

**মসুর ডাল (দেশী) এর কারিগরি বিনির্দেশ ও শর্তাবলী :**

- ১। দ্রব্যের নাম: কারিগরি বিনির্দেশ অনুযায়ী প্যাকেটজাতকৃত মসুর ডাল দেশী (০৯টি ঘাঁটি/ ইউনিটে) সরবরাহ।
- ২। পরিমাণ: ৮৭০.০০০ মে: টন (নিম্নোক্ত বর্ণনা মোতাবেক মাস ভিত্তিক সরবরাহ) উল্লেখিত দ্রব্যের পরিমাণ হতে সরবরাহের পরিমাণ কম হতে পারে। সেক্ষেত্রে সরবরাহকৃত দ্রব্যের পরিমাণ হ্রাস পেলেও দ্রব্যের মূল্যের কোন তারতম্য করা যাবে না।

ক্র: নং	সরবরাহের স্থান	চাহিদার পরিমাণ
ক।	বি বা ঘাঁটি বাশার, ঢাকা	মাসিক চাহিদার ভিত্তিতে
খ।	বি বা ঘাঁটি কুর্মিটোলা, ঢাকা	মাসিক চাহিদার ভিত্তিতে
গ।	বি বা ঘাঁটি মতিউর, যশোর	মাসিক চাহিদার ভিত্তিতে
ঘ।	বি বা ঘাঁটি জহুর, চট্টগ্রাম	মাসিক চাহিদার ভিত্তিতে
ঙ।	বি বা ঘাঁটি এসএমডি, টাঙ্গাইল	মাসিক চাহিদার ভিত্তিতে
চ।	বি বা ঘাঁটি কক্সবাজার	মাসিক চাহিদার ভিত্তিতে
ছ।	বি বা স্টেশন শমসের নগর, মৌলভীবাজার	মাসিক চাহিদার ভিত্তিতে
জ।	বি বা র্যাডার ইউনিট বগুড়া	মাসিক চাহিদার ভিত্তিতে
ঝ।	বি বা সি এন্ড এম ইউনিট লালমনিরহাট	মাসিক চাহিদার ভিত্তিতে

**৩। a. Technical Specification/Parameter of Dal (Mosur) Deshi/Lentil:**

Parameter	Limits:
i. Moisture	: Max 11%
ii. Dirt	: Max 0.5%
iii. Foreign food grains	: Max 0.5%
iv. Damaged/Touched Grain	: Max 1.5%
v. Insect Damaged grain	: (0.5%)
vi. Full healthy grain	: Min 92%
vii. Split grains	: Max 8.0%
viii. Unripe grains	: Max 1.0%

b. Dal Masur Deshi should be fresh, bold bright and shining grains, without husk of the natural red lentil. It shall be in the form of small flattish non-split red lentil of red-orange colour and hard with a smooth surface. The Dal shall be of the current/Latest season's crop and shall be sound, dry, clean, wholesome and without any bad odour. Dal masur shall be without damage by insects, or any other infections, foreign grains and other impurities. The dal shall be of one variety and of good cooking quality.

৪। অত্যাবশ্যকীয়/গ্রহণযোগ্য প্রস্তুতকারক দেশ: বাংলাদেশ

৫। দরপত্রের সহিত দাখিলকৃত নমুনার কারিগরি বিনির্দেশসহ নিজস্ব ল্যাব পরীক্ষার প্রতিবেদন সংযুক্ত করতে হবে।

**৬। প্যাকিংঃ**

ক। প্যাকিং এর বিবরণ: ১.২৯২ কেজির ৯০% ও ০.৬৪৬ কেজির ১০% হিসাবে প্যাকেট করতে হবে। প্যাকেট এর নমুনা চুক্তি সম্পাদনের পর বিমান সদর কর্তৃক প্রদর্শন করতঃ অনুমোদিত হতে হবে।

খ। ডাল প্যাকিংয়ের জন্য ব্যবহৃত প্যাকেট অবশ্যই ফুড গ্রেড কোয়ালিটির হতে হবে।

গ। ব্যবহৃত প্যাকেট (PET এবং LD সমন্বয়) উন্নত মানের আর্দ্রতা প্রতিবন্ধক হতে হবে।

ঘ। প্রতিটি প্যাকেটে অবশ্যই নিম্নলিখিত তথ্যাবলি উল্লেখ থাকতে হবে:

১। ব্র্যান্ড

২। উৎপাদনের তারিখ

৩। মেয়াদ উত্তীর্ণের তারিখ

৪। প্রকৃত ওজন ও কেজি

৫। বিএসটিআই অনুমোদিত সিল

৬। “বিক্রয়যোগ্য নহে”

বাংলাদেশ বিমান বাহিনীর জন্য বিশেষভাবে প্রস্তুতকৃত” প্যাকেটের গায়ে স্পষ্টতঃ উল্লেখ থাকতে হবে।

৭। প্যাকিংকৃত দ্রব্য বাহির থেকে দেখার ব্যবস্থা থাকতে হবে।

- ৭। চুক্তিপত্র স্বাক্ষরের পর চুক্তিকৃত দ্রব্য সরবরাহের পূর্বে অগ্রীম নমুনা দাখিল করতে হবে যা বিমান সদর কর্তৃক অনুমোদন গ্রহন সাপেক্ষে সরবরাহ করতে হবে।
- ৮। মসুর ডাল (দেশী) সরবরাহকারী প্রতিষ্ঠানে নিম্নোক্ত সুবিধাদি থাকতে হবে:
- ক। উন্নত প্রযুক্তির অটো হাসকিং (স্বয়ংক্রিয় পদ্ধতিতে ডালের খোসা ছাড়ানো), অটো ডিসটোনার (স্বয়ংক্রিয় পদ্ধতিতে কংকর ও পাথর বাছাই করণ), থ্রেডিং করনীয় ব্যবস্থা (স্বয়ংক্রিয় পদ্ধতিতে ডালের মান/শ্রেণী নির্ণয় করণ) ও অটো প্যাকেজিং (স্বয়ংক্রিয় পদ্ধতিতে মোড়কজাতকরণ) সম্পন্ন ফেসিলিটি থাকতে হবে।
- খ। ফ্যাক্টরি পরিচালনার সব রকমের কমপ্লাইন্স সার্টিফিকেট (সম্মতি সনদ) থাকতে হবে। সরবরাহকারী প্রতিষ্ঠান ও প্রক্রিয়াজাতকরণ প্রতিষ্ঠানে Worker health Certificate (শ্রমিকের স্বাস্থ্য সনদ), Environment Certificate(পরিবেশ সনদ), ETP System (বর্জ্য প্রক্রিয়াকরণ ব্যবস্থা) থাকতে হবে।
- গ। যে পরিবেশে মসুর ডাল দেশী প্রক্রিয়াজাত করতে হবে সেখানে সর্বোচ্চ মানের হাইজিন (স্বাস্থ্যবিধি) ব্যবস্থা, পেস্ট কন্ট্রোল সিস্টেম (কিট প্রত্যঙ্গ নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা), সেপারেট ফিউমিগেশন ফেসিলিটি (পৃথক করনের ব্যবস্থা), সেপারেট ক্লিন প্যাকেজিং এরিয়া (পৃথক পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন মোড়কিকরণ জায়গা) থাকতে হবে।
- ঘ। নিজস্ব কোয়ালিটি ইন্সপেকশন টিম (মান নিয়ন্ত্রণ পরিদর্শক দল) ও ল্যাব ফেসিলিটি (পরীক্ষাগার ব্যবস্থা) থাকতে হবে।
- ঙ। ডাল মিল মান-সম্মত, পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন এবং মিলের অভ্যন্তরে লোডিং-আনলোডিং এর পর্যাপ্ত সুযোগ সুবিধা থাকতে হবে।
- চ। পর্যাপ্ত ফিউমিগেশন (উপদুপন) করার ব্যবস্থা ও ফিউমিগেশন (উপদুপন) করত প্যাকেট করতে হবে।
- ৯। ফ্যাক্টরি নিজস্ব ল্যাবরেটরিতে সকল ধরনের ক্যামিকেল, ফিজিক্যাল এবং মাইক্রোবায়োলজিক্যাল টেস্ট করার ব্যবস্থা ও Apparatus (পরীক্ষাগারে ব্যবহৃত যন্ত্রপাতি) সমূহ থাকতে হবে এবং প্রতি ব্যাচের Certificate of Analysis (সনদ পত্রের বিশ্লেষণ) দিতে হবে। প্রতিটি ধাপের জন্য সার্বক্ষনিক কোয়ালিটি কন্ট্রোল টিম এবং অভিজ্ঞ প্রোডাকশন সুপারভাইজার টিম থাকতে হবে।
- ১০। প্রসেসিং এর সময় কোন অবস্থাতেই মসুর ডাল দেশী উন্মুক্ত পরিবেশে রাখা যাবে না।
- ১১। পণ্যের মেয়াদ : বিমান বাহিনীতে গ্রহনের তারিখ থেকে ন্যূনতম ১২ মাস মেয়াদ থাকতে হবে।
- ১২। পরিদর্শন ও মান নিয়ন্ত্রণ : কর্তৃপক্ষ চাইলে কার্য সম্পাদনের পূর্বে বাল্ক স্টক চিহ্নিত করে আসবেন অথবা মসুর ডাল দেশী প্যাকিং করত সরবরাহের এর পূর্বে বিমান সদর কর্তৃক মনোনীত কর্মকর্তা দ্বারা পরিদর্শন করবে। শুধুমাত্র পরিদর্শনের ভিত্তিতে গ্রহণযোগ্য মসুর ডাল দেশী সরবরাহ করতে হবে। পরিদর্শনের পরে ও সরবরাহকৃত মসুর ডাল দেশী মান খারাপ পাওয়া গেলে অথবা প্যাকেটে কোন ত্রুটি পাওয়া গেলে সরবরাহকারী নিজ দায়িত্বে সমুদয় মসুর ডাল দেশী ০৫ দিনের মধ্যে সকল স্থানে পরিবর্তন করে দিতে হবে।
- ১৩। মূল্যায়ণ:
- ক। দরদাতা মূল্যায়নের ক্ষেত্রে পূর্বে এরূপ সরবরাহের অভিজ্ঞতাকে অগ্রাধিকার দেওয়া হবে। দরপত্রের সহিত পূর্ব অভিজ্ঞতা সনদ দাখিল করতে হবে।
- খ। উৎপাদনকারী প্রতিষ্ঠান অথবা খাদ্য উৎপাদনকারী প্রতিষ্ঠান অগ্রাধিকার যোগ্য।
- ১৪। সরবরাহকৃত খাদ্য দ্রব্যাদি বিমান সদরের অনুমোদিত নমুনা ও কারিগরী বিনির্দেশ অনুযায়ী সরবরাহ করতে হবে। অন্যথায় কার্যাদেশ বা চুক্তি বাতিল এবং দ্রব্যাদি বাজেয়াপ্ত করা হবে এবং উক্ত দ্রব্যাদির কোন বিল পরিশোধ করা হবে না।
- ১৫। চাহিদাকৃত দ্রব্য সরবরাহের পূর্বে দ্রব্যের কারিগরী বিনির্দেশ অনুযায়ী ল্যাব টেস্টের সন্তোষ জনক হালনাগাদ রিপোর্ট দাখিল করতে হবে।
- ১৬। মূল্য ঘোষণা: প্রতি কেজি দর - টাকা (বাংলাদেশী মুদ্রা)।
- ১৭। নমুনা ও নথিপত্রাদি দাখিলকরণ: সরবরাহকারীকে অবশ্যই উপরোল্লিখিত বর্ণনার প্রতিটি নথিপত্রাদি দরপত্রের সাথে দাখিল করতে হবে ও ১ কেজি ওজনের ০৬ প্যাকেট নমুনা ডাল মণ্ডর (দেশী) দরপত্রের সাথে দাখিল করতে হবে।
- ১৮। LD / জামানত বাজেয়াপ্তকরণ: ডিজিডিপির প্রচলিত নিয়মে।
- ১৯। বিল প্রদান: চুক্তিপত্র সম্পাদনের পর সংশ্লিষ্ট সরবরাহকারী কর্তৃক ডাল মণ্ডর দেশী নিজস্ব ব্যবস্থাপনায় নির্দিষ্ট স্থানে পৌঁছানোর পর ডেলিভারি রিসিস্ট (ডিআর) ও সন্তোষজনক প্রাপ্তি স্বীকারপত্রের মূল কপি বিমান সদরে প্রেরণ করতে হবে। মাসিক ভিত্তিতে ২০১ এমইউ বি বা কর্তৃক সিআরভি এর কার্যক্রম সম্পন্ন হওয়ার পর ডিজিডিপির প্রচলিত নিয়ম অনুযায়ী বিল পরিশোধিত হবে।
- ২০। অন্যান্য শর্তাবলী: ডিজিডিপির প্রচলিত বিধি মোতাবেক হবে।