. परोसने हेतु उपयुक्त बर्तनों को कलेक्शन, धुलाई एवं सफाई सुरक्षित तरीके से उच्च गुणवत्ता वाले सफाई सामग्री से किया जाना होगा।
 21. कार्य स्थल पर स्वच्छता बनाये रखना, उचित वेस्ट डिस्पोजल की व्यवस्था करना निविदादाता का कर्तव्य होगा, वेस्ट डिस्पोजल हेतु नगर पालिका को भुगतान निविदा दाता (टेण्डर धारक) को करना होगा। किसी भी स्थिति में कुंकिंग एरिया में दुर्गंध/सड़न पैदा नहीं होनी चाहिये।

2

SRM

SRM

SRM

SRM

22. भोजन तैयार करने के लिए केवल कामर्शियल एल.पी.जी. गैस का उपयोग करना होगा। कोयला, लकड़ी या अन्य ज्वलनशील सामग्री का उपयोग भोजन तैयार करने के लिए नहीं करना है। निविदादाता द्वारा एल.पी.जी. का व्यय स्वयं को वहन करना होगा।
23. निविदाकार जो पूर्व में इस संस्था में टेण्डर अथवा किसी अन्य प्रकार से संबंधित कार्यो का संपादन किये हैं उन्हें भुगतान का क्लीयरेंस प्रमाण पत्र प्रस्तुत करने उपरान्त ही कार्यादेश दिया जाएगा।
24. निविदादाता द्वारा संस्थान के किसी व्यक्ति को प्रभावित करने के लिए किए गए किसी भी प्रकार की कार्यवाही को अपराध के रूप लिया जाएगा। उन्हें निविदा में भाग लेने की अनुमति नहीं दिया जाएगा एवं उनके द्वारा प्रस्तुत निविदा पर विचार नहीं किया जाएगा।
25. सामान्य मरीज, शुगर मरीज एवं प्रसूता आहार के डाईट सर्विस अलग-अलग से तैयार करना होगा।
26. निविदादाता द्वारा स्टाफ में कोई भी भर्ती अथवा परिवर्तन अधिष्ठाता, शासकीय चिकित्सा महाविद्यालय, राजनांदगांव 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।
27. समय सारणी और मेनू प्लानिंग, तैयारी एवं मरीजो का खाना बनाना संस्थान द्वारा नियुक्त डायटिशियन/नामित व्यक्ति के निगरानी में होगा।
28. लेबर लॉ, टैक्सिस, आयकर इत्यादि के लिए निविदादाता जिम्मेदार होगा। किसी भी परिस्थिति में चाइल्ड लेबर स्वीकार नहीं किया जायेगा।
29. निविदा स्वीकृत होने पर सफल निविदादाता को प्रबंधन के साथ अनुबंध 100 रु. के स्टाम्प पेपर में अभिप्रमाणित कर 15 दिनों के भीतर निष्पादित करना होगा।
30. निविदा स्वीकृत की सूचना प्राप्त होने के 15 दिवस के अंदर 03 माह की एक मुश्त अग्रिम किराया राशि (चेक) एवं अनुबंध पत्र निष्पादित कर कार्यालय में जमा कराये जाने के पश्चात् ही निविदादाता को उक्त किचन का कार्य सौपा जावेगा। शेष राशि का 11 मासिक किराया की अग्रिम चेक जमा करना होगा, जिसे प्रत्येक माह की 05 तारीख को जमा किया जायेगा।
31. निविदाकर्ता का चयन पारदर्शी पद्धति से किया जावेगा। अधिकतम प्रतिमाह किराया राशिप्रदान करने वाले निविदाकार का चुनाव किया जायेगा।(न्यूनतम राशिरू. 2,00,000/माह से कम नहीं होना चाहिये)।
32. निविदादाता (अधोहस्ताक्षरी) निविदा के किसी एक, एकाधिक नियम/शर्तो अथवा संपूर्ण निविदा को निरस्त करने या नया नियम शर्त जोड़ने का अधिकार रखता हैं।

प्रीक्वालीफिकेशन :-

1. संबंधित व्यक्ति/संस्था, फर्म, एन.जी.ओ./महिला स्व-सहायता समिति का जीवित जी. एस.टी. पंजीयन प्रमाण पत्र होना अनिवार्य है।
2. आवेदनकर्ता के विरुद्ध किसी प्रकार का पुलिस केस या व्यवसाय से संबंधित विवाद या विधिक प्रकरण लंबित न हो। (संबंधित शपथ पत्र प्रस्तुत करें।)
3. आवेदनकर्ता फर्म का नाम काली सूची में अंकित न हो, से संबंधित शपथ-पत्र।
4. आवेदनकर्ता के पास हास्पीटलिटी, कुकिंग क्लिनिंग, हाउस किपिंग का ज्ञान रखने वाले व्यक्ति पर्याप्त संख्या में होना अनिवार्य है।



5. आवेदनकर्ता को बायोमेडिकल तथा म्यूनििसिपल एवं हाउस होल्ड सालिड एवं लिक्विड दोनो प्रकार के वेस्ट डिस्पोजल का अनुभव होना अनिवार्य है एवं डिस्पोजल में लगने वाले व्यय निविदादाता के द्वारा वहन किया जावेगा। शासनके नियमानुसार प्लास्टिक का उपयोग वर्जित रहेगा।
6. आवेदनकर्ता को राशि रू. 1,50,000.00 (एक लाख पचास हजार रू.) की अमानत राशि डिमाण्ड ड्राफ्ट के माध्यम से जमा करना होगा, जो Dean, BRLSABVM Medical College Rainandgaon, Chhattisgarh. के नाम देय होगा। चयनित निविदादाता को टर्म की समाप्ति के एक माह के भीतर अमानत राशि रू. 1,50,000.00 (एक लाख पचास हजार रू.) बिना ब्याज के वापस कर दी जावेगी। (यह स्पष्ट किया जाता है कि चयनित निविदादाता की अमानत राशि में से रूपये 1,50,000.00 (एक लाख पचास हजार रू.) मात्र ही वापसी योग्य होगी। जिन निविदादाताओ की निविदा स्वीकृत नहीं होती उनका डिमाण्ड ड्राफ्ट प्रकिया उपरांत (15 दिनों के भीतर) वापस कर दिया जावेगा।
7. आवेदनकर्ता व्यक्ति/फर्म/संस्था के नाम से छ.ग. के फूड एवं ड्रग विभाग से जारी लायसेंस होना अनिवार्य है।

भोजन तैयार करने के लिए आवश्यक सामग्री की गुणवत्ता :-

1. खाद्य तेल (एगमार्क/द्वारा प्रमाणित एवं अधिष्ठाता द्वारा अनुमोदित)।
2. आटा (एगमार्क/द्वारा प्रमाणित एवं अधिष्ठाता द्वारा अनुमोदित)।
3. चावल (एच.एम.टी. या समरूप अधिष्ठाता अनुमोदित कंपनी)।
4. दाल (अरहर/मूंग, पॉलिस्ड दाल अधिष्ठाता द्वारा अनुमोदित)।
5. मसाला (एगमार्क/FSSAI द्वारा प्रमाणित एवं अधिष्ठाता द्वारा अनुमोदित)।
6. नमक (एगमार्क/FSSAI द्वारा प्रमाणित एवं अधिष्ठाता द्वारा अनुमोदित)।

Pahine
01/11/2024

अधिष्ठाता,

भारत रत्न स्व. श्री अटल बिहारी वाजपेयी स्मृति
चिकित्सा महाविद्यालय, राजनांदगांव (छ.ग.)

उपरोक्तानुसार हमने समस्त कंडिका नियम-शर्तें भली भांति पढ़ व समझ लिया है। हमें सभी शर्तें मान्य है।

टेण्डरकर्ताहस्ताक्षर एवं सील

नाम

पूर्ण पता

दिनांक

मो. नं.

[Signature]

[Signature]

[Signature]

[Signature]

[Signature]

बी फार्म (निविदा प्रपत्र)

॥ निविदा दर प्रस्तुत करने का आवेदन पत्र ॥
वर्ष 2024-25

प्रति,

दिनांक.....

अधिष्ठाता,

भारत रत्न स्व. श्री अटल बिहारी वाजपेयी स्मृति
चिकित्सा महाविद्यालय राजनांदगांव (छ.ग.)

विषय :- चिकित्सालय में भर्ती आंतरिक मरीजों को भोजन प्रदाय हेतु निविदा बाबत।

संदर्भ :- आपकी निविदा सूचना दैनिक समाचार पत्र.....में प्रकाशन तिथि.....
.....

मैं/हम भारत रत्न स्व. श्री अटल बिहारी वाजपेयी स्मृति चिकित्सा महाविद्यालय राजनांदगांव में भर्ती आंतरिक मरीजों को प्रदाय किये जाने वाले भोजन निविदा वर्ष 2024-25 के लिए निविदा दर निम्नानुसार प्रस्तुत करता हूं।

कं.	विवरण	मासिक निविदा दर (प्रतिमाह किराया)
1	भारत रत्न स्व. श्री अटल बिहारी वाजपेयी स्मृति चिकित्सा महाविद्यालय चिकित्सालय राजनांदगांव छ.ग., में भर्ती आंतरिक मरीजों को प्रदाय किये जाने वाले भोजन निविदा संचालन मासिक राशि	अंको में रू. शब्दों में रू.

मैं/हम उपरोक्तानुसार रत्न स्व. श्री अटल बिहारी वाजपेयी स्मृति चिकित्सा महाविद्यालय राजनांदगांव में भर्ती आंतरिक मरीजों को प्रदाय किये जाने वाले भोजन निविदा संचालन हेतु निविदा के नियम शर्तों का भली भांति पढ़ व समझ लिया है मैं शर्तों का अक्षरशः पालन करूंगा, मुझे कार्यदेश प्राप्त होने एवं अनुबंध पश्चात् कार्य प्रारंभ करूंगा।

दिनांक.....

निविदाकार के हस्ताक्षर एवं सील

पूरा नाम.....

पूरा पता.....

आधार कार्ड नं.

मोबाइल नं.

संचालनालय स्वास्थ्य सेवायें छत्तीसगढ़

विभागाध्यक्ष कार्यालय

इंद्रावती भवन, तृतीय तल, नया रायपुर 492002

पृ.क./अस्प.प्रशा./2016/336

नया रायपुर, दिनांक: 02/07/2016

समस्त

मुख्य चिकित्सा एवं स्वास्थ्य अधिकारी
सिविल सर्जन सह मुख्य अस्पताल अधीक्षक
जिला.....

विषय:- चिकित्सालय में भर्ती मरीजों की आहार दर में वृद्धि के परिप्रेक्ष्य में आहार सूची (Menu) बाबत।

संदर्भ:- शासन का आदेश क. एफ 10-45/10/नौ/17-दो, दिनांक 18.05.2016

—00—

उपरोक्त विषयांतर्गत संदर्भित आदेश का अवलोकन करने का कष्ट करें, जिसमें चिकित्सालय में भर्ती अंतः रोगियों की आहार दर साठ रूपये में वृद्धि करते हुए, प्रति मरीज, प्रतिदिन 100/- रूपये करने संबंधी आदेश जारी किया गया है। यद्यपि उक्त आदेश की प्रतिलिपि आपको भी पृष्ठांकित है, तथापि सुलभ संदर्भ हेतु इस पत्र के साथ संलग्न है। संशोधित मार्गदर्शी आहार सूची (Menu) पत्र के साथ संलग्न है।

संलग्न:- उपरोक्तानुसार।

1. संलग्न आहार सूची (Menu), एक मार्गदर्शी आहार सूची है।
2. अंतः रोगियों को भोजन की रुचि के अनुरूप शाकाहारी/मांसाहारी भोजन प्रदान किया जावे।
3. उपरोक्त मेनू में आवश्यकता/स्थानीय उपलब्धता तथा चिकित्सक की सलाह के आधार पर संशोधन/परिवर्तन किया जा सकता है।
4. स्थानीय तथा मौसमी फल/सब्जी की उपलब्धता के अनुसार मेनू तैयार किया जावे।
5. खाद्य पदार्थों को स्वच्छ एवं सजुक्षित स्थान पर रखा जावे तथा खाद्यान्न सुरक्षा का संपूर्ण प्रबंध किया जावे।
6. खाद्य पदार्थों को वितरित किये जाने के पूर्व गुणवत्ता, परख ली जावे।
7. रसोई घर में भोजन तैयार करते समय तथा वितरण के समय स्वच्छता का विशेष ध्यान रखा जावे।
8. भोजन प्रदाय व्यवस्था के लिए प्रदायकर्ता का चयन पारदर्शी तरीका अपनाकर किया जाए एवं स्व-सहायता समूह तथा अलामकारी संस्थाओं को प्राथमिकता दी जाए।
9. भोजन की गुणवत्ता सुनिश्चित करने की जिम्मेदारी जीवनदीप समिति की होगी।

अंतः वर्णित निर्देशों के अनुरूप यथा आवश्यक कार्यवाही करते हुए इस कार्यालय को अवगत कराना सुनिश्चित करें।

संलग्न उपरोक्तानुसार

संचालक

स्वास्थ्य सेवायें

छत्तीसगढ़

नया रायपुर, दिनांक:

/ /2016

पृ.क./अस्प.प्रशा./2016/
प्रतिलिपि:- सूचनार्थ।

1. सचिव, छ.ग. शासन, स्वास्थ्य एवं परिवार कल्याण विभाग, मंत्रालय नया रायपुर।
2. आयुक्त, स्वास्थ्य सेवायें छ.ग.।

संचालक

संलग्न

संलग्न

संचालक

संलग्न

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

Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday	Saturday	Sunday
Breakfast - 8.00 am						
इडली- 2 + सांभर-1 कटोरी (25gm.)	दलिया 100gm	पोहा 100 gm	उपमा 75 gm	इडली- 2 + सांभर-1 कटोरी (25 gm.)	पोहा 100 gm	उपमा 75 gm
मौसमी फल 100 gm + दूध 200 ML/अण्डा-2 नग	मौसमी फल 100 gm + दूध 200 ML/अण्डा-2 नग	मौसमी फल 100 gm + दूध 200 ML/अण्डा-2 नग	मौसमी फल 100 gm + दूध 200 ML/अण्डा-2 नग	मौसमी फल 100 gm + दूध 200 ML/अण्डा-2 नग	मौसमी फल 100 gm + दूध 200 ML/अण्डा-2 नग	मौसमी फल 100 gm + दूध 200 ML/अण्डा-2 नग
Lunch - 12.00 pm						
चावल 150 gm	चावल 150 gm	चावल 150 gm	चावल 150 gm	चावल 150 gm	चावल 150 gm	चावल 150 gm
दाल 30 gm	दाल 30 gm	दाल 30 gm	दाल 30 gm	दाल 30 gm	दाल 30 gm	दाल 30 gm
रोटी-2, 75 gm	रोटी-2, 75 gm	रोटी-2, 75 gm	रोटी-2, 75 gm	रोटी-2, 75 gm	रोटी-2, 75 gm	रोटी-2, 75 gm
लौकी/भिंडी/ बरबट्टी की सब्जी 150 gm	कुंदरु/तरोई/ गोभी की सब्जी 150 gm	कददु/सेम/ बरबट्टी की सब्जी 150 gm	फूल गोभी/कुंदरु/ लौकी की सब्जी 150 gm	तरोई/बरबट्टी की सब्जी 150 gm	पत्ता गोभी/भिंडी/ लौकी की सब्जी 150 gm	सोयाबडी/ कददु/भिंडी/ की सब्जी 150 gm
Dinner - 7.00 pm						
चावल 150 gm	चावल 150 gm	चावल 150 gm	चावल 150 gm	चावल 150 gm	चावल 150 gm	चावल 150 gm
दाल 30 gm	दाल 30 gm	दाल 30 gm	दाल 30 gm	दाल 30 gm	दाल 30 gm	दाल 30 gm
रोटी-2, 75 gm	रोटी-2, 75 gm	रोटी-2, 75 gm	रोटी-2, 75 gm	रोटी-2, 75 gm	रोटी-2, 75 gm	रोटी-2, 75 gm
तरोई/केला/ सेम की सब्जी 150 gm	भिंडी/कददु/ बरबट्टी की सब्जी 150 gm	पालक/लौकी/ पत्ता गोभी की सब्जी 150 gm	सोयाबडी/ कददु/भिंडी/ की सब्जी 150 gm	लौकी/गोभी/ कुंदरु की सब्जी 150 gm	तरोई/केला/ सेम की सब्जी 150 gm	भिंडी/पालक/ लौकी की सब्जी 150 gm
Bed Time Feeding - 9.00 pm						
दूध 200 ml	दूध 200 ml	दूध 200 ml	दूध 200 ml	दूध 200 ml	दूध 200 ml	दूध 200 ml

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

मधुमेह रोगियों के लिए आहार सारणी (Diabetic Diet)

Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday	Saturday	Sunday
Breakfast - 8.00 am						
इडली- 2 + सांभर-1 कटोरी (25gm.)	दलिया 100gm	पोहा 100 gm	उपमा 75 gm	इडली- 2 + सांभर-1 कटोरी (25 gm.)	पोहा 100 gm	उपमा 75 gm
मौसमी फल 60 gm	मौसमी फल 60 gm	मौसमी फल 60 gm	मौसमी फल 60 gm	मौसमी फल 60 gm	मौसमी फल 60 gm	मौसमी फल 60 gm
Lunch - 12.00 pm						
चावल 50 gm	चावल 50 gm	चावल 50 gm	चावल 50 gm	चावल 50 gm	चावल 50 gm	चावल 50 gm
दाल 30 gm	दाल 30 gm	दाल 30 gm	दाल 30 gm	दाल 30 gm	दाल 30 gm	दाल 30 gm
रोटी-4, 150 gm	रोटी-4, 150 gm	रोटी-4, 150 gm	रोटी-4, 150 gm	रोटी-4, 150 gm	रोटी-4, 150 gm	रोटी-4, 150 gm
लौकी/भिंडी/ बरबट्टी की सब्जी 150 gm	कुंदरू/तरोई/ गोभी की सब्जी 150 gm	कददु/सेम/ बरबट्टी की सब्जी 150 gm	फूल गोभी/कुंदरू/ लौकी की सब्जी 150 gm	तरोई/बरबट्टी की सब्जी 150 gm	पत्ता गोभी/भिंडी/ लौकी की सब्जी 150 gm	सोयाबडी/ कददु/भिंडी/ की सब्जी 150 gm
Dinner - 7.00 pm						
चावल 50 gm	चावल 50 gm	चावल 50 gm	चावल 50 gm	चावल 50 gm	चावल 50 gm	चावल 50 gm
दाल 30 gm	दाल 30 gm	दाल 30 gm	दाल 30 gm	दाल 30 gm	दाल 30 gm	दाल 30 gm
रोटी-4, 150 gm	रोटी-4, 150 gm	रोटी-4, 150 gm	रोटी-4, 150 gm	रोटी-4, 150 gm	रोटी-4, 150 gm	रोटी-4, 150 gm
तरोई/केला/ सेम की सब्जी 150 gm	भिंडी/कददु/ बरबट्टी की सब्जी 150 gm	पालक/लौकी/ पत्ता गोभी की सब्जी 150 gm	सोयाबडी/ कददु/भिंडी/ की सब्जी 150 gm	लौकी/गोभी/ कुंदरू की सब्जी 150 gm	तरोई/केला/ सेम की सब्जी 150 gm	भिंडी/पालक/ लौकी की सब्जी 150 gm
Bed Time Feeding - 9.00 pm						
दूध 200 ml	दूध 200 ml	दूध 200 ml	दूध 200 ml	दूध 200 ml	दूध 200 ml	दूध 200 ml

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

80/2

8/

2

2

Time

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 (25gm.)	दलिया 100gm	पोहा 100 gm	उपमा 75 gm	इडली- 2 + सांभर-1 कटोरी (25 gm.)	पोहा 100 gm	उपमा 75 gm
दूध या सोया मिल्क 200ml + फल 100gm	दूध या सोया मिल्क 200ml + फल 100gm	दूध या सोया मिल्क 200ml + फल 100gm	दूध या सोया मिल्क 200ml + फल 100gm	दूध या सोया मिल्क 200ml + फल 100gm	दूध या सोया मिल्क 200ml + फल 100gm	दूध या सोया मिल्क 200ml + फल 100gm
Lunch – 12.00 pm						
चावल 150 gm	चावल 150 gm	चावल 150 gm	चावल 150 gm	चावल 150 gm	चावल 150 gm	चावल 150 gm
दाल 30 gm	दाल 30 gm	दाल 30 gm	दाल 30 gm	दाल 30 gm	दाल 30 gm	दाल 30 gm
रोटी-2, 75 gm	रोटी-2, 75 gm	रोटी-2, 75 gm	रोटी-2, 75 gm	रोटी-2, 75 gm	रोटी-2, 75 gm	रोटी-2, 75 gm
लौकी/भिंडी/ बरबट्टी की सब्जी 150 gm	कुंदरू/तरोई/ गोभी की सब्जी 150 gm	कददु/सेम/ बरबट्टी की सब्जी 150 gm	फूल गोभी/कुंदरू/ लौकी की सब्जी 150 gm	तरोई/बरबट्टी की सब्जी 150 gm	पत्ता गोभी/भिंडी/ लौकी की सब्जी 150 gm	सोयाबडी/ कददु/भिंडी/ की सब्जी 150 gm
*प्रोटीन पाउडर 10 ग्राम/प्रोटीन विस्किट 2 पीस/सोया सूप 200 ml						
Dinner – 7.00 pm						
चावल 150 gm	चावल 150 gm	चावल 150 gm	चावल 150 gm	चावल 150 gm	चावल 150 gm	चावल 150 gm
दाल 30 gm	दाल 30 gm	दाल 30 gm	दाल 30 gm	दाल 30 gm	दाल 30 gm	दाल 30 gm
रोटी-2, 75 gm	रोटी-2, 75 gm	रोटी-2, 75 gm	रोटी-2, 75 gm	रोटी-2, 75 gm	रोटी-2, 75 gm	रोटी-2, 75 gm
तरोई/केला/ सेम की सब्जी 150 gm	भिंडी/कददु/ बरबट्टी की सब्जी 150 gm	पालक/लौकी/ पत्ता गोभी की सब्जी 150 gm	सोयाबडी/ कददु/भिंडी/ की सब्जी 150 gm	लौकी/गोभी/ कुंदरू की सब्जी 150 gm	तरोई/केला/ सेम की सब्जी 150 gm	भिंडी/पालक/ लौकी की सब्जी 150 gm
Bed Time Feeding – 9.00 pm						
दूध 200 ml	दूध 200 ml	दूध 200 ml	दूध 200 ml	दूध 200 ml	दूध 200 ml	दूध 200 ml

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

Signature

Signature

Signature

Signature

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

Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday	Saturday	Sunday
Breakfast - 8.00 am						
इडली- 2 + सांभर-1 कटोरी (25gm.)	दलिया 100gm	पोहा 100 gm	उपमा 75 gm	इडली- 2 + सांभर-1 कटोरी (25 gm.)	पोहा 100 gm	उपमा 75 gm
मौसमी फल 100 gm	मौसमी फल 100 gm	मौसमी फल 100 gm	मौसमी फल 100 gm	मौसमी फल 100 gm	मौसमी फल 100 gm	मौसमी फल 100 gm
दूध 200 ml	दूध 200 ml	दूध 200 ml	दूध 200 ml	दूध 200 ml	दूध 200 ml	दूध 200 ml
Lunch - 12.00 pm						
चावल 100 gm	चावल 100 gm	चावल 100 gm	चावल 100 gm	चावल 100 gm	चावल 100 gm	चावल 100 gm
दाल 20 gm	दाल 20 gm	दाल 20 gm	दाल 20 gm	दाल 20 gm	दाल 20 gm	दाल 20 gm
रोटी-2, 75 gm	रोटी-2, 75 gm	रोटी-2, 75 gm	रोटी-2, 75 gm	रोटी-2, 75 gm	रोटी-2, 75 gm	रोटी-2, 75 gm
लौकी/भिंडी/ बरबट्टी की सब्जी 50 gm	कुंदरु/तरोई/ गोभी की सब्जी 50 gm	कददु/सेम/ बरबट्टी की सब्जी 50 gm	फूल गोभी/कुंदरु/ लौकी की सब्जी 50 gm	तरोई/बरबट्टी की सब्जी 50 gm	पत्ता गोभी/भिंडी/ लौकी की सब्जी 50 gm	सोयाबडी/ कददु/भिंडी/ की सब्जी 50 gm
Dinner - 7.00 pm						
चावल 100 gm	चावल 100 gm	चावल 100 gm	चावल 100 gm	चावल 100 gm	चावल 100 gm	चावल 100 gm
दाल 20 gm	दाल 20 gm	दाल 20 gm	दाल 20 gm	दाल 20 gm	दाल 20 gm	दाल 20 gm
रोटी-2, 75 gm	रोटी-2, 75 gm	रोटी-2, 75 gm	रोटी-2, 75 gm	रोटी-2, 75 gm	रोटी-2, 75 gm	रोटी-2, 75 gm
तरोई/केला/ सेम की सब्जी 50 gm	भिंडी/कददु/ बरबट्टी की सब्जी 50 gm	पालक/लौकी/ पत्ता गोभी की सब्जी 50 gm	सोयाबडी/ कददु/भिंडी/ की सब्जी 50 gm	लौकी/गोभी/ कुंदरु की सब्जी 50 gm	तरोई/केला/ सेम की सब्जी 50 gm	भिंडी/पालक/ लौकी की सब्जी 50 gm
Bed Time Feeding - 8.00 pm						
दूध 200 ml	दूध 200 ml	दूध 200 ml	दूध 200 ml	दूध 200 ml	दूध 200 ml	दूध 200 ml

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

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

रोगियों की तरल आहार सारणी (Liquid Diet)

Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday	Saturday	Sunday
Breakfast - 8.00 am						
दूध (200 ml) 2 Pkt.	दूध (200 ml) 2 Pkt.	दूध (200 ml) 2 Pkt.	दूध (200 ml) 2 Pkt.	दूध (200 ml) 2 Pkt.	दूध (200 ml) 2 Pkt.	दूध (200 ml) 2 Pkt.
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 मिक्स 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+ मिक्सवेज/मटर 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 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/मिक्सवेज 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 200ML + दूध 200 ML	दाल का पानी 150 ML+ चावल का पानी 50 ML+ मिक्सवेज/टमाटर सूप 200ML+ दूध 200 ML	दाल का पानी 150 ML+ चावल का पानी 50 ML+ पालक/लौकी/ सूप 200ML+ दूध 200 ML	दाल का पानी 150 ML+ चावल का पानी 50 ML+ टमाटर/ मिक्सवेज सूप 200ML+ दूध 200 ML	दाल का पानी 150 ML+ चावल का पानी 50 ML+ सोया/टमाटर सूप 200ML+ दूध 200 ML	दाल का पानी 150 ML+ चावल का पानी 50 ML+ मिक्सवेज सूप 200ML+ दूध 200 ML	दाल का पानी 150 ML+ चावल का पानी 50 ML+ टमाटर/लौकी सूप 200ML + दूध 200 ML

500

Q

2

limit

PI

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

Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday	Saturday	Sunday
Breackfast - 8.00 am						
इडली- 2 + सांभर-1 कटोरी (25gm.)	दलिया 100gm	पोहा 100 gm	उपमा 75 gm	इडली- 2 + सांभर-1 कटोरी (25 gm.)	पोहा 100 gm	उपमा 75 gm
मौसमी फल 100 gm	मौसमी फल 100 gm	मौसमी फल 100 gm	मौसमी फल 100 gm	मौसमी फल 100 gm	मौसमी फल 100 gm	मौसमी फल 100 gm
Lunch - 12.00 pm						
चावल 150 gm	चावल 150 gm	चावल 150 gm	चावल 150 gm	चावल 150 gm	चावल 150 gm	चावल 150 gm
दाल 30 gm	दाल 30 gm	दाल 30 gm	दाल 30 gm	दाल 30 gm	दाल 30 gm	दाल 30 gm
रोटी-2, 75 gm	रोटी-2, 75 gm	रोटी-2, 75 gm	रोटी-2, 75 gm	रोटी-2, 75 gm	रोटी-2, 75 gm	रोटी-2, 75 gm
सब्जी	सब्जी	सब्जी	सब्जी	सब्जी	सब्जी	सब्जी
लौकी/भिंडी/ बरबट्टी की सब्जी 150 gm	कुंदरू/तराई/ गोभी की सब्जी 150 gm	कदपु/सेम/ बरबट्टी की सब्जी 150 gm	फूल गोभी/कुंदरू/ लौकी की सब्जी 150 gm	तराई/बरबट्टी की सब्जी 150 gm	पत्ता गोभी/भिंडी/ लौकी की सब्जी 150 gm	सोयाबडी/ कदपु/भिंडी/ की सब्जी 150 gm
Dinner - 7.00 pm						
चावल 150 gm	चावल 150 gm	चावल 150 gm	चावल 150 gm	चावल 150 gm	चावल 150 gm	चावल 150 gm
दाल 30 gm	दाल 30 gm	दाल 30 gm	दाल 30 gm	दाल 30 gm	दाल 30 gm	दाल 30 gm
रोटी-2, 75 gm	रोटी-2, 75 gm	रोटी-2, 75 gm	रोटी-2, 75 gm	रोटी-2, 75 gm	रोटी-2, 75 gm	रोटी-2, 75 gm
सब्जी	सब्जी	सब्जी	सब्जी	सब्जी	सब्जी	सब्जी
तराई/केला/ सेम की सब्जी 150 gm	भिंडी/कदपु/ बरबट्टी की सब्जी 150 gm	पालक/लौकी/ पत्ता गोभी की सब्जी 150 gm	सोयाबडी/ कदपु/भिंडी की सब्जी 150 gm	लौकी/गोभी/ कुंदरू की सब्जी 150 gm	तराई/केला/ सेम की सब्जी 150 gm	भिंडी/पालक/ लौकी की सब्जी 150 gm
Bed Time Feeding - 9.00 pm						
दूध 200 ml	दूध 200 ml	दूध 200 ml	दूध 200 ml	दूध 200 ml	दूध 200 ml	दूध 200 ml

नोट- सब्जी में टमाटर, लहसून, अदरक, प्याज, गीठा नीम/हरा घनिया डालना अनिवार्य है। मौसमी फल व मौसमी सब्जी निर्देशानुसार तथा उपलब्धता के अनुसार।

8/2/21

8/2/21

8/2/21

8/2/21

8/2/21