

जीवाजी विश्वविद्यालय ग्वालियर

फूडटेकनोलोजी अध्ययनशाला

// कुटेशन आमंत्रण पत्र //

क्रमांक: जे.यू. एफ.टी / 2022 / 187

दिनांक : 11-01-2022

प्रति,

विषय:-जीवाजी वि.वि. फूडटेकनोलोजी अध्ययनशाल में किराना सामग्री प्रदाय करने वावत् ।  
महोदय,

जीवाजी विश्वविद्यालय ग्वालियर फूडटेकनोलोजी अध्ययनशाला हेतु किराना खाद्य सामग्री (ग्रोसरी आयटम ) प्रदाय करने हेतु कुटेशन दिनांक 27-01-2022 शॉम 5 वजे तक सील बन्द लिफाफे समन्वयक फूडटेकनोलोजी अध्ययनशाला जीवाजी विश्वविद्यालय,ग्वालियर ,पिन कोड-474011 के पते पर भेजे लिफाफे पर कुटेशन कार्य का नाम एवं अतिम तिथि आवश्यक रूप से अंकित करें । किराना (ग्रोसरी आयटम) सूची सलंग्न हैं ।

शर्त :-

- 1 सामग्री की मात्रा आवश्यकतानुसार घटाई बडाई जा सकती हैं ।
2. फर्म का नाम पैन नं. /टिन नं. /जी.एस.टी. नं. होना आवश्यक है ।
3. कुटेशन स्वीकृत/अस्वीकृत करने का अधिकार विश्वविद्यालय समिति के पास सुरक्षित रहेगा ।
4. कुटेशन अतिम तिथि तक वि.वि. में रजिस्टर्ड/स्पीडपोस्ट डाक से प्राप्त हो जाने चाहिएं ।

समन्वयक

11/1/22

कुटेशन अनुसार किराना सामान लिस्ट

क्र.	सामान का नाम	सख्या / बजन
1	नमक	1kg
2	सफेद मिर्च पाउडर	100g
3	लाल मिर्च पाउडर	100g
4	धनिया पाउडर	100g
5	हल्दी पाउडर	100g
6	गरम मसाला	100g
7	काली मिर्च	100g
8	बडी इलायची	100g
9	दाल चीनी	100g
10	लौंग	100g
11	तेज पत्ता	100g
12	जायफल	100g
13	जावित्री	100g
14	जीरा	100g
15	हींग स्पेशल	100g
16	अजवायन	100g
17	कलौन्जी	100g
18	हरि इलायची	100g
19	स्टार फूल	100g
20	कश्मीरी मिर्च	100g
21	आमचूर पाउडर	100g
22	पोली राई	100g
23	राई मोटी (सरसों)	100g
24	मैथी दाना	100g
25	सॉफ मोटी	100g
26	शक्कर	1 kg
27	इमली बिना बीज	100g
28	मैदा	1 kg
29	बेसन बारीक	1 kg
30	कोर्नफ्लोर	1 kg
31	कस्टर्ड पाउडर बेकफील्ड	100g
32	शरबती गेहूँ का आटा	1 kg
33	रवा मोटा	1 kg
34	पास्ता	1 kg
35	मेकरोनी	1 kg
36	स्पेगिटी पास्ता	400 g
37	नूडल्स	1 kg
38	बासमती चावल रायेल	1 kg
39	मूंगफली दाना	1 kg
40	गोल्डन सेला चावल बासमती	1 kg
41	चना दाल	1 kg
42	दाल उडद (धुली)	1 kg
43	राजमा चिना	1 kg
44	तुअर दाल	1 kg
45	दाल मसूर (धुली)	1 kg
46	दाल मूंग (धुली)	1 kg
47	सफेद काबंली चना	1 kg
48	देसी चना (काला)	1 kg
49	टी बेग	10 Pcs.
50	नेस कॉफी	100 g
51	काजू साबुत	1 kg

  
Coordinator  
Centre for Food Technology  
11



52	पिस्ता छोटा हरा	100 g
53	छुआरा	1 kg
54	किशमिश हरी	100 g
55	बादाम मिंगी	1 kg
56	सूखा नारियल (खोपरा)	1 kg
57	खसखस	1 kg
58	भगज (जरबूज बीज)	1 kg
59	केसर	01 g
60	कोको पाउडर	50 g
61	बैकिंग पाउडर	100 g
62	रिफाइंड तेल फोरचून	15 Liter
63	देसी घी	1 kg
64	डालडा	1 kg
65	विनेगर (सिरका) बोतल	100 ml
66	ग्रीन चिली सोस	100 ml
67	टोमाटो सोस	100 ml
68	सोया सोस	100 ml
69	जैम फ्रूट	250 g
70	गुलाब जल	50 ml
71	वेनिला एसेन्स	100 ml
72	पाइनेप्पल एसेन्स	100 ml
73	आरेन्ज एसेन्स	100 ml
74	स्ट्रोबेरी एसेन्स	100 ml
75	फूड कलर लाल (बुश)	01 pck
76	फूड कलर आरेन्ज (बुश)	01 pck
77	काला नमक पिसा	100 g
78	8 N 8 सोस	100 ml
79	कसूरी मैथी	250 g
80	साबूत लाल मिर्च	250 g
81	जिलेटिन पाउडर	100 g
82	सलाद ड्रेसिंग आयल	1 liter
83	यीस्ट	100 g
84	अजीनो मोटो	250 g
85	डाबर हनी	100 g
86	तिल	250 g
87	आलिव ऑयल	1 liter
88	सरसों तेल	1 liter
89	बैकिंग सोडा	100 g
90	अमोनिया	100 g
91	मिल्क पाउडर	100 g
92	शुगर क्यूब	1 pck
93	आइसिंग शुगर	100 g
94	बारस्टर	100 ml
95	गुड़	1 kg
96	कोकम	250 g
97	शुगर ब्राउन	01 pck
98	बटर पेपर	01 pck
99	डिटोल साबुन	01 pc
100	स्टील गुंजा	01
101	स्कोच ब्राइट बडा	01
102	पेपर नेपकिन	01
103	दुधपिक	01
104	तिल को तेल	01 liter
105	बारबेक्यू स्टिक	01 pck

106	बिम वार	01
107	सिल्वर फाईल	01
108	मख्कन अमूल	100 g
109	मैदा	1kg
110	ग्रीन फायल	01 pck
111	चोको चिप्स	100 g
112	डिटर्जेंट पाउडर	1 kg
113	सोयाबीन साबुत	1 kg
114	डार्क चाकलेट	100 g
115	फ्रूट चैरी	100 g
116	हेन्ड वॉश रिफिल गोदरेज	950 g
117	राइस ब्रान आयल	05 liter
118	चक्की फ्रेश आटा	1 kg
1		

  
11/11/22  
Coordinator  
Centre for Food Technology  
Jiwaji University, Gwalior