



SMT. K.K. MEHTA HOSTEL

કેટરીંગ સેવા પૂરી પાડવા માટેનું કરારનામું

કરારની સામાન્ય શરતો

1. કરાર મંજૂર થયેથી કોન્ટ્રાક્ટરશ્રી ને શરૂઆતમાં એક વર્ષ માટેનો કોન્ટ્રાક્ટ આપવામાં આવશે અને ત્યારબાદ કામગીરીની સમીક્ષા થયે આખરી નિર્ણય લેવામાં આવશે. આમ છતાં બીજી સૂચના ન મળે ત્યાં સુધી કોન્ટ્રાક્ટ ચાલુ રહેશે.
2. ૧૮ વર્ષથી નીચેની ઉંમરની વ્યક્તિને કામ પર રાખી શકાશે નહિ. તેમજ કેટરર દ્વારા રોકવામાં આવેલ સ્ટાફનું પોલીસ કલીયરન્સ સર્ટિફિકેટ મેળવી લેવાનું રહેશે. તેમજ ઈન્સ્યોરન્સ લેવાનો રહેશે તેમજ સંસ્થા જ્યારે રેકર્ડ માંગે ત્યારે સુપ્રત કરવાનો રહેશે.
3. રસોડું ચલાવનાર કોન્ટ્રાક્ટર દ્વારા આજુબાજુના વિસ્તાર (પ્રિમાઈસીસ ના) પર્યાવરણને નુકશાન ન થાય તેની તકેદારી રાખવાની રહેશે તથા કોન્ટ્રાક્ટરશ્રી એ સરકારીશ્રી/સ્થાનિક સંસ્થાના ફૂડ એડલ્ટ્રેશન એક્ટ ના કાયદાકીય નીતિનિયમો પાળવાના રહેશે અને તેને બંધનકર્તા રહેશે.
4. સરકારશ્રીના ખોરાક અધિનિયમ હેઠળ ખોરાકની શુદ્ધતા, ભેળસેળનો કાયદો, ઉતરતી કક્ષાનો ખોરાક, અખાધ્ય વસ્તુઓના ઉપયોગથી ઉભી થતી તમામ કાયદાકીય જવાબદારી તથા રસોડા ચલાવવા અંગેના જરૂરી પરવાના, શોપ એન્ડ એસ્ટાબ્લીશમેન્ટ એક્ટ, વેઈટ એન્ડ મેઝરમેન્ટ એક્ટ, મીનીમમ વેજીસ એક્ટ વિગેરે કાયદા અંગે પ્રવર્તમાન તથા વખતો વખત અમલમાં આવતા નીતિ નિયમો પાળવાના રહેશે તથા તે અંગેની ઉભી થતી તમામ કાયદાકીય જવાબદારી કોન્ટ્રાક્ટર ની રહેશે.
5. પૂર્ણ કે અંશતઃ સબ-કોન્ટ્રાક્ટ કોઈપણ સંજોગમાં માન્ય રાખવામાં આવશે નહિ.
6. સંજોગોવસાત સંસ્થા જરૂર મુજબ આ કરાર પ્રમાણેનો કેટરીંગ સેવાનો કોન્ટ્રાક્ટ અલગ-અલગ ભાગમાં પણ આપી શકે છે.
7. કરાર ડોક્યુમેન્ટના દરેક પાના ઉપર તથા સાથ જોડેલ જરૂરી તમામ ડોક્યુમેન્ટ ઉપર કોન્ટ્રાક્ટર ના સહી-સિક્કા હોવા જોઈએ.
8. કોન્ટ્રાક્ટર અને તેના માણસોની નુકશાન/અકસ્માત વિગેરેની તમામ જવાબદારી કોન્ટ્રાક્ટર ની રહેશે. કોન્ટ્રાક્ટરના સાધન-સામગ્રી, વસ્તુઓ કે તૈયાર થયેલ ખોરાક ને થયેલ નુકશાન, ચોરી વિગેરેની જવાબદારી સંપૂર્ણ પણે કોન્ટ્રાક્ટરની રહેશે. આવા કિસ્સામાં સંસ્થા કોઈપણ પ્રકારનું વળતર આપશે નહિ.

સાવરીયા કેટરીંગ સર્વિસ
૨૦૨૧

પ્રોપરાઈટર Page 1 of 16

થયેલ નુકશાન, ચોરી વિગેરેની જવાબદારી સંપૂર્ણ પણે કોન્ટ્રાક્ટરની રહેશે. આવા કિસ્સામાં સંસ્થા કોઈપણ પ્રકારનું વળતર આપશે નહિ.

9. સંસ્થા ૧ મહિનાની નોટીસ આપીને આ કોન્ટ્રાક્ટ રદ કરી શકે છે. કેટરર સ્વેચ્છિક રીતે કરાર પૂર્ણ થયા પહેલા જો કરાર રદ કરાવવા માંગે તો ૨ મહિના પહેલા સંસ્થાને લેખિતમાં જાણ કરવાની રહેશે. જો કોન્ટ્રાક્ટર કરારમાં નક્કી કરેલ શરતો મુજબ સર્વિસ પૂરી પાડવામાં નિષ્ફળ જશે તો સંસ્થા દ્વારા ઈ.એમ.ડી. (પેનલ્ટી ઉપરાંત) જપ્ત કરવામાં આવશે.
10. કેટરીંગ સેવા પૂરી પાડવાના સંદર્ભમાં કોન્ટ્રાક્ટર દ્વારા સંસ્થાની સ્થાવર તથા જંગમ મિલકતો જેવીકે બિલ્ડીંગ, ફર્નીચર, ઈલેક્ટ્રીકલ કે અન્ય ઇન્સ્ટોલેશન વાસણો, કોલ્ડરૂમ, એકજોસ્ટ સિસ્ટમ, વોટર સોલાર સિસ્ટમ, ફર્નીચર, મોટર તથા જરૂરી તમામ વસ્તુઓ સંસ્થા તરફથી આપવામાં આવશે (વસ્તુઓની યાદીનું લીસ્ટ સામેલ છે) અને કોન્ટ્રાક્ટ પૂર્ણ થયે જે તે સ્થિતિ માં જ પરત કરવાનાં રહેશે અને જો તે માં કોઈપણ નુકશાની કે વસ્તુ ઓછી હશે તો કેટરરનાં બિલમાંથી કપાત કરી ને જે ફાઇનલ પેમેન્ટ કરવામાં આવશે અને જે વસ્તુ નું મેન્ટેન્સ અને તેની જાળવણી કેટરરે સ્વખર્ચે કરવાની રહેશે.
11. ગેસ તેમજ LPGના બોટલ સંસ્થા તરફથી આપવામાં આવશે. પણ તેનું પેમેન્ટ કોન્ટ્રાક્ટર એ ભરવાનું રહેશે.
12. કોન્ટ્રાક્ટરે જરૂરી સલામતીના ધોરણો, સંસ્થાના નિયમો, સિક્યોરીટીના નિયમો વિગેરેનું પાલન કરવાનું રહેશે.
13. કોન્ટ્રાક્ટરને ઓર્ડર મુજબનું મેનુ તથા ડીશની સંખ્યા શક્ય તેટલી વહેલી અગાઉથી લેખિતમાં આપવામાં આવશે. જો તેમાં સંજોગોવસાત કોન્ટ્રાક્ટરને સુધારાની જરૂર લાગેતો તરત જ સંસ્થાના ધ્યાનમાં લાવવાનું રહેશે તથા તેની લેખિત પૂર્વ મંજૂરી મેળવવાની રહેશે. સંજોગોવસાત ઓછા સમયની અંદર ઓર્ડર આપવાનો થાયતો પણ તે પૂર્ણ કરવા કોન્ટ્રાક્ટરે ઘટિત કાર્યવાહી હાથ ધરવાની રહેશે.
14. કોન્ટ્રાક્ટરે જરૂર મુજબ પીરસવાની ગોઠવણ જણાવ્યા મુજબ સંસ્થામાં બુફે સીસ્ટમથી અને/ અથવા ટેબલ ખુરશી પર (જણાવ્યા મુજબના સ્થળે) બેસીને કરવાની રહેશે.
15. ઓર્ડર વખતે નક્કી કરેલ ડીશો ઉપરાંત જો વધારાની ડીશ મુકવાની જરૂર પડેતો તે સંસ્થા દ્વારા જે તે સમયે નક્કી કરેલ અધિકૃત વ્યક્તિની જાણ અને સંમતી બાદ જ મુકવાની રહેશે. ત્યાર બાદ તે અંગેની લેખિત મંજૂરી મેળવવાની રહેશે. ત્યાર બાદ જ આ વધારાની ડીશનો સમાવેશ બિલ માટે ગણતરીમાં લેવામાં આવશે.

સાવરીયા કેટરીંગ સર્વિસ

ગોર્ગેટ
પ્રોપરાઈટર



16. કોન્ટ્રાક્ટરે જમવાનું તૈયાર કરવામાં વપરાતો માલ-સામાન, મસાલા અને સાધન-સામગ્રી વિગેરે ઉચ્ચ ગુણવત્તા યુક્ત તથા પ્રમાણિત (જોડાણ-૧ મુજબ) હોવી જોઈએ. તૈયાર થયેલ ખોરાક તાજો, સ્વચ્છ અને આરોગ્યપ્રદ પરિસ્થિતિમાં રહે તથા તે પ્રમાણે જાળવણી થાય તેની સંપૂર્ણ કાળજી રાખવાની રહેશે. ફૂડ-પોઈઝનીંગ થવાના કિસ્સામાં ઇંડ ઉપરાંત કોન્ટ્રાક્ટર વિરુદ્ધ કાનુની કાર્યવાહી હાથ ધરવામાં આવશે.
17. કોન્ટ્રાક્ટરના સાધન-સામગ્રી, વસ્તુઓ કે તૈયાર થયેલ ખોરાકનું ચેકીંગ સંસ્થાના પ્રતિનિધિ દ્વારા હાથ ધરવામાં આવશે. જેમા કેટરરે સંપૂર્ણ સહકાર આપવાનો રહેશે.
18. કોન્ટ્રાક્ટરના પ્રતિનિધિ/સુપરવાઈઝરે દિવસમાં બે વખત ઓફિસમાં જરૂરી સૂચના મેળવવા મળવા આવવાનું રહેશે.
19. સંસ્થા તરફથી નક્કી કરેલ નિયમોમાં , સંસ્થાના અધિકૃત કરેલ વ્યક્તિની સૂચના સિવાય કોઈપણ જાતનો ફેરફાર કરી શકશે નહિ. જે કોન્ટ્રાક્ટરને બંધનકર્તા રહેશે.
20. કોન્ટ્રાક્ટરે રસોડા-વિભાગ, પીરસવા, જમવા તથા આજુ-બાજુની જગ્યાએ કોન્ટ્રાક્ટરના માણસો દ્વારા કુટેવ (વાળ ઓળવા, નખ કાપવા, વ્યસન કરવું, ધુમ્રપાન કરવું, થૂકવું, નાક-મોં સાફ કરવું વિગેરે) હાથ ધરવામાં ન આવે તેની તકેદારી કોન્ટ્રાક્ટરે રાખવાની રહેશે તેમજ ઉપરોક્ત બાબતમાં બેદરકારી જણાશે તો ઇંડ (જોડાણ -૪) મુજબ કરવામાં આવશે. આ તમામ જગ્યાઓ એકદમ સ્વચ્છ અને આરોગ્ય પ્રદ પરિસ્થિતિમાં રહે તેની સંપૂર્ણ જવાબદારી કોન્ટ્રાક્ટરની રહેશે. જરૂરી પેસ્ટ કંટ્રોલની ગોઠવણ કોન્ટ્રાક્ટરે પોતાની જાતે કરવાની રહેશે.
21. રસોઈયા, મદદનીશ, પીરસનાર, સુપરવાઈઝર તથા અન્ય તમામ સ્ટાફ જરૂર મુજબના યુનિફોર્મ કોડ તથા ઓળખપત્ર (જોડાણ-૩ મુજબ) માં જ હોવો જોઈએ. અન્યથા ઇંડ (જોડાણ-૪ મુજબ) બિલમાંથી વસુલાત કરવામાં આવશે.
22. કોન્ટ્રાક્ટરે જરૂર મુજબ પીરસવાના કાઉન્ટર તથા હાથ ધોવા માટે વોશ-બેઝીન ની ગોઠવણ કરવાની રહેશે તથા જરૂર મુજબ પીરસવાની ગોઠવણ બુકે સીસ્ટમથી અને/ અથવા ટેબલ ખુરશી પર બેંસીને કરવાની રહેશે. સર્વિસ કાઉન્ટર ઉપર પીરસવા માટે વસ્તુ દીઠ પીરસનાર માણસો મુકવાના રહેશે તથા કાઉન્ટર દીઠ ફૂડ સપ્લાયના માણસો અલગથી મુકવાના રહેશે. પીરસવા / ફૂડ સપ્લાય માટે કેટરરના માણસોએ જમવાની ડીશોનો ઉપયોગ કરવાનો રહેશે નહિ. કોન્ટ્રાક્ટરે સંસ્થાના દિશા-નિર્દેશ મુજબ જે તે ઓર્ડર સમયે પીરસનાર માણસો ઉપરાંત અલગથી પી.આર.ઓ. (પુરુષ અને /અથવા સ્ત્રી) ની ગોઠવણ કરી આપવાની રહેશે.



સાવરીયા કેટરીંગ સર્વિસ

ગાંધી

ખોપરાઈટર

23. પાણી પીવાના ઝાસ, નેપકીન વિગેરે આઈટમ ડીસ્પોઝેબલ (પેપર/કાગળના) જ વાપરવાની રહેશે.
24. કોન્ટ્રાક્ટરે સંસ્થા સાથ વખતો વખત ઓર્ડર સંબંધિત વાત-ચીત કરી શકે તે માટે એક પ્રતિનિધિ રાખવાનો રહેશે. જેની જાણ સંસ્થા ને લેખિતમાં કરવાની રહેશે.
25. મીટીંગ/કોન્ફરન્સ/સેમીનાર કે અન્ય જરૂરી સંજોગોમાં જમવાના સ્થળ સિવાય કેમ્પસમાં બિલ્ડીંગની અંદર મહેમાનોને બુફે/ટેબલ-ખુરશી પરની સીસ્ટમ મુજબ જમવાની ગોઠવણ કરવી પડેતો તે કેટરરે કરવાની રહેશે. તે માટે જરૂરી તમામ સ્ટાફ, સર્વિસ કાઉન્ટર, રાઉન્ડ ટેબલ ખુરશી વિગેરે ની ગોઠવણ કોન્ટ્રાક્ટરે કરવાની રહેશે.
26. કોન્ટ્રાક્ટરના માણસોનું વર્તન અને વ્યવહાર એકદમ સારા અને વ્યવહારૂ હોવા જોઈએ તેમજ વિદ્યાર્થી કે સ્ટાફ સાથે ડાયરેક્ટ વ્યવહાર કરવો નહીં અને તેમને લગતી મુશ્કેલી હોય તો સંસ્થા ને લેખિતમાં કરવાની રહેશે. તેઓ શારીરીક સક્ષમ અને રોગ-રહિત હોવા જોઈએ. સ્ટાફની સંમયાતરે જરૂરી મેડીકલ ચકાસણી થયેલ હોવી જોઈએ. જો કોઈ સ્ટાફ અયોગ્ય અને બેદરકાર માલુમ પડશે તો તેના બદલે નવા યોગ્ય સ્ટાફની ગોઠવણ કેટરરે જલ્દીથી કરવાની રહેશે.
27. કોન્ટ્રાક્ટરે ભોજનનો પ્રબંધ મેનુ મુજબ સ્વચ્છ આરોગ્ય પ્રદ અને સલામત પરિસ્થિતિમાં કરવાનો રહેશે.
28. દરરોજ રાત્રે સંસ્થાના રસોઈ ઘરને લોક કરી, વધારાની લાઇટો બંધ કરવાની રહેશે.
29. રસોડા-વિભાગ, પીરસવા, જમવા તથા આજુ-બાજુની જગ્યાઓ પર કચરો જેમ-જેમ જમા થાય તેમ તરત જ નિકાલ ની ગોઠવણ કોન્ટ્રાક્ટરે કરવાની રહેશે. સંસ્થાના દિશા-નિર્દેશ મુજબ કચરાનો નિકાલ કરવાનો રહેશે. આ માટે જરૂરી માણસો, કચરા પેટીઓ, ટ્રોલી તથા અન્ય સાધન-વસ્તુની તમામ ગોઠવણી કોન્ટ્રાક્ટરે કરવાની રહેશે. જરૂર પડેતો સંસ્થાના દિશા-નિર્દેશ મુજબ કચરાને અલગ કરવાનો રહેશે. (બાયોડીગ્રેડેબલ અને બાયો નોન-ડીગ્રેડેબલ મુજબ).
30. ભોજન બનાવામાં વપરાયેલ વાસણો, જમવામાં વપરાયેલ ડીશો, વાટકી, ચમચી વગેરે તથા ભોજનના અંતે એકઠી થયેલ ડીશો તથા અન્ય સામાનની સાફ-સફાઈ તથા સાચવણીની જવાબદારી સંપૂર્ણ પણે કોન્ટ્રાક્ટરે સ્વ ખર્ચે કરવાની રહેશે.
31. જમવાની ડીશો ૫૦ ના ગુણાંકમાં ક્લીન ફોઈલ થી રેપ કરીને જ કાઉન્ટર ઉપર મુકવાની રહેશે. જમવાની ડીશો, વાટકી વિગેરે સ્ટીલના તથા ચમચી સ્ટીલની હોવી જોઈએ. આ તમામ વસ્તુઓ સ્વચ્છ, ડાઘ રહિત તથા સર્વિસ કાઉન્ટર ઉપર વ્યવસ્થિત



ગોઠવેલી હોવી જોઈએ. રસોઈ બનાવવાનાં વાસણો, સર્વિસ કાઉન્ટર ઉપર પીરસવાના વાસણો (બાઉલ, ચમચા વિગેરે) સ્વચ્છ, ડાઘ રહિત તથા વ્યવસ્થિત ગોઠવેલા હોવા જોઈએ. પાણી પીવાના ગ્લાસ, નેપકીન વિગેરે આઈટમ ડીસ્પોઝેબલ (પેપર/કાગળના) જ વાપરવાની રહેશે. કોન્ટ્રાક્ટરે સંસ્થાના દિશા-નિર્દેશ મુજબ જે તે ઓર્ડર સમયે સ્ટીલના અને / અથવા બ્રાસના પીરસવાના કાઉન્ટર સેટની ગોઠવણ કરવાની રહેશે. જરૂર મુજબલાઈવ કાઉન્ટર ટાઈપનો ગોઠવણ કરવાની રહેશે.

32. રસોઈ બનાવવાનાં વાસણો, સર્વિસ કાઉન્ટર ઉપર પીરસવાના વાસણો (બાઉલ, ચમચા વિગેરે) સ્વચ્છ, ડાઘ રહિત તથા વ્યવસ્થિત ગોઠવેલા હોવા જોઈએ.
33. કોન્ટ્રાક્ટરે સંસ્થાના દિશા-નિર્દેશ મુજબ જે તે ઓર્ડર સમયે પીરસનાર માણસો ઉપરાંત અલગથી પી.આર.ઓ. (પુરુષ અને / અથવા સ્ત્રી) ની ગોઠવણ કરી આપવાની રહેશે. તેનો ભાવ વ્યક્તિ દીઠ અલગથી મોકલી આપવાનો રહેશે.
34. કેટરરે ભોજનનો પ્રબંધ મેનુ મુજબ સ્વચ્છ આરોગ્ય પ્રદ અને સલામત પરિસ્થિતિમાં કરવાનો રહેશે. જે તે ઓર્ડર સમયે ભોજન તૈયાર કરવા માટે રસોડાના જગ્યાની ગોઠવણી સંસ્થાના દિશા-નિર્દેશ મુજબ કરવાની રહેશે.
35. શાકભાજી બહારથી આવે એટલે સ્વચ્છ પાણીથી ધોઈ વ્યવસ્થિત કોલ્ડરૂમમાં ગોઠવવાનું રહેશે. તેમજ ઉપયોગમાં લેતા પહેલા પણ સ્વચ્છ પાણીથી ધોયા બાદ જ કટીંગ કરવાનું રહેશે અને દાળ, ચોખા, કઠોળ વિગેરે અનાજ પણ ધોયા બાદ જ ઉપયોગમાં લેવાનું રહેશે.
36. કોન્ટ્રાક્ટરના સ્ટાફને રહેવામાટેની વ્યવસ્થા તેમજ રૂમ દિઠ પંખો, લાઇટ તેમજ સંડાસ-બાથરૂમ, ડોલ, ટમલર વગેરેની વ્યવસ્થા તેમજ પાણીની વ્યવસ્થા સંસ્થા તરફથી કરી આપવામાં આવશે અને કોન્ટ્રાક્ટ સમાપ્ત થયે ઉપરોક્ત સુવિધા સારી હાલતમાં પરત કરવાની રહેશે અન્યથા થયેલ નુકશાનીની રકમ બિલમાંથી વસૂલ કરવામાં આવશે.
37. કોઈપણ રસોઈ/વાનગી અખાધ/વાસી પીરસવાની નથી અન્યથા બિલની રકમના ૫૦ % સુધીની રકમની પેનલ્ટી બિલમાંથી વસૂલ કરવામાં આવશે. ઉપરાંત વાસી ખોરાક ખાવાના કારણે ઝેરી અસર થયાનું માલુમ પડ્યે, સારવાર અંગેની તેમજ તમામ કાયદાકીય જવાબદારી કોન્ટ્રાક્ટરના શિરે રહેશે. આ સંજોગોમાં કોન્ટ્રાક્ટરનો કોન્ટ્રાક્ટ તાત્કાલીક અસરથી રદ કરવામાં આવશે અને બાકી નીકળતી રકમનું કંઈપણ ચુકવાનું કરવામાં આવશે નહિ. જેની ખાસ નોંધ લેવી.

સાવરીયા કેટરીંગ સર્વિસ
ગાંધી
પ્રોપરાઈટર



38. ચાલું ફરજ દરમ્યાન મોબાઈલ ફોનનો ઉપયોગ ન થવો જોઈએ અન્યથા રૂ. ૧૦૦/- પ્રતિ વ્યક્તિના પેનલ્ટી ચાર્જ કરવામાં આવશે.
39. કોન્ટ્રાક્ટરનો સ્ટાફ રસોઈઘરમાં શુક્રતા અથવા તો પાન/ગુટકાની પિચકારી મારતા જણાયે રૂ.૧૦૦૦/- પ્રતિ વખતના પેનલ્ટી ચાર્જ કરવામાં આવશે.
40. ચાલું ફરજ દરમ્યાન માદક દ્રવ્યોનું સેવન કરેલ ન હોવું જોઈએ અન્યથા રૂ.૧૦,૦૦૦/- પ્રતિ વ્યક્તિના પ્રતિ દિવસ પેનલ્ટી ચાર્જ કરવામાં આવશે. ઉપરાંત આવા શખ્સની સામે કાયદેસરની કાર્યવાહી કોન્ટ્રાક્ટરના ખર્ચે ને જોખમે કરવામાં આવશે. તેમજ સંસ્થા કોન્ટ્રાક્ટ રદ કરવા સુધીના પગલા લઈ શકાશે.
41. કોન્ટ્રાક્ટરે હોસ્ટેલના વિદ્યાર્થીની સંખ્યા દરરોજ હોસ્ટેલ ઓફિસ પરથી લેવાની રહેશે. તેમજ જેટલી ડિસોનો વપરાશ થયો તેટલું જ પેમેન્ટ કરવામાં આવશે.
42. કોન્ટ્રાક્ટરે રસોઈ આપેલ સમય સર બનાવવાની રહેશે જે તે કરવામાં મોડું થશો તે દંડ (જોડાણ-૪) મુજબ બીલ માંથી કપાત કરવામાં આવશે.
43. કોન્ટ્રાક્ટરે દરરોજ રૂપ વ્યક્તિ માટે ફિસ્ટ ડીશ બનાવવાની રહેશે જેનું રેગ્યુલર ડીશ પ્રમાણે જ પેમેન્ટ કરવામાં આવશે.
44. કોન્ટ્રાક્ટરે જેટલી ડીશો નો વપરાશ થવી હોય તે પ્રમાણે જ બીલ મૂકવાનું રહેશે.
45. કોન્ટ્રાક્ટરને આપવામાં આવેલ મેનુ મુજબ જ રસોઈ કરવાની રહેશે તેમજ હોસ્ટેલનાં વિદ્યાર્થી ને સવારે નાસ્તામાં (બોનવિટા) અને રાત્રે જમવામાંની સાથે ૨૦૦ ml દૂધ આપવાનું રહેશે જે તે કોઈ અલગથી ચાર્જ ચૂકવામાં આવશે નહીં.
46. સંસ્થા ના કોઈપણ ફંક્શન હોય તો મેનુ મુજબ બનાવી આપવાનું રહેશે જેનું ભાવ પત્રક પ્રમાણે સંસ્થા તરફથી પેમેન્ટ કરવામાં આવશે અને જેટલી ડિશો વપરાશ થશે તેટલું જ પેમેન્ટ કરવામાં આવશે.
47. સંસ્થા કોઈપણ ફંક્શન ની રસોઈ પોતાની જાતે કરવા ઈચ્છે તો કોન્ટ્રાક્ટરે સંસ્થાએ આપેલા વાસણો તેમજ તેમને જરૂરીયાત મુજબની વસ્તુઓ યાદી કરીને આપવાની રહેશે અને પછી યાદી કરીને પરત લઈ લેવાની રહેશે.
48. કોન્ટ્રાક્ટરે હોસ્ટેલના વિદ્યાર્થીઓ માટે મેનુ (જોડાણ-૨) મુજબ બનાવવાનું રહેશે અને દર ૧૫ દિવસે હોસ્ટેલનું મેનુ બનાવી સંસ્થાના અધિકૃત વ્યક્તિની મંજૂરી લઈ રસોઈ બનાવવાની રહેશે. જે કોઈપણ જાતના ફેરબદલ દંડ (જોડાણ-૩) મુજબ બીલ માંથી કપાત કરવામાં આવશે.



સાવરીયા કેટરીંગ સર્વિસ

ગાંધી

પ્રોપરાઈટર

49. કરારની અંદર ભાવ-પત્રકના ભાવમાં બધા જ પ્રકારના ટેક્ષ, સર્વિસ ચાર્જ, ટ્રાન્સપોટેશન વિગેરે તમામ પ્રકારના અન્ય ચાર્જીસનો સમાવેશ થયેલો હોવો જોઈએ.
50. કોન્ટ્રાક્ટર પાસે જરૂરી રજીસ્ટ્રેશન તથા લાયસન્સ (FOOD/GST/VAT/PAN/TIN etc.) હોવા જોઈએ. આ ટેન્ડરની સાથ તમામ જરૂરી સર્ટિફિકેટસ/ડોક્યુમેન્ટની સ્વપ્રમાણિત નકલો જોડવાની રહેશે.
51. કોન્ટ્રાક્ટર તમામ કાનુની જરૂરીયાતો જેવીકે મીનીમમ વેજીસ, ઈ.એસ.આઈ., ઈ.પી.એફ. તથા સંબંધિત તમામ જરૂરીયાત કેટરીંગ સર્વિસ પૂરી પાડવાના સંદર્ભમાં પુરી કરવાની રહેશે. આ માટે જરૂરી તમામ રેકોર્ડ તૈયાર કરવાના તથા નિભાવવાના રહેશે. તેમજ સંસ્થા જ્યારે રેકર્ડ માંગે ત્યારે સુપ્રત કરવાનો રહેશે અને કોન્ટ્રાક્ટર ની કેટરીંગ સુવિધા પૂરી પાડવાની સલગ્ન કાનૂની તથા અન્ય તમામ જવાબદારીઓ કોન્ટ્રાક્ટરના શિરે રહેશે. સંસ્થા તેમાંથી સંપૂર્ણ મુક્ત રહેશે.
52. ગુજરાત સરકાર, કેન્દ્ર સરકાર કે મ્યુનિસિપલ કોર્પોરેશન દ્વારા લાગુ પડતા વખતોવખતના તમામ પ્રકારના ટેક્ષ (સિવાય કે GST) તેમજ લેબર-લોઝ મુજબની નિયત રકમ ભરપાઈ કરવાની જવાબદારી કોન્ટ્રાક્ટરની રહેશે.
53. દરેક બિલમાંથી લાગુ પડતા પ્રોવિડન્સ ફંડ તથા સર્વિસ ટેક્ષ ભરપાઈ કર્યા અંગેના ચલણો રજુ કરવાના રહેશે. ત્યારબાદ જ પછીના માસનું બિલ ક્લેઇમ કરી શકાશે.
54. કોન્ટ્રાક્ટરે ઓર્ડર સંતોષકારક રીતે પૂર્ણ કર્યા બાદ જ જે તે ઓર્ડરનું બિલ મુકવાનું રહેશે. જેની ચુકવણી જરૂરી કપાત (ઈંડ, ટી.ડી.એસ. વિગેરે જે પણ લાગુ પડતુ હોય તે) કર્યા બાદ બીલ મળ્યાના ૧૫ દિવસની અંદર કરવામાં આવશે.
55. કોઈપણ ઓર્ડર વખતે કોન્ટ્રાક્ટરને કોઈ પણ પ્રકારની એડવાન્સ રકમ ચુકવવામાં આવશે નહિ. તમામ રકમ ઓર્ડર પૂર્ણ કર્યા બાદ જ ચુકવવામાં આવશે.
56. બીલ દર માસની 5 તારીખ સુધીમાં નિયત પ્રક્રિયામાં સાથે સંસ્થાએ અધિકૃત કરેલ વ્યક્તિને ચેક કરાવવા માટે રજુ કરવાનું રહેશે.
57. આ કરાર સંબંધિત કેટરીંગ સેવા પુરી પાડવા માટે ભાવ એનેક્ષર - ૧ તેમજ જોડાણ- ૫ મુજબ રહેશે.
58. માસ દરમ્યાન કોઈપણ જાતનું પાર્ટ-પેમેન્ટ કરવામાં આવશે નહિ.
59. કોન્ટ્રાક્ટરે આ કરાર સાથ અર્નેસ્ટ મની ડિપોઝીટ પટે રૂ. ૩,૦૦,૦૦૦/- (રૂપિયા ત્રણ લાખ પુરા) નો ડીમાન્ડ ડ્રાફ્ટ "કે. કે. મેહતા હોસ્ટેલ" (K.K.MEHTA HOSTEL) ના નામે રજુ કરવાનો રહેશે. કોન્ટ્રાક્ટરની ઈ.એમ.ડી. સંસ્થામાં જમા લેવામાં આવશે અને તે કરાર પૂર્ણ થયા બાદ જરૂરી જવાબદારીઓ તથા કપાત (જો હોયતો) પૂર્ણ કર્યા બાદ પરત મળશે. આ ઈ.એમ.ડી. ઉપર વ્યાજ મળવા પાત્ર થશે નહિ.

સાવરીયા કેટરીંગ સર્વિસ

ગાંધી

મોપરાઈટર



60. આ કરાર અબાધીત નથી. સંસ્થા વર્ષ દરમ્યાન એની જરૂરીયાત મુજબ અન્ય કોન્ટ્રાક્ટર ને પણ ઓર્ડર આપી શકશે.
61. કરારની શરતો મુજબ કેટરીંગ સેવાના સંદર્ભમાં વિવાદ વખતે સંસ્થાના અધિકૃત વ્યક્તિનો નિર્ણય આખરી અને કેટરરને બંધન કર્તા રહેશે.
62. કોઈપણ વિવાદ અંગેનું ન્યાય ક્ષેત્ર રાજકોટ રહેશે.
- હોસ્ટેલના વિદ્યાર્થીઓ તેમજ દરરોજનું રેઝ્યુલર મેનુ ના ભાવ સંસ્થાની શરતોને ધ્યાનમાં રાખીને આપવાના રહેશે.

એનેક્ષર - ૧

અનુ. નં.	કામની વિગત	ભાવ
૧	નાસ્તો (વિગત જોડાણ - ૨ મુજબ)	૨૦/-
૨	લંચ/ડીનર (વિગત જોડાણ - ૨ મુજબ)	૫૦/-
૩	ફિસ્ટ ડીસ (વિગત જોડાણ - ૨ મુજબ)	૬૦/-
૪	ચેઇન્જ (વિગત જોડાણ - ૨ મુજબ)	૬૦/-
૫	રેઝ્યુલર લંચ/ડીનર-ફંક્શન (વિગત જોડાણ - ૨ મુજબ)	૬૦/-
૬	ફિસ્ટ ડીસ લંચ/ડીનર-ફંક્શન (વિગત જોડાણ - ૨ મુજબ)	૮૦/-

આ ઉપરાંત આઈટમનું લીસ્ટ (જોડાણ - ૫) સામેલ છે જેનો પર kg. પ્રમાણે ભાવ આપવાનો રહેશે.

ઉપરોક્ત કરારની તમામ શરતો મેં વાંચી, સમજી છે અને તે મને મંજૂર છે તેમજ પેનલ્ટી મુજબ નિયમોના ઉલ્લંઘન પેટે ભરપાઈ કરવાની થતી દંડની રકમ પણ મને માન્ય છે. આ ઉપરાંત શિસ્તવિષયક તમામ નિયમોનું પાલન કરવા આથી હું બાંહેધરી આપું છું આમ કરવામાં નિષ્ફળ ગયે સંસ્થા મારો કોન્ટ્રાક્ટ રદ કરી શકશે તેમજ ડિપોઝીટ જપ્ત કરી શકશે. જે મને માન્ય છે. તેમજ આ સાથે કોન્ટ્રાક્ટ સાથે મુકેલ ડિપોઝીટ પેટેની રકમ રૂ.૩,૦૦,૦૦૦/- (અંકે રૂપિયા ત્રણ લાખ પુરા) ડ્રાફ્ટ/રોકડાથી જમા કરાવું છું. તેમાંથી સંસ્થા પેનલ્ટી કલોઝ અન્વયે મજરે લઈ શકશે તેમજ તેના ઉપર કોઈ વ્યાજ મળશે નહીં તેવી આથી બાંહેધરી લખી આપું છું.

સંસ્થાના પ્રતિનિધિશ્રી

કોન્ટ્રાક્ટરની સહી તથા સિક્કો



સાવરીયા કેટરીંગ સર્વિસ
૨૧/૦૧/૨૧
પ્રોપરાઈટર

સાક્ષી

(૧)

(૨)

જોડાણ - ૧

ખોરાક તૈયાર કરવામાં વાપરવાના માલ-સમાન ની વિગત

અનુ. નં.	વિગત	બ્રાન્ડ
૧	તેલ	રાણી, આંનદ, તિરૂપતી (ડબલ રીફાઈન્ડ) સીંગ તેલ અથવા સમકક્ષ
૨	ધી, દહીં, બટર, પનીર, વગેરે	અમુલ અથવા સમકક્ષ
૩	ખાંડ	મધુર અથવા સમકક્ષ
૪	પાપડ	લીજ્જત, આસ્વાદ અથવા સમકક્ષ
૫	મસાલા	એવરેસ્ટ, M.D.H., બાદશાહ, કિચનકિંગ (પ્રસિધ્ધ ઉત્તમ ક્વોલીટી ના એગમાર્ક વાળા) અથવા સમકક્ષ
૬	રવો, મેદો, બેસન	ઉત્તમ, ગાય છાપ અથવા સમકક્ષ
૭	ચા, કોફી	વાઘ બકરી, દાણા ટી, તાજ, નેસ્લે અથવા સમકક્ષ
૮	ચોખા	બાસમત્તી (દાવત, ટીલ્ડા, કોહીનુર), સ્વાદ, ગુજરાત ૧૭ અથવા સમકક્ષ
૯	મીઠું	ટાટા, નીરમા અથવા સમકક્ષ
૧૦	તુવેરદાળ, મગ દાળ, ચણા દાળ	અંગુર, લક્ષ્મી, નવ-જીવન (ઉત્તમ ક્વોલીટી ની પ્રમાણિત માર્કવાળી) અથવા સમકક્ષ
૧૧	આઈસક્રીમ	અમુલ, હેવમોર - સૂચન મુજબ
૧૨	ચણા	પ્રસિધ્ધ ઉત્તમ ક્વોલોટી ના આઈ.એસ.આઈ. વાળા
૧૩	અથાણુ	પ્રસિધ્ધ ઉત્તમ ક્વોલોટી ના આઈ.એસ.આઈ. વાળા
૧૪	સલાડ, શાકભાજી, ફળ વગેરે	ઉત્તમ ક્વોલોટી ના એકદમ તાજા
૧૫	ડીસ્પોઝેબલ વસ્તુઓ	પ્રસિધ્ધ ઉત્તમ ક્વોલોટી ના
૧૬	પાણીની બોટલો	એકવાફિના / કીનલી / બિસ્લેરી
૧૭	અન્ય માલ-સમાન	સંસ્થાના દિશા-નિર્દેશ મુજબ.



સાવરીયા કેટરીંગ સર્વિસ
ગાંધી રો
પ્રોપરાઈટર

જોડાણ - ૨

ક્રમ	સવારનો નાસ્તો
	સાદુ દુધ અને બોનવીટાવાળું દુધ ૨૦૦મી.લી.
૧	મસાલા પુરી
૨	થેપલા દહીં
૩	બટેટા પૈવા
૪	બ્રેડ-બટર
૫	સેવ - ઉસળ
૬	પાંપડી ગાંઠીયા
૭	સેવ-ખમણી
૮	ઈંડલી સંભાર
૯	ખમણ-ચટણી
૧૦	ઈંદડા
૧૧	સ્ટીમ ઢોકળા
૧૨	મસાલા ભાખરી
૧૩	ભેળ ફરાળી/રેગ્યુલર
૧૪	મગ દહીં
	તેમજ

ક્રમ	બપોર અને સાંજ રેગ્યુલર(અનલીમીટેડ) રોટલી, ભાખરી, પુરી, થેપલા, જીરા-પરોઠા, છાસ, સલાડ, સંભારો, મૂળા અને મૂળા ભાજી, રાયતા મરચા, તળેલા મરચા, અથાણું મીઠું અને ખાટું, સાદી ખીચડી, વઘારેલી ખીચડી, વઘારેલાભાત, પુલાવ, કઠોળ ખીચડી, ચણાદાળ ખીચડી, - કઢી, સાબુદાળાની ખીચડી, સામાની ખીચડી (સાંજે દુધ ૨૦૦મી.લી. અને છાસ, હળદળ, ખાંડ)
૧	કોબીચ-બટેટા
૨	ફલાવર -બટેટા
૩	ભીંડો -બટેટા
૪	ગુવાર -બટેટા
૫	ટીડોળા -બટેટા

૬	ગુવાર-ઢોકળી
૭	મકાઈ ફળશી
૮	મેથી પાપડ
૯	ગલકા મગદાળ
૧૦	ગલકા મગદાળ
૧૧	તુરીયા પાત્રા
૧૨	તુરીયા-બટેટા
૧૩	ચોળી-બટેટા
૧૪	વાલોર-બટેટા
૧૫	સાદા અને ભરલા રીંગણ-બટેટા
૧૬	રીંગણ-વાલોર-મેથી
૧૭	ઢોકળીનું શાક
૧૮	દુધી-બટેટા
૧૯	દુધી-કોફતા
૨૦	દુધી-ચણાદાળ
૨૧	દાળ-ઢોકળી
૨૨	બેસન ગઢા
૨૩	મેથીના ગોટાનું શાક
૨૪	મીક્સ શાક
૨૫	કેપ્સીકમ બટેટા
૨૬	ફલાવર-કેપ્સીકમ
૨૭	બટેટા-ટમેટા, વટાણાનું શાક
૨૮	મેથી-બટેટા
૨૯	દહીં તીખારી
૩૦	મસાલા અને સાદી સુકીભાજી
૩૧	સેવ-ટમેટા
૩૨	ગાંઠીયા-ટમેટા
૩૩	દામઆલુ
૩૪	છોલે
૩૫	મીક્સ વેજીટેબલ પંજબી
૩૬	સરગવો
ક્રમ	કઠોળ
૧	મગ
૨	મઠ
૩	રોળી



સાવરીયા કેટરીંગ સર્વિસ

Page 10 of 15

ગો. ૨૧
મોપરાઈટર

૪	સફેદ વટાણા
૫	ચણા
૬	રાજમા
૭	વાલ
૮	મીક્સ કઠોળ
૯	ચણાદાળ
૧૦	મગદાળ
૧૧	અડદદાળ

ક્રમ	ચેઈન્જ અનલીમીટેડ
૧	છોલે પુરી
૨	આલુ પરોઠા
૩	ઉત્તમ મેંદુવડા
૪	દાબેલી, વડાપાંઉ
૫	સમોસા, આલુ ટીકી
૬	મન્યુરીયન, મનચાઉ સુપ, મનચુરીયાન રાઈસ
૭	પુડલા
૮	ફરાળી રગડા પેટીસ, સાબુદાણાના વડા અને ચીપ્સ
૯	ચઈનીઝ રોલ અને દાળ પકવાન
૧૦	પાંઉભાજી
૧૧	બ્રેડ કટકા, કચોરી
૧૨	દહી વડા
૧૩	રગડા પેટીસ, સમોસા
૧૪	ઢોસા
૧૫	પીઝા

ક્રમ	ફીસ્ટ અનલીમીટેડ
૧	પંજાબી શાક (અલગ-અલગ વેરાયટીમાં), ઉઘીયુ, પુરી, પરોઠા (અલગ-અલગ વેરાયટીમાં), ઈંદડા, ઢોકળા, ખમણ, સેવ રોલ, કટલેસ, બટેટા વડા, ભજ્યા, ચટણી, સોસ, ફ્રાઈમ્સ, સરભત, દહી, પુલાવ-કઢી, હેદરાબાદી બીરીયાની, તવા પુલાવ, દાળ ફ્રાય-જીરારાઈસ, દાળ બહાર-ભાત
૨	ગુલાબ જાબું
૩	ખીર - ગરમ/ઠંડું
૪	મોહનથાળ
૫	દુધીનો હલવો
૬	ફ્રુટ સલાડ
૭	શીખડ (અલગ-અલગ ફલેવરમાં)
૮	બુંદી
૯	કેરીનો રસ
૧૦	ટોપરા પાક
૧૧	મોતી ચુરના લાડું
૧૨	દુધી સેવેયા
૧૩	અણદીયાનો લચકો
૧૪	ખજૂર પાક
૧૫	સાબુંદાણાની ખીર/ સકરીયાનો શીરો
૧૬	ચુરમાના લાડુ
૧૭	લાસા લાડુ
૧૮	દુધ પાક - ગરમ/ઠંડું
૧૯	પંચરત્ન લચકો

નોંધ :-દરરોજ સવારે નાસ્તામાં સેવ-મમરા મૂકવાના રહેશે.

- રોટલી તેમજ ભાખરીમાં દેશી શુધ્ધઘી લગાવાનું રહેશે.
- વેજટેબલ ઘી નો ઉપયોગ કરી શકાશે નહીં.

સાવરીયા કેટરીંગ સર્વિસ

ગજેશ
પ્રોપરાઈટર



જોડાણ - ૩

યુનિફોર્મ ની વિગત

૧) રસોડા - વિભાગ (રસોઈયા, મદદનીશ વિગેરે) નો સ્ટાફ માટે :

- પુરુષ :- શર્ટ, ટ્રાઉઝર, એપ્રોન, ડિસ્પોઝેબલ કેપ, ડિસ્પોઝેબલ હેન્ડ ગ્લોવ્ઝ, બુટ-મોજા, માસ્ક

૨) સર્વિસ (પીરસનાર, સપ્લાય કરનાર, સુપરવાઈઝર વિગેરે માટે) સ્ટાફ માટે :

- પુરુષ :- શર્ટ, ટ્રાઉઝર, એપ્રોન, ડિસ્પોઝેબલ કેપ, ડિસ્પોઝેબલ હેન્ડ ગ્લોવ્ઝ, બુટ-મોજા, માસ્ક, કોટી/જેકેટ, ટાઈ.

૩) સાફ-સફાઈ કરનાર સ્ટાફ માટે :

- પુરુષ :- શર્ટ, ટ્રાઉઝર, વોટરપ્રૂફ એપ્રોન, બુટ-મોજા

ખાસ નોંધ :-

રસોડા વિભાગ, પીરસનાર-સપ્લાય કરનાર તથા સુપરવાઈઝર સ્ટાફના યુનિફોર્મ કલર કોડથી અલગ પડેલા હોવા જોઈએ. તમામ સ્ટાફ પાસે ઓળખપત્ર નક્કી થયા મુજબ લટકાવેલ હોવું જોઈએ.



સાવરીયા કેટરીંગ સર્વિસ
ગાંધી
પ્રોપરાઈટર

જોડાણ - ૪

ઠંડ (પેનલ્ટી) ની વિગત

કેટરર રસોઈ બનાવવામાં કે પીરસવાની સેવા પૂરી પાડવામાં જરૂરી શરતો મુજબ ઓર્ડર પૂર્ણ કરવામાં નિષ્ફળ જાય તો નીચે મુજબની વિગતો મુજબ તેના જે-તે બિલમાંથી ઠંડની રકમ કપાત પેટે ગણવામાં આવશે.

અનું.	વિગત	ઠંડ
૧	મસાલા, વસ્તુઓ તથા રસોઈ બનાવવામાં વપરાયેલ જરૂરી તમામ-સાધન-સામગ્રી નિર્દિષ્ટ ગુણવત્તા મુજબ ના હોય તો.....	કુલ ચૂકવવાના બિલની રકમના ૧૦% ઠંડ તથા અયોગ્ય તમામ સાધન સામગ્રી તરત જ બદલીને ખોરાક તૈયાર કરવાનો રહેશે.
૨	આપેલ ઓર્ડર મુજબ જરૂરી ડીશો પૂરી પાડવામાં નિષ્ફળ જાય તો...	ઓછી ડીશોની ચુકવણી બિલમાંથી બાદ કરવામાં આવશે તથા કુલ ચુકવવાના બિલની રકમ ૧૦% ઠંડ પેટે વસુલ કરવામાં આવશે.
૩	કોન્ટ્રાક્ટરના માણસોનું સંસ્થાના કર્મચારી, અધિકારી કે મહેમાનો સાથે ગેર-વર્તન કરેલ હોય તો.....	કુલ ચૂકવવાના બિલની રકમના ૫% ઠંડ પેટે વસુલ કરવામાં આવશે.
૪	નક્કી થયા પ્રમાણેની સંખ્યામાં સર્વિસ-સ્ટાફ, સાફ-સફાઈનો સ્ટાફ કે અન્ય ના હોય તો...	કુલ ચુકવવાના બિલની રકમના ૧૦% ઠંડ પેટે વસુલ કરવામાં આવશે.
૫	કેટરરના માણસો નક્કી કરેલ ડ્રેસ-કોડમાં ના હોય તો...	કુલ ચૂકવવાના બિલની રકમના ૧૦% ઠંડ પેટે વસુલ કરવામાં આવશે.



સાવરીયા કેટરીંગ સર્વિસ

ગાળે ૨૧
પ્રોપરાઈટર

૬	ઓર્ડર મુજબ જરૂરી ડીશ, ચમચી, બાઉલ, ડીસ્પોઝેબલ પાણીના ગ્લાસ/ પાણીની બોટલ, નેપકીન વિગેરે પુરતી સંખ્યામાં ના હોય તો..	કુલ ચૂકવવાના બિલની રકમના ૨૦% ઇંડ પેટે વસુલ કરવામાં આવશે.
૭	કેટરીંગનો ઓર્ડર પૂર્ણ થયા બાદ ડીસ્પોઝેબલનો કચરો કે એઠવાડની સાફ-સફાઈ ન થાય તો...	કુલ ચૂકવવાના બિલની રકમના ૨૦% ઇંડ પેટે વસુલ કરવામાં આવશે.
૮	અન્ય સંજોગોવસાત ઇંડ લાગુ કરવો પડે તો...	જે તે સમયે સંસ્થાના દિશા-નિર્દેશ મુજબ ઇંડ વસુલ કરવામાં આવશે.
૯	કેટરરે રસોઈ આપેલ સમય સર બનાવવાની રહેશે જે તે કરવામાં મોડું થશે તો	કુલ ચૂકવવાના બિલની રકમના ૨૦% ઇંડ પેટે વસુલ કરવામાં આવશે.

દરેક વખતે સંસ્થાના અધિકૃત વ્યક્તિનો નિર્ણય આખરી અને કોન્ટ્રાક્ટરને બંધન કર્તા રહેશે.



સાવરીયા કેટરીંગ સર્વિસ
ગાંધી
પ્રોપરાઈટર

જોડાણ - ૫

ક્રમ	આઈટમ સ્વીટ/જનરલ	આશરે નંગ/સંખ્યા	આશરે વજન ગ્રામ / કિલો	ભાવ
૧	મોહનથાળ		૧ - કિલો	૩૦૦/-
૨	ટોપરા પાક		૧ - કિલો	૩૦૦/-
૩	અણદીયાનો લચકો		૧ - કિલો	૩૦૦/-
૪	લાડું		૧ - કિલો	૩૦૦/-
૫	બુંદી		૧ - કિલો	૨૫૦/-
૬	ફૂટ સલાડ		૧ - કિલો	૯૦/-
૭	ખીર		૧ - કિલો	૮૦/-
૮	દુધ સેવૈયા		૧ - કિલો	૭૦/-
૯	ગાજરનો હલવો		૧ - કિલો	૩૦૦/-
૧૦	દૂધીનો હલવો		૧ - કિલો	૩૦૦/-
૧૧	સુખડી		૧ - કિલો	૨૫૦/-
૧૨	નાળીયેર લચકો		૧ - કિલો	૩૦૦/-
૧૩	ખજૂર પાક		૧ - કિલો	૩૦૦/-
૧૪	બંટાગોળી		૧ - કિલો	૩૦૦/-
૧૫	ચા	૧ કપ	૫૦ મિલિ	૮/-
૧૬	કોફી	૧ કપ	૫૦ મિલિ	૮/-
૧૭	વેજ સમોસા (ચટણી સાથ)	૨ નંગ	૧૦૦	૧૨/-
૧૮	પંજાબી સમોસા (ચટણી સાથ)	૨ નંગ	૧૦૦	૧૨/-
૧૯	ઉપમા	૧ ડીશ	૧૦૦	૧૨/-
૨૦	બટાકા-વડા(ચટણી સાથે)	૩-૪ નંગ	૧૦૦	૧૨/-
૨૧	ભજીયા (ચટણી સાથે)	૩-૪ નંગ	૧૦૦	૧૨/-
૨૨	બટાકા પૌઆ + સેવ (ચટણી સાથે)	૧ ડીશ	૧૦૦	૧૦/-
૨૩	કચોરી (ચટણી સાથે)	૩-૪ નંગ	૧૦૦	૧૫/-
૨૪	દાળ વડા (ચટણી સાથે)	૩-૪ નંગ	૧૦૦	૧૫/-
૨૫	વેજ સેન્ડવીચ (ટોમેટો કેચપ સાથ)	૨ સ્લાઈડ	-	૨૦/-
૨૬	બ્રેડ - બટર	૨ સ્લાઈડ	-	૨૦/-
૨૭	સૂપ: ટામેટા/હોટ એન્ડ સાવર અથવા સમકક્ષ	૧ બાઉલ		૧૦/-



સાવરીયા કેટરીંગ સર્વિસ

ગોળ ૨૧

પ્રોપરાઈટર