

मेस संचालन सम्बन्धी नियम एवं शर्तें

1. ये नियम एवं शर्तें मेस करार (कॉन्ट्रैक्ट) का हिस्सा मानी जायेंगी तथा मेस कांट्रेक्टर पर बाध्यकारी होंगी |
2. मेस कांट्रेक्टर को संस्थान द्वारा मेस परिसर, फर्नीचर, Water Coolers, Geysers, Centralised RO System, एवं अन्य विविध उपकरण मेस संचालन के वक्त प्रदान किये जाते हैं | इन उपकरणों के रख-रखाव की पूरी जिम्मेदारी मेस कांट्रेक्टर की है | इनमें किसी प्रकार की खराबी की जिम्मेदारी मेस कांट्रेक्टर की होगी एवं उसके सुधार में हुआ व्यय मेस कांट्रेक्टर को देना होगा | इन उपकरणों की साफ सफाई का समयांतराल नोटिस बोर्ड पर कांट्रेक्टर द्वारा लगाया जायेगा |
3. मेस कांट्रेक्टर का यह कर्तव्य है कि वह मेस परिसर की समुचित साफ-सफाई रखे, कचरे को यथा स्थान पर डाले, बर्तनों की समुचित गर्म पानी से धुलाई करे तथा सफाई से पका हुआ स्वादिष्ट खाना विद्यार्थियों को उपलब्ध कराये | पेय जल की पर्याप्त उपलब्धता, खाने की पर्याप्त उपलब्धता इत्यादि कांट्रेक्टर की सर्वप्रमुख जिम्मेदारी है |
4. कांट्रेक्टर यह सुनिश्चित करेगा कि उसके द्वारा लगाये गए कर्मचारियों की कुल संख्या मेस नोटिस बोर्ड पर हर वक्त उपलब्ध रहे | कम से कम कर्मचारी होंगे - Mess Manager (1), Mess Supervisor (2), Cook (2), Cook Helper (10), Serving Staff (6), Utensil Washers (3), Cleaner (2).
5. मेस में विद्यार्थियों हेतु एक फीडबैक रजिस्टर एवं अतिथियों (Institute Officials) हेतु फीडबैक फॉर्म की व्यवस्था है | रजिस्टर अथवा फॉर्म पर यदि कोई खराब फीडबैक पाया जाता है तो मेस कांट्रेक्टर (मैनेजर/सुपरवाइजर) साप्ताहिक आधार पर उन फीडबैकों पर अपना लिखित जवाब (in Tabular Form) मेस इंचार्ज के पास जमा करेगा | पूरे महीने के फीडबैक एवं उनपर मेस कांट्रेक्टर का जवाब मासिक मेस भुगतान बिल में लगाया जायेगा | संतोषजनक जवाब न होने पर उस महीने के बिल से अधिकतम 5000/- रुपये तक का दंड वसूला जा सकता है |
6. मेस मेनू का निर्धारण, मेस की स्वक्षता की निगरानी एवं भोजन की गुणवत्ता की दैनिक निगरानी इत्यादि कार्य हेतु संस्थान एक मेस समिति का गठन करती है | मेस समिति के सदस्य संस्थान के विद्यार्थी होते हैं | संस्थान द्वारा अधिसूचना जारी कर मेस समिति का गठन किया जाता है | अधिसूचना में क्रमांक एक का सदस्य स्वयमेव ही समिति का कन्वीनर होगा, उसकी अनुपस्थिति में क्रमांक दो का तथा उसकी अनुपस्थिति में क्रमांक तीन का सदस्य कन्वीनर होगा | समिति की सहमति से कन्वीनर आवश्यक दस्तावेजों पर समिति की ओर से हस्ताक्षर करेगा, मेस संबंधी विभिन्न विषयों पर यथा-आवश्यक कांट्रेक्टर एवं विद्यार्थियों से चर्चा कर कार्य करेगा |

7. मेस की स्वक्षता एवं भोजन की गुणवत्ता का दैनिक आधार पर मूल्यांकन Annexure – 1 फॉर्मेट पर किया जावेगा | यह फॉर्मेट दो प्रतियों में मेस कांट्रेक्टर द्वारा भरा जायेगा, संस्थान मेस सुपरवाइजर (वर्तमान में श्री तालिब) द्वारा जांचा जायेगा तथा उस पर कन्वीनर द्वारा ग्रेड दिया जायेगा | Annexure – 1 की सुरक्षा की जिम्मेदारी मेस कांट्रेक्टर की होगी, किसी भी स्थिति में इसके गायब होने पर उस माह अधिकतम दंड अर्थात 10,000/- रूपए लगाया जायेगा |
8. मेस की स्वक्षता एवं भोजन की गुणवत्ता पर निम्नलिखित ग्रेड दिए जायेंगे:
ग्रेड A = (+)500 Points, ग्रेड B = (+)300 Points, ग्रेड C = Zero Points,
ग्रेड D = (-)300 Points, ग्रेड E = (-)500 Points.
9. मासिक बिल में उस महीने का Annexure – 1 लगाया जायेगा | महीने भर के Points को जोड़ने पर टोटल यदि Negative प्राप्त होता है तो प्रत्येक Negative Point के लिए एक रूपए की पेनाल्टी काटी जायेगी | यह ध्यान रखा जायेगा कि अधिकतम पेनाल्टी 10,000/- रूपए प्रति माह से अधिक न हो |
10. पेनाल्टी की राशि 40,000/- रूपए से अधिक होने पर यह समझा जायेगा कि कांट्रेक्टर अपनी सर्विस सुधारना नहीं चाहते हैं तथा मेस इंचार्ज द्वारा करार (Agreement) तत्काल निरस्त करने की संस्तुति की जायेगी तथा सुरक्षा राशि जब्त करते हुए करार निरस्त किया जा सकता है |
11. करार अवधि में यदि कुल पेनाल्टी 50,000/- रूपए से अधिक रहती है तो उस कांट्रेक्टर को अगली मेस निविदा प्रक्रिया में भाग लेने से अयोग्य किया जावेगा | करार अवधि में यदि कुल पेनाल्टी 1,00,000/- रूपए से अधिक रहती है तो उस कांट्रेक्टर को आगामी पांच मेस निविदा प्रक्रियाओं में भाग लेने से अयोग्य किया जावेगा |
12. मेस में तय मेनू के अनुसार ही भोजन पकाया जायेगा | तय मेनू के अतिरिक्त विद्यार्थियों की मांग पर मेस समिति कोई स्पेशल डिश बनाने हेतु निर्देशित कर सकती है | उसकी कीमत मेस समिति एवं कांट्रेक्टर की सहमती से तय की जायेगी | विद्यार्थी टोकन कटवाकर उस स्पेशल डिश को पहले से बुक कर प्राप्त कर सकते हैं |