KERALA LIVESTOCK DEVELOPMENT BOARD Ltd.
TRAINING CENTRE MATTUPATTI – 685 616
Via, Munnar – Kerala,
(Phone – 04865 – 242201)

നമ്പർ MTY TC 18/2019-20 തീയതി 01.08.2026.

ടെൻഡർ നോട്ടീസ്

കേരളാ ലൈവ്സ്റ്റോക്ക് ഡെവലപ്പ്മെന്റ് ബോർഡിന്റെ (KLD Board) കീഴിൽ മാട്ടുപ്പെട്ടിയിലുള്ള പരിശീലന കേന്ദ്രത്തിലെ (ട്രെയിനിങ്ങ് സെന്റർ) സേവന പ്രവർത്തികളും (Service Activities) **കാന്റീൻ നടത്തിപ്പും** കരാർ അടിസ്ഥാനത്തിൽ ഏറ്റെടുത്തു നടത്തുന്നതിലേക്കായി താല്പര്യമുള്ളവരിൽ നിന്നും സീലുവെച്ച ടെൻഡറുകൾ ക്ഷണിച്ചുകൊള്ളുന്നു. ഇതു സംബന്ധിച്ച വ്യവസ്ഥകൾ, നിബന്ധനകൾ, വിശദാംശങ്ങൾ ആദിയായവ താഴെപ്പറയുന്നു.

പൊതു വ്യവസ്ഥകൾ (General Conditions)

I. കരാർ ജോലിയുടെ വിവരണം

(A) പരിശീലനത്തിനെത്തുന്ന ഉദ്യോഗസ്ഥർ, വിദ്യാർത്ഥികൾ, കർഷകർ, മുൻകൂർ അനുവാദം വാങ്ങിയെത്തുന്ന സന്ദർശകർ, ബോർഡിലെ ഇതര ജീവനക്കാർ എന്നിവർക്കായി ബോർഡിൽ നിന്നും ഏർപ്പെടുത്തിയിട്ടുള്ള അടിസ്ഥാന സൗകര്യങ്ങൾ (Facilities) വിനിയോഗിച്ച് ഒരു കാന്റീൻ നടത്തുക.
(B) പരിശീലന കേന്ദ്രം (ട്രെയിനിങ് സെന്റർ) നല്ലനിലയിൽ പരിപാലിക്കുന്നതു സംബന്ധിച്ച (upkeep and maintenance) ഇനിപ്പറയുന്ന ജോലികൾ.

(i) ശുചീകരണം (Cleaning and sanitation)

ഓഫീസ് മുറികൾ, ആഡിറ്റോറിയം, ക്ലാസ്മുറികൾ, രണ്ടു സ്യൂട്ടുകൾ, കുളിമുറികൾ, ലാട്രിനുകൾ ഇവയുടെ പരിസരങ്ങൾ, രണ്ടു ട്രെയിനീസ് ഹോസ്റ്റലുകളിലുള്ള മുറികൾ, അവയോടു ചേർന്നുള്ള കുളിമുറികൾ, ലാട്രിനുകൾ, വരാന്തകൾ, ഇടനാഴികൾ, പരിസരങ്ങൾ

(മുൻവശവും, പിറകുവശവും), ലൈബ്രറി, ക്ലാസ് മുറി, റിക്രിയേഷൻ ഹാൾ ഇവിടങ്ങളിലെല്ലാമുള്ള ഗ്ലാസ് ജനാലകൾ, ഫർണിച്ചർ, ഉപകരണങ്ങൾ മുതലായവ ദിവസവും അനുയോജ്യമാം വിധം കഴുകി അഥവാ അടിച്ചുവാരി, തൂത്തുതുടച്ചു വൃത്തിയാക്കുക. കൂടാതെ ട്രെയിനിങ്ങ് സെന്റർ, ട്രെയിനീസ് ഹോസ്റ്റൽ എന്നിവയിലേക്കുള്ള റോഡുകൾ, കാനകൾ, പൈപ്പുകൾ എന്നിവ യഥാസമയം ശുചിയാക്കുക.

(ii) റൂം സർവ്വീസ് (Room Service)

ട്രെയിനിംഗ് സെന്ററിൽ വരുന്ന അതിഥികളേയും, ഉദ്യോഗസ്ഥരേയും, വിദ്യാർത്ഥികളേയും ട്രെയിനിംഗ് സെന്ററുമായി ബന്ധപ്പെട്ട അധികാരിയുടെ നിർദ്ദേശപ്രകാരം മുറികളിൽ എത്തിക്കുക. മുറികളിൽ കിടക്കകൾ, തലയിണകൾ, ഷീറ്റുകൾ, പുതപ്പുകൾ എന്നിവ വൃത്തിയായി വിരിച്ചുകൊടുക്കുക, അവർ മുറികൾ കൈപ്പറ്റാനും, ഒഴിയാനും വേണ്ട സഹായം ചെയ്യുക, മുറികളിൽ ചായ,കാപ്പി, ചൂടുവെള്ളം എന്നിവ എത്തിക്കുക, ബന്ധപ്പെട്ട മറ്റു പണികൾ.

(iii) പൂന്തോട്ട സംരക്ഷണം (Garden maintenance)

ട്രെയിനിംഗ് സെന്റർ, ലൈബ്രറി, ക്ലാസ് മുറികൾ, ട്രെയിനീസ് ഹോസ്റ്റലുകൾ എന്നിവയുടെ പരിസരത്തുള്ള പൂന്തോട്ടങ്ങളിലെ ചെടികൾക്ക് യഥാസമയം കളപറിക്കുക, വൃത്തിയാക്കുക, വെള്ളമൊഴിക്കുക, വളമിടുക കീടനാശിനി അടിക്കുക, ഇത്യാദിജോലികൾ.

(iv) അനുബന്ധജോലികൾ (Allied Services)

ട്രയിനിംഗ് സെന്ററിലെ ഓഫീസിൽ, ഓഫീസ് സമയത്ത് ഓഫീസ് അന്റൻഡർ എന്ന നിലയിൽ ഓഫീസ് അധികാരികളെ സഹായിക്കുക. മറ്റു നിർദ്ദേശങ്ങൾ പാലിക്കുക.

II. പ്രത്യേക നിബന്ധകൾ (Special condition)

കാന്റീൻ നടത്തിപ്പു സംബന്ധിച്ച പ്രത്യേക നിബന്ധനകൾ അനുബന്ധം –A യിലും ട്രെയിനിങ്ങ് സെന്റർ പരിപാലനം സംബന്ധിച്ച് പ്രതേക നിബന്ധനകൾ അനുബന്ധം B യിലും കൊടുത്തിട്ടുണ്ട് .

III. ടെൻഡർ നൽകാനുള്ള അർഹത

മുകളിൽ A യിലും B യിലും പറയുന്ന രീതിയിലുള്ള ജോലികൾ ഏറ്റെടുത്ത് നടത്തി മുൻപരിചയമുള്ളവരിൽ നിന്നാണ് ടെൻഡർ പ്രതീക്ഷിക്കുന്നത്

ഏതായാലും കാന്റീൻ നടത്തിപ്പു സംബന്ധിച്ച് അനുബന്ധം A യിൽ പറയുന്ന മുൻ പരിചയം നിർബന്ധമാണ്. ടെൻഡറിൽ പങ്കെടുക്കുന്നവർ ഫോട്ടോ ഐ.ഡി യുടെയും, അഡ്രസ് പ്രൂഫിന്റെയും സാക്ഷ്യപ്പെടുത്തിയ പകർപ്പുകൾ സമർപ്പിക്കേണ്ടതാണ്. KLD ബോർഡു ജീവനകാർക്കും അവരുടെ അടുത്തബന്ധുക്കൾക്കും ടെൻഡർ നൽകാൻ അർഹത ഉണ്ടായിരിക്കുന്നല്ല.

IV. ടെൻഡർ നൽകേണ്ട വിധം

നിർദ്ദിഷ്ട ഫാറത്തിലാണ് ടെൻഡർ സമർപ്പിക്കേണ്ടത്. പ്രസ്തുത ഫാറത്തിലെ **'SCHEDULE–I'** ഭാഗത്തു ട്രെയിനിങ്ങ് സെന്റർ പരിപാലന ജോലികൾക്ക് പ്രതിമാസം നൽകേണ്ട ആകെ തുകയും **'SCHEDULE-II'** ഭാഗത്ത് കാന്റീൻ നിരക്കുകളുടെ ടെൻഡർ രേഖപ്പെടുത്തേണ്ടതാണ്. ടെൻഡർ, മുദ്രവച്ച കവറിൽ 'Manager (Trg), Training Centre, KLD Board, Mattupatti– 685616, via Munnar, Idukki Dist.' എന്ന വിലാസത്തിൽ വേണം സമർപ്പിക്കുവാൻ കവറിനുമുകളിൽ ട്രെയിനിങ്ങ് സെന്റർ കാന്റീൻ നടത്തിപ്പിനും പരിപാലനത്തിന ുമുള്ള ടെൻഡർ എന്നും രേഖപ്പെടുത്തിയിരിക്കണം. ടെൻഡർ നൽകാനുള്ള ഫാറവും ഈ ക്വട്ടേഷൻ നോട്ടീസിന്റെ പ്രതിയും താല്പര്യമുള്ളവർക്ക് മാനേജർ(AH) ന്റെ ഓഫീസിൽ ടെൻഡർ ഫോമിന്റെ വിലയായ 1062 രൂപ(Rs. 900+ 18% നികുതി) അടച്ച രസീത് പ്രകാരം ട്രെയിനിങ് സെന്റർ മാനേജറിൽ നിന്നും ലഭിക്കുന്നതാണ്. ടെൻഡർ ഫോം KLD ബോർഡിൻറെ വെബ്സൈറ്റിൽ(www.livestock.kerala.gov.in) നിന്നും ഡൌൺലോഡ് ചെയ്യാവുന്നതാണ്.അങ്ങനെ ചെയ്യുന്ന പക്ഷം ടെൻഡർ ഫോമിന്റെ വിലയായ 1062 രൂപ ഓൺലൈൻ/ ഡിമാൻഡ് ഡ്രാഫ്റ്റ് ആയി ഒടുക്കിയതിന്റെ വിവരങ്ങൾ ഉള്ളടക്കം ചെയ്യേണ്ടതാണ്. വ്യവസ്ഥകൾ അംഗീകരിച്ചുകൊണ്ട് ഓരോ പേജിന്റെ അടിയിലും ഒപ്പിട്ട് ടെൻഡർ നോട്ടീസിന്റെ പ്രതി ടെൻഡറിനോടൊപ്പം ഉള്ളടക്കം ചെയ്യേണ്ടതാണ്.

V. തീയതിയും സമയവും

ടെൻഡറുകൾ 2026 സെപ്റ്റംബർ മാസം രണ്ടാം തീയതി ഉച്ചയ്ക്ക് ഒരു മണിവരെ സ്വീകരിക്കുന്നതും അന്നേ ദിവസം 3 മണിക്ക് അപ്പോൾ ഹാജരുള്ള ടെൻഡർ സമർപ്പിച്ചവരുടെ സാന്നിദ്ധ്യത്തിൽ തുറന്നു പരിശോധിക്കുന്നതാണ്.

VI. കരാർ കാലാവധി

മുകളിൽ പറഞ്ഞിട്ടുള്ള രണ്ടു വിഭാഗം ജോലികൾക്കും കൂടി ഒറ്റ കരാറിലായിരിക്കും ഏർപ്പെടുത്തുക. ബോർഡു നിശ്ചയിക്കുന്ന തീയതി മുതൽ

ഒരു വർഷക്കാലത്തേക്കായിരിക്കും കരാർ പ്രാബല്യത്തിലിരിക്കുക. കരാർകാരന്റെ സേവനങ്ങൾ തൃപ്തികരമാണെന്നു കണ്ടാൽ, ടിയാന്റെ രേഖാമൂലമുള്ള സമ്മതത്തോടെ കരാർ ഒരു വർഷത്തേക്കുകൂടി ദീർഘിപ്പിക്കാവുന്നതാണ്. എന്നാൽ കരാർകാരന്റെ ഏതെങ്കിലും വിഭാഗത്തിലെ പ്രവർത്തനം (performance) തൃപ്തികരമല്ലായെന്നു ബോദ്ധ്യപ്പെട്ടാൽ ഒരു മാസത്തെ നോട്ടീസ് നൽകി ആകെ കരാർ അവസാനിപ്പിക്കുന്നതിനും പകരം ഏർപ്പാടുകൾ ചെയ്യുന്നതിനും ട്രെയിനിങ്ങ് സെന്റർ മാനേജർക്ക് അധികാരമുണ്ടായിരിക്കും. കരാർകാർ കാലാവധിക്കു മുൻപായി ഏറ്റെടുത്ത പ്രവർത്തനങ്ങൾ ഉപേക്ഷിച്ചുപോയാൽ ബോർഡിനുണ്ടാകുന്ന നഷ്ടം കരാർകാരനിൽ നിന്നും യുക്തമെന്നുതോന്നുന്നവിധത്തിൽ ഈടാക്കാൻ ബോർഡിന് (അഥവാ, മാനേജർ ട്രെയിനിങ്ങിന്) അധികാരമുണ്ടായിരിക്കും.

VII. നിരതദ്രവ്യം

ടെൻഡർ നോടൊപ്പം 4000 രൂപാ നിരതദ്രവ്യമായി Manager (AH) ന്റെ ഓഫീസിലടച്ചു ലഭിക്കുന്ന രസീത് ഉള്ളടക്കം ചെയ്യേണ്ടതാണ്. നിരതദ്രവ്യമായി 4000 രൂപ മാനേജർ (AH), KLD Board, Mattupatty യുടെ പേരിൽ മൂന്നാർ SBI ൽ മാറാവുന്ന ഡിമാന്റ് ഡ്രാഫ്റ്റ് ആയും/ ഓൺലൈൻ ആയും സ്വീകരിക്കുന്നതാണ്(Bank Accont Number- 57064109127, IFSC- SBIN0070135, Branch,- SBI Munnar). നടപടികൾ പൂർത്തിയാക്കി കരാർ ഉറപ്പിച്ചതിനുശേഷം മാത്രമേ ടെൻഡറിൽ രണ്ടാം സ്ഥാനത്തു പരിഗണിക്കുന്നയാളുടെ നിരതദ്രവ്യം തിരിച്ചുനൽകുകയുള്ളു. ടെൻഡർ ഉറപ്പിച്ചതിനു ശേഷം കരാറിൽ ഏർപ്പെടാൻ കൂട്ടാക്കാതെ പിൻമാറുന്നവരുടെ നിരതദ്രവ്യം ബോർഡിലേക്കു മുതൽ കൂട്ടുന്നതാണ്.

VIII. എഗ്രിമെന്റും സെക്യൂരിറ്റിയും

കരാർ ഉറപ്പിച്ചുകൊണ്ട് ഉത്തരവു ലഭിച്ച് ഒരാഴ്ചക്കകം കോൺട്രാക്ടർ നിശ്ചിത ഫാറത്തിൽ ഒരു എഗ്രിമെന്റ് വെക്കേണ്ടതും (200 രൂപ കേരള മുദ്രപത്രത്തിൽ) 40,000 രൂപ(നാൽപ്പതിനായിരം രൂപ മാത്രം) സെക്യൂരിറ്റിയായി മാനേജർ(AH), മാട്ടുപ്പെട്ടി യുടെ ഓഫീസിലടക്കേണ്ടതുമാണ്. ഇതിനെ തുടർന്ന് നിർദ്ദേശിക്കുന്ന തീയതി മുതലായിരിക്കും കരാർ പ്രാബല്യത്തിൽ വരിക. (സെക്യൂരിറ്റിയായി അടയ്ക്കുന്ന തുകയ്ക്ക് പലിശ നൽകുന്നതല്ല.)

IX. ബാദ്ധ്യതകൾ

കരാർകാരിൽ നിന്നും ഏതെങ്കിലും കാരണവശാവൽ ബോർഡിലേക്ക് ഈടാക്കേണ്ടതായ തുകകൾ ഉണ്ടായാൽ, ആയത് ടിയാന്റെ സെക്യൂരിറ്റി ഡിപ്പോസിറ്റിൽ നിന്നോ, ടിയാനു ബോർഡിൽ നിന്നും ലഭിക്കാനുള്ള ഏതെങ്കിലും തുകയിൽനിന്നോ, മറ്റു യുക്തമായ രീതിയിലോ ഈടാക്കാൻ മാനേജർ ട്രെയിനിംഗിന് അധികാരമുണ്ടായിരിക്കും.

X.ട്രെയിനിംഗ് സെന്റർ പരിപാലനം (Training center upkeep and maintenance service)

സംബന്ധിച്ച നിരക്ക് 'സ്വീകാര്യയോഗ്യമെന്ന്' കണ്ടാൽ മാത്രമേ ട്രെയിനിംഗ് സെന്റർ കാന്റീൻ നടത്തിപ്പിനുള്ള ടെൻഡർ പരിഗണിക്കുകയുള്ളൂ.

XI. ഈ ക്വട്ടേഷൻ പ്രകാരമുള്ള കരാർ സ്ഥിരപ്പെടുത്തുന്നതിനുള്ള അന്തിമ തീരുമാനം സ്ഥാപനത്തിന്റെ മാനേജർ (ട്രെയിനിംഗ്) നായിരിക്കും. മാനേജർ (AH), മാനേജർ (ട്രെയിനിംഗ്), മാനേജർ (FD), അസിസ്റ്റന്റ് മാനേജർ(FD) എന്നിവരടങ്ങിയ കമ്മറ്റിയുടെ തീരുമാനത്തിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ ആയിരിക്കും അന്തിമ തീരുമാനം എടുക്കുന്നത്.

XII. തർക്കവിഷയങ്ങൾ

ഈ കരാർ സംബന്ധിച്ച് എല്ലാ തർക്കവിഷയങ്ങളിലും കെ.എൽ.ഡി. ബോർഡ് മാനേജിംഗ് ഡയറക്ടറുടെ തീരുമാനം അന്തിമമായിരിക്കും. ഏതെങ്കിലും നിയമനടപടികൾ ആവശ്യമായി വന്നാൽ ആയത് ബോർഡിന്റെ ഹെഡ്ഡാഫീസ് സ്ഥിതി ചെയ്യുന്ന തിരുവനന്തപുരത്തെ അധികാരപ്പെട്ട കോടതിയിലായിരിക്കും കൈക്കൊള്ളുക.

അനുബന്ധം - A
കാന്റീൻ നടത്തിപ്പിനെക്കുറിച്ചുള്ള പ്രത്യേക നിബന്ധനകൾ

1. ഉത്തര– ദക്ഷിണേന്ത്യൻ പാചക രീതിയിലുള്ള ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങൾ, പാക പ്പെടുത്തുന്നതിന് പ്രാവീണ്യമുള്ളവരും, സർക്കാർ, അർദ്ധസർക്കാർ, പൊതുമേഖലാ സ്ഥാപനങ്ങൾ എന്നിവയുടെ കാന്റീനുകൾ നടത്തി പരിചയം സിദ്ധിച്ചവരും FSSAI Certificate അംഗീകാരം ഉള്ളവരും മാത്രം ടെൻഡർ നൽകിയാൽ മതിയാകും. പരിചയം തെളിയിക്കുന്നതിനും മറ്റു യോഗ്യതകൾ തെളിയിക്കുന്നതിനുമുള്ള സർട്ടിഫിക്കറ്റുകൾ ക്വട്ടേഷനോടൊപ്പം ഹാജരാക്കേണ്ടതാണ്.
2. ടെൻഡർ എടുക്കുന്ന വ്യക്തി പാചകക്കാരെ നിയമിക്കുമ്പോൾ അതിൽ ഒരാളെങ്കിലും കേരള ടൂറിസം ഡവലപ്പ്മെന്റ് കോർപ്പേറഷൻ കൊടുക്കുന്ന '6' മാസത്തെ പരിശീലനം കുക്കറിയിൽ സിദ്ധിച്ചതോ അഥവാ അതിന് തത്തുല്യമായ ഏതെങ്കിലും പരീക്ഷ കുക്കറിയിൽ പാസ്സായതോ ആയ ആളായിരിക്കണം.
3. കാന്റീൻ മാനേജർക്ക് മലയാളം, ഇംഗ്ലീഷ് എന്നീ ഭാഷകൾ നന്നായി കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നതിനുള്ള കഴിവും ഹിന്ദിയിൽ സാമാന്യപരിജ്ഞാനവും ഉണ്ടായിരിക്കേണ്ടത് അഭികാമ്യമാണ്. ഭക്ഷണപദാർത്ഥങ്ങളുടെ ലിസ്റ്റിൽ (SCHEDULE II കാണുക) ചേർത്തിരിക്കുന്ന ഓരോ ഇനത്തിനും കിട്ടേണ്ട കുറഞ്ഞ നിരക്ക് ടെൻഡറിൽ പ്രത്യേകം കാണിച്ചിരിക്കണം. അംഗീകരിക്കപ്പെടുന്ന ക്വട്ടേഷനിലെ നിരക്കുകൾ, കോൺട്രാക്ടർ എഗ്രിമെന്റ് വയ്ക്കുന്ന (അതായത് കരാർ കാലാവധിയായ) ഒരു വർഷക്കാലം നിലനില്ക്കുന്നതാണ്.
4. കാന്റീൻ നടത്തിപ്പിനാവശ്യമായ കെട്ടിടം, ഫർണിച്ചർ, പാത്രങ്ങൾ, ഫ്രിഡ്ജ്, ഗ്രൈന്റർ മെഷീൻ തുടങ്ങിയവ ട്രയിനിംഗ് സെന്ററിൽ നിന്നും നല്കുന്നതാണ്. മേൽപ്പറഞ്ഞവയും ഈ ടെൻഡർ നോട്ടീസിൽ പേരെടുത്ത് പറയാത്തവയുമായ ഉപകരണങ്ങൾ കോൺട്രാക്ടറെ ഏൽപ്പിച്ചുകഴിഞ്ഞാൽ ആയവ കോൺട്രാക്ടറുടെ പരിപൂർണ്ണ ഉത്തരവാദിത്വത്തിലായിരിക്കുന്നതും അവയ്ക്ക് നാശനഷ്ടങ്ങളുണ്ടായാൽ കോൺട്രാക്ടർ നഷ്ടപരിഹാരം നൽകാൻ ബാദ്ധ്യസ്ഥനായിരിക്കുന്നതുമാകുന്നു. കോൺട്രാക്ടർ സ്വന്തമായി മറ്റു പാത്രങ്ങൾ കൊണ്ടുവരികയാണെങ്കിൽ അതിന് മുൻകൂട്ടി അനുവാദം വാങ്ങിയിരിക്കേണ്ടതാണ്. കുക്കിംഗ് റേഞ്ച്, ഗ്രൈന്റർ തുടങ്ങിയവ

ഉപയോഗിക്കുന്നതിനുള്ള ഇലക്ട്രിസിറ്റി ചാർജ്ജ് മാസാമാസം കോൺട്രാക്ടർ വഹിക്കേണ്ടതാണ്.

5. കാന്റീൻ പരിസരവും, മേശകൾ, പാത്രങ്ങൾ, തുടങ്ങിയവയും വൃത്തിയായും ശുചിയായും സൂക്ഷിക്കേണ്ടതും, ഈയം പുശേണ്ട പാത്രങ്ങൾ യഥാസമയം ഈയംപൂശി ഉപയോഗിക്കേണ്ടതുമാകുന്നു

6. പരിശീലനത്തിനെത്തുന്നവർക്ക് ആവശ്യമെന്ന് കണ്ടാൽ ബന്ധപ്പെട്ട ഉദ്യോഗസ്ഥന്റെ നിർദ്ദേശാനുസരണം ഭക്ഷണപദാർത്ഥങ്ങൾ അവരുടെ താമസസ്ഥലത്ത് എത്തിച്ചു കൊടുക്കേണ്ടതാണ്.

7. ഭക്ഷണപദാർത്ഥങ്ങളുടെ അംഗീകൃത വിലനിലവാരപ്പട്ടിക കാന്റീനിൽ പ്രദർശിപ്പിക്കേണ്ടതും നിശ്ചിതവിലയിൽ കൂടുതൽ ആരിൽനിന്നും ഈടാക്കാൻ പാടില്ലാത്തതുമാകുന്നു.

8. ചായയ്ക്ക് നല്ലയിനം തേയില (ബി.ഒ.പി. സൂപ്പർഡസ്റ്റ്), കാപ്പിപ്പൊടി, കല്ല് നീക്കം ചെയ്ത മേൽത്തരം അരി (പീക്കോക്ക്, നിറപറ ബ്രാന്റ്), ഗുണമേന്മയുള്ള ആട്ട (ആശിർവാദ്, പൈല്സ് ബറി), സാഫൊല സൺഫ്ലവർ സസ്യ എണ്ണ, നെയ്യ് (മിൽമ, അമുൽ) ഇവ മാത്രമേ കാന്റീനിൽ ഉപയോഗിക്കാവു.

9. പ്രത്യേക അവസരങ്ങളിൽ അനുബന്ധം C -യിൽ പറയാത്ത ആഹാരസാധനങ്ങൾ നൽകേണ്ടിവന്നാൽ ആയതിന്റെ വില ട്രെയിനിംഗ് സെന്റർ അധികാരികളുമായി ആലോചിച്ച് നിശ്ചയിച്ച് ആയതിൻപടി ഈടാക്കാവു ന്നതാണ്.

10. ഫാമിൽ സന്ദർശനത്തിനെത്തുന്നവർക്കും പുറത്തുള്ളവർക്കും ആഹാര സാധനങ്ങൾ നൽകാവുന്നതാണെങ്കിലും അത് പരിശീലനത്തിനെത്തുന്നവർക്ക് യാതൊരുവിധ അസൗകര്യവും ഉണ്ടാകാത്ത വിധത്തിൽ ആയിരിക്കണം. ഇതിനായി ബന്ധപ്പെട്ട അധികാരികളിൽ നിന്നും മുൻകൂട്ടി അനുവാദം വാങ്ങേണ്ടതാണ്.

11. KLD Board വക ഫാമിലെ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ – പാൽ, ഇറച്ചി, വിറക് മുതലായവ കാലാകാലങ്ങളിൽ ബോർഡ് നിശ്ചയിക്കുന്ന വിലയ്ക്ക് ലഭ്യതയനുസരിച്ച് മാത്രം കോൺട്രാക്ടർക്ക് നൽകുന്നതാണ്. എന്നിരുന്നാലും, ആവശ്യമെന്ന് കണ്ടാൽ ദിവസേന പരമാവധി 10 കിലോഗ്രാം പാലും, കശാപ്പുദിവസങ്ങളിൽ 10 കിലോഗ്രാം മാംസവും കാന്റീനിൽനിന്നും ഭക്ഷണം കഴിക്കുന്ന ട്രെയിനി കളുടേയും ജീവനക്കാരുടേയും എണ്ണം കണക്കിലെടുത്ത് വിലക്കിഴിവിൽ

അനുവദിക്കുന്നതാണ്. പ്രത്യേകാനുമതി കൂടാതെ സൗജന്യ നിരക്കിൽ മേൽപ്പറഞ്ഞ സാധനങ്ങൾ കൂടുതൽ കിട്ടുന്നതല്ല.

12. കാന്റീനിൽ നിന്നും അഹാരം കഴിക്കുന്നവരിൽ ബോർഡ് ജീവനക്കാർ, അവരുടെ കുടുംബക്കാർ, ട്രെയിനികൾ, ഗസ്റ്റ് ലെച്ചറർമാർ, ബോർഡിന്റെ അതിഥികൾ എന്നിവർക്ക് ഒരു നിരക്കും (ഇൻസൈഡ് റേറ്റ്), ഇതര ആളു കൾക്കു വേണ്ടി മറ്റൊരു നിരക്കും (ഔട്ട് സൈഡ് റേറ്റ്) പ്രത്യേകം ടെൻഡറിൽ കാണിച്ചിരിക്കണം.

13. കാന്റീൻ നടത്തിപ്പിനുള്ള കഴിവ്, ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെ നിലവിലുള്ള മാർക്കറ്റ് വില, മറ്റു ചെലവുകൾ എന്നിവ കണക്കിലെടുത്തായിരിക്കും ടെൻഡർ ഉറപ്പിക്കുക. കുറഞ്ഞ നിരക്ക് ക്വോട്ട് ചെയ്തു എന്ന കാരണത്താൽ പ്രത്യേകം പരിഗണന പ്രതീക്ഷിക്കരുത്. ന്യായീകരിക്കാവുന്ന ഒരു നിരക്കിനോടാണ് താല്പര്യം. ട്രെയിനിംഗ് സെന്റർ പരിപാലനം സംബന്ധിച്ച നിരക്കു സ്വീകാര്യ മെന്നുകണ്ടാൽ, കാന്റീൻ നിരക്കുകളിൽ കരാർകാരനുമായി കൂടിയാലോചന(negotiation) നടത്തി ന്യായീകരിക്കാവുന്ന നിരക്കുകളിൽ എത്തിച്ചേരാൻ മാനേജർ (ട്രെയിനിംഗ്) ന് അധികാരമുണ്ടായിരിക്കും. ഇപ്രകാരം ചെയ്യാൻ ടിയാൻ വിസ്സമ്മതിക്കുന്ന പക്ഷം, ട്രെയിനിംഗ് സെന്റർ പരിപാലനത്തിന് അടുത്ത കുറഞ്ഞ നിരക്കു ക്വോട്ടു ചെയ്തിട്ടുള്ള വ്യക്തിയുമായി രണ്ടു വിഭാഗം നിരക്കുകളിലും കൂടിയാലോചന (negotiation) നടത്തി കരാർ ഉറപ്പിക്കാവുന്നതാണ്.

14. നിബന്ധന (14) അനുസരിച്ച് പൂർണ്ണവിശ്വാസമുള്ള ഒരാളെ കണ്ടുപിടിക്കാൻ കഴിയുന്നില്ലായെങ്കിൽ, ട്രെയിനിംഗ് സെന്റർ മാനേജരുടെ യുക്താനുസരണം, മൂന്നുമാസത്തേക്കായി ടെൻഡർ ഉറപ്പിക്കാവുന്നതും അതിനുശേഷം കാലാവധി നീട്ടിക്കൊടുക്കുകയോ കരാർ അവസാനിപ്പിക്കുകയോ ചെയ്യാവു ന്നതാണ്.

15. കാന്റീൻ പ്രവർത്തനം തുടങ്ങിയശേഷം KLD Board ഉദ്യോഗസ്ഥരടങ്ങിയ ഒരു കാന്റീൻ കമ്മിറ്റി നിശ്ചിത കാലയളവിലെ നടത്തിപ്പ് വിലയിരുത്തുന്നതും, തൃപ്തികരമല്ലെന്ന് കണ്ടാൽ കരാർ റദ്ദാക്കുന്നതും തൻമൂലം ബോർഡിനുണ്ടാ കുന്ന നഷ്ടം കോൺട്രാക്ടറിൽ നിന്നും വസൂലാക്കുന്നതുമാണ്.

16. കാന്റീൻ കമ്മിറ്റി, കാന്റീൻ പ്രവർത്തനം കൂടെക്കൂടെ വിലയിരുത്തുന്നതും അതിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ സമയാസമയങ്ങളിൽ നൽകുന്ന നിർദ്ദേശങ്ങൾ കോൺട്രാക്ടർ കർശനമായി പാലിക്കേണ്ടതുമാണ്. കാന്റീൻ നടത്തിപ്പ്

സംബന്ധമായ എന്തെങ്കിലും തർക്കവിഷയം ഉണ്ടായാൽ അതിൽ കാന്റീൻ കമ്മിറ്റിയുടെ തീരുമാനം അന്തിമമായിരിക്കും.

17. ഇതിനോടനുബന്ധമായി ചേർത്തിരിക്കുന്ന നിശ്ചിത ഫോറത്തിന്റെ A വിഭാഗത്തിലുള്ള ഭക്ഷണപദാർത്ഥങ്ങളുടെ ലിസ്റ്റിലാണ് ടെൻഡർ തുക എഴുതേണ്ടത്. ബോർഡ് ജീവനക്കാർ, അവരുടെ കുടുംബക്കാർ, ട്രെയിനികൾ, ബോർഡിന്റെ അതിഥികൾ, ഗസ്റ്റ് ലക്ചറർമാർ എന്നിവർക്കുള്ള നിരക്കും, സന്ദർശകർക്കുള്ള നിരക്കും പ്രത്യേകം രേഖപ്പെടുത്തേണ്ടതാണ്. അങ്ങനെ രേഖപ്പടുത്തിയ നിരക്കിനെ അതിനെതിരായി കൊടുത്തിരിക്കുന്ന ഘടകം (factor) കൊണ്ട് ഗുണിക്കുന്നതും ഗുണനഫലമായി കിട്ടുന്ന തുകയുടെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ നിരക്ക് (Rate) കണക്കാക്കുന്നതുമാണ്.

18. ടെൻഡറിൽ പറഞ്ഞിട്ടുള്ള ഏത് ഭക്ഷണപദാർത്ഥവും ഏതവസരത്തിലും പാകം ചെയ്തു തരുന്നതിന് ആവശ്യപ്പെടാനുള്ള അധികാരം ബന്ധപ്പെട്ട ഉദ്യോഗസ്ഥനിൽ നിക്ഷിപ്തമായിരുക്കും.

19. എല്ലാദിവസവും ഉച്ചഭക്ഷണസമയത്ത് ക്വട്ടേഷനിൽ നിർദ്ദേശിച്ചിട്ടുള്ള ഗുണനിലവാരമുള്ള മത്സ്യക്കറി നൽകേണ്ടതാകുന്നു.

20. പരിശീലനത്തിനായി എത്തുന്നവരിൽനിന്നും തെരഞ്ഞെടുക്കുന്ന ഒരു വ്യക്തിയുടെ നിർദ്ദേശപ്രകാരം അവർക്കുള്ള ഓരോ ദിവസത്തേയും ഭക്ഷണം ക്രമീകരിക്കേണ്ടതാകുന്നു.

21. കോൺട്രാക്ടറുടെ കീഴിൽ ജോലി നോക്കുന്ന കാന്റീൻ ജീവനക്കാരിൽ സപ്ളയറന്മാർ വെള്ള പാൻസും, ഷർട്ടും, അടുക്കള ജോലിക്കാർ കളറുള്ള പാൻസും ഏപ്രനും ധരിക്കേണ്ടതാണ്.

22. കാന്റീൻ കോൺട്രാക്ടർ അതതു ദിവസങ്ങളിലെ ഭക്ഷണത്തിന്റെ വിവരണം ബില്ലിൽ ചേർത്ത് അന്നേ ദിവസം തന്നെ കാന്റീൻ സൗകര്യം ഉപയോഗിക്കുന്ന വ്യക്തിയിൽ നിന്നും ഒപ്പ് വാങ്ങി ബില്ല് സമർപ്പിക്കേണ്ടതാണ്. ഇപ്രകാരം ഉപഭോക്താവിന്റെ ഒപ്പ് ഇല്ലാതെ സമർപ്പിക്കുന്ന ബില്ലുകൾ .യാതൊരു കാരണവശാലും പാസാക്കുന്നതല്ല.

23. ഒരുവർഷ കാലയളവിലേയ്ക്കാണ് കോൺട്രാക്ട് നല്കുന്നതെങ്കിലും തൊട്ടടുത്ത വർഷത്തെ ക്യാന്റീൻ ക്വട്ടേഷൻ നിലവിൽ വരുന്നതുവരെ ക്യാന്റീൻ നടത്തിപ്പിന്റെ ചുമതല പഴയ ക്വട്ടേഷൻ വ്യവസ്ഥകൾ പ്രകാരം നിലവിലുള്ള കോൺട്രാക്ടറിൽ നിക്ഷിപ്തമാണ്.

മാനേജർ (ട്രെയിനിംഗ്)

അനുബന്ധം - B

ട്രെയിനിംഗ് സെന്റർ പരിപാലനം സംബന്ധിച്ച പ്രത്യേക നിബന്ധനകൾ

1. ട്രെയിനിംഗ്സെന്റർ, ഹോസ്റ്റൽ എന്നിവയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട ശുചീകരണത്തിനു വേണ്ട സോപ്പ്, ഡിറ്റർജന്റ് മുതലായവയും ബ്രഷ്, ചൂല് ഇത്യാധി ഉപകരണങ്ങളും കരാർകാരന് തന്നെ സ്വന്തം ചെലവിൽ ലഭ്യമാക്കേണ്ടതാണ്. ഇതിൽ വീഴ്ച വരുത്തുന്ന പക്ഷം ടി വസ്തുക്കൾ മാനേജർ (ട്രെയിനിംഗ്) വാങ്ങിക്കുന്നതും, ആയതിന്റെ വില കോൺട്രാക്ടറുടെ പ്രതിമാസ ബില്ലിൽ നിന്നും വസൂലാക്കുന്നതുമാണ്.
2. ട്രെയിനിംഗ് സെന്ററിന്റെ പരിപാലനത്തിനു (Upkeep and maintenance) വേണ്ടി പ്രതിവർഷം നൽകുന്ന തുക 1,00,000 രൂപയിൽ കൂടുന്ന പക്ഷം Income Tax ഇപ്പോഴത്തെ നിരക്കനുസരിച്ച് 1 ശതമാനവും പാൻ കാർഡ് ഇല്ലെങ്കിൽ 20% വും ബില്ലിൽ നിന്നും വസൂലാക്കുന്നതാണ്. ടെൻഡർ സമർപ്പിക്കുവാൻ പാൻ കാർഡിന്റെ കോപ്പി നിർബന്ധമായി സമർപ്പിക്കേണ്ടതാണ്.
3. ട്രെയിനിംഗ്. സെന്ററുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് ജോലി ചെയ്യുന്ന ജീവനക്കാർ ഗ്രേ നിറത്തിലുള്ള(Grey Colour) യുണിഫോം, പേരുകൾ പ്രദർശിപ്പിക്കുന്ന ബാഡ്ജ് എന്നിവ ദിവസവും ധരിക്കേണ്ടതണ്. ഇതു സംബന്ധമുള്ള ചെലവ് കരാർകാരൻ വഹിക്കേണ്ടതാണ്.
4. ട്രെയിനിംഗ് ഹോസ്റ്റലിലെ ബെഡ്ഷീറ്റുകൾ, പുതപ്പുകൾ എന്നിവ മേലധികാരികളുടെ നിർദ്ദേശാനുസരണം ധോബിക്ക് കൊടുത്ത് വൃത്തിയാണ്ടേതും, അതിന്റെ ബില്ലുകൾ മേലധികാരിയെ കാണിച്ച് ബോദ്ധ്യപ്പെടുത്തി അടച്ചു തീർക്കേണ്ടതുമാണ്. അടച്ചു തീർക്കുന്ന മുറയ്ക്ക് ടി തുക കോൺട്രാക്ടർക്ക് ഓഫീസിൽ നിന്നും തിരിച്ചു നൽകുന്നതാണ്.
5. കോൺട്രാക്ടർ ഏർപ്പെടുത്തുന്ന ജീവനക്കാരുടെ സ്വഭാവഗുണം, ഉത്തരവാദിത്വബോധം, വിശ്വസ്തത എന്നിവയുടെ പൂർണ്ണ ഉത്തരവാദിത്വം കോൺട്രാക്ടറിൽ നിക്ഷിപ്തമായിരിക്കും. ജീവനക്കാരിൽ നിന്നും

ബോർഡിന് നഷ്ടം സഹിക്കേണ്ടിവരുന്ന പക്ഷം അതിന്റെ നഷ്ടം കോൺട്രാക്ടറിൽനിന്നും വസൂലാക്കുന്നതാണ്.

6. ട്രെയിനിംഗ് സെന്ററുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് ജോലിചെയ്യുന്ന ജീവനക്കാരെ ഒരു കാരണവശാലും ട്രെയിനിംഗ് സെന്റർ കാന്റീനിൽ ജോലി ചെയ്യാൻ അനു വദിക്കുന്നതല്ല. അതുപോലെ കാന്റീനിൽ ജോലിച്ചെയ്യുന്നവരെ ട്രെയിനിംഗ് സെന്ററുമായി ബന്ധപ്പെട്ട ജോലികൾ ചെയ്യാനും അനുവദിക്കുന്നതല്ല.
7. ട്രെയിനിംഗ് സെന്റർ പരിപാലന പ്രവൃത്തിയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട എല്ലാ ജംഗമ വസ്തുക്കളുടെയും (Stock& Stores) കോൺട്രാക്ട് പരിധിയിലുള്ള സമയത്തെ മേൽനോട്ടവും കൈകാര്യ ചുമതലയും കോൺട്രാക്ടറിൽ നിക്ഷിപ്തമായിരിക്കും ടി വസ്തുവകകൾ കരാർകാരനു രേഖാമൂലം കൈമാറുന്നതും കരാർ, അവസാനിക്കുമ്പോൾ അവ തിരികെ ഏൽപ്പിക്കേണ്ടതുമാണ്.
8. ട്രെയിനിംഗ് സെന്റർ, ട്രെയിനിംഗ് ഹോസ്റ്റൽ എന്നിവിടങ്ങളിലെ ഫർണ്ണിച്ചർ, ഫിറ്റിംഗ്സ്, മറ്റുപകരണങ്ങൾ, സാധനങ്ങൾ എന്നിവയുടെ സംരക്ഷണ ചുമതലയും കോൺട്രാക്ടർക്ക് കൈമാറുന്നതും, കോൺട്രാക്ട് തീരുന്ന മുറയ്ക്ക് അവ അധികാരപ്പെട്ട ഉദ്യോഗസ്ഥന് തിരികെ കൈമാറി രേഖകൾ ആക്കേണ്ടതുമാണ്.
9. മേൽസൂചിപ്പിച്ച വസ്തുവകയിൽ ഏതെങ്കിലും നഷ്ട്ടപ്പെട്ടുപോയാൽ അതിന്റെ ഉത്തരവാദിത്വം കരാർകാരനായിരിക്കും. ടി വസ്തുവിന്റെ വില കരാർ കാരനിൽ നിന്നും ഈടാക്കുന്നതാണ്.
10. ട്രെയിനിംഗ് സെന്റർ പരിപാലന ജോലികൾക്കായി കരാറുകാരൻ നിയോഗിക്കുന്ന ജോലിക്കാർക്ക് KLD Board-ൽ നിന്നും യാതൊരുവിധമായ ആനുകൂല്യങ്ങൾക്കും അർഹതയുണ്ടായിരിക്കുന്നതല്ല. അവർക്കർഹമായ എല്ലാ ആനുകൂല്യങ്ങളും കരാർകാരൻ തന്നെ ലഭ്യമാക്കേണ്ടതാണ്.
11. പരിപാലന ഇനത്തിൽ കരാർകാരന് ലഭ്യമാക്കേണ്ട ഓരോ മാസത്തേയും തുകയ്ക്ക് തൊട്ടടുത്ത മാസം 10-ാം തീയതിക്കു മുമ്പായി ബിൽ സമർപ്പിക്കേണ്ടതും, ആയതിന്റെ മൂല്യം ചെക്കായി നൽകുന്നതുമാണ്. ട്രെയിനിങ് സെന്റർ ലഭ്യമായ കാറ്റഗറി തിരിവ് അനുസരിച്ചുള്ള അനുദിന ഹാജർനില അനുസരിച്ചു മാത്രമേ എല്ലാ മാസവും ഇതു സംബന്ധിച്ചുള്ള തുക നിശ്ചയിക്കുകയുള്ളു.

ട്രെയിനിംഗ് സെന്റർ പരിപാലന ജോലികൾ

(Upkeep and maintenance services)

A.	ട്രെയിനിംഗ് സെന്റർ, ക്ലാസ് മുറികൾ, സ്യൂട്ട്, കോമൺ ടോയ്ലെറ്റുകൾ, ഓഫീസ് മുറികൾ എന്നിവയുടെ ക്ലീനിംഗ്	എല്ലാ ദിവസങ്ങളിലും രാവിലെ 9 മണിയ്ക്കു മുമ്പായി ജോലി പൂർത്തിയാക്കണം
B.	ട്രെയിനിംഗ് സെന്റർ, ഹോസ്റ്റൽ ക്ലീനിംഗ്	എല്ലാ ദിവസവും
C.	ലൈബ്രറി, റീഡിംഗ് മുറി ക്ലീനിംഗ്, റിക്രിയേഷൻ മുറി ക്ലീനിംഗ്	എല്ലാ ദിവസവും
D.	ട്രെയിനിംഗ് സെന്റർ ഹോസ്റ്റൽ, ട്രെയിനിംഗ് സെന്റർ ഓഫീസ്, ലൈബ്രറി, റിക്രിയേഷൻ കെട്ടിടം എന്നിവയുടെ പരിസരങ്ങൾ വൃത്തിയാക്കുന്നത്(കാനകൾ, ഓടകൾ, പുല്ല് ചെത്തിവൃത്തിയാക്കൽ, കളനാശിനി അടിക്കാൻ മുതലായവ)	എല്ലാ ബുധനാഴ്ചകളിലും
E.	ചെടികൾ, പൂന്തോട്ടം എന്നിവ വൃത്തിയാക്കൽ, കീടനാശിനി അടിക്കൽ, നനക്കൽ എന്നിവ	എല്ലാ ദിവസവും
F.	ഓഫീസ് അറ്റൻഡർ	എല്ലാ ദിവസവും
G.	Room Attenders താമസക്കാർക്ക് പൊതു വ്യവസ്ഥയിൽ പറഞ്ഞിരിക്കുന്ന Service കൊടുക്കുന്നതിന് വേണ്ട സമയ സൂചിക	മുഴുവൻ സമയം

ഇപ്രകാരം ജോലികൾ ചെയ്തു തീർക്കുന്നതിനാവശ്യമുള്ളത്ര ജീവനക്കാരെ കരാർകാരൻ നിയോഗിക്കേണ്ടതാണ്.

ഈ ടെൻഡർ നോട്ടീസിൽ കാണിച്ചിരിക്കുന്ന എല്ലാ നിബന്ധനകളും ഞാൻ വായിച്ചു മനസ്സിലാക്കിയിട്ടുള്ളതാകുന്നു.

ഒപ്പ്

പേര്

മേൽവിലാസം

തീയതി

സാക്ഷികൾ

1.

2.

മാനേജർ (ട്രെയിനിംഗ്)

KERALA LIVESTOCK DEVELOPMENT BOARD LIMITED

Training Centre ,Mattupatty,Munnar,Idukki

(A Government of Kerala Undertaking)

Rates quoted for Upkeep and maintenance services of Training Centre for one Month

SI NO	Work Category	Expected Days of work in a Month	No of person	Rate per day	Expected rate per month A*B
1	Care taker	31			
2	Gardner	31			
3	Office Attendant	25			
4	Cleaner and cost of Cleaning Material	31			
		Total			

(Rupees...)

Signature of Tenderer

Name and address of the Tender

KERALA LIVESTOCK DEVELOPMENT BOARD LIMITED

TRAINING CENTRE,MATTUPATTY,MUNNAR ,IDUKKI

SCHEDULE II

Sl.no	Items	Qty to be Supplies	Factor	Inside Rate Rs	Out side Rate Rs	Inside factor	Outside factor
1	Tea (BOP leaf/ super fine Dust)	1/4 milk 3/4	15				
2	Coffee Only Instand)	1/4 milk 3/4 (decotion 150Ml)	10				
3	Black coffee(ordinary coffee powder)	150Ml	10				
4	Milk with sugar	150Ml	2				
5	Biscuit, (Britania, marie, Parle etc)	2Nos	1				
6	Milk without sugar	150Ml	2				
7	Bread with jam and butter	2 pieces	2				
8	Masala dosai	100g	1				
9	Ghee roast	50g	1				
10	Vadai / Banana fry, 30gm each	2Nos	1				
	A. Breakfast						
A	Iddali, Vellayappam, or Dosai 50g each, coconut chatni and sambar, Tea/ Coffee	4Nos	1				
	Above items additional each		1				

B	Puttu 250gm,(Good quality rice with 4 Plantains and sugaror Bangal gram curry, 250 gm), Tea/ coffee quality as in 1,2		1				
C	Uppuma (250gm),Plantains (2Nos) and Sugar Tea / Coffee as in no 1or 2		1				
D	Bread toast (6slice) Butter (25gm) Jam(50gm) omlet/bulls eye/ fride single egg, Tea / coffee		0.5				
E	1. Additional bread (2Slices)		0.5				
	2.Additional Butter (25gm)		0.5				
	B. Lunch						
A	Meals including the following items Raw rice or boiled rice(Stone less nirapara or peacock brand) asper requrement .Sambar or Dall, Butter milk or Pulissery or Ressam, Aviyal or Thiyal or Pachadi, Thoran, Pickle, Pappadam(2nos)		2				
B	Meals (North Indian style)(300gm) fine rice (Good quality stone less), North Indian rotty(50gm each)4nos, Onion salad or any north indian type Subjee(bowl full), curd 100ml, papadam 2no, Lime slice 1/2		0.5				
C	Additional rotti each		0.5				
	C. Dinner						
A	Chappathy or Porotta (50gm), Masala curry or stew,onion	4Nos	1				
	Additional chapathy or porotta						
B	Warm rice, Kanji (as per requirement), Katti Chatni,pickle pappadam, cheru payar Thoran.		2				

C	Chappathy (North indian),North indian subjee(bowl full) Potato stew, Onion sliceand 1/2 Lemon slice	4Nos	0.5				
	Porotta with the above item		0.5				
	Rotti(north Indian Style with above items)	4Nos					
	Additional chapathy , porotta or rotti each	1No	0.5				
D	Poori(50gm) each , North Indian subjee(bowl full), pickle/ Sliced Onion	4 Nos	0.5				
	Addl poori	1No	0.5				

Other items

1	Curd	50ml	1				
		100ml	1				
2	Fish curry/fry (king fish/ pearl spot/ motha/sea water katla	75gm	1				
3	Chicken curry/ fry(One plate)	150gm	1				
	equals 1/6 of a chicken	100gm	1				
4	Beef fry/ curry	150gm	1				
5	Mutton fry/ curry	150gm	1				
6	Omlette single egg		1				
7	Omlette Double egg		1				
8	Egg fry single		1				
9	Egg fry Double		1				
10	Chicken Biriyani, egg with salad and papdam(2Nos),Pickle	500gm	1				

11	Mutton Biriyani, egg with salad and papdam(2Nos),Pickle	500gm	1				
12	Vegitable biriyani/ Fried rice, salad and Papadam (2),Pickle	500gm	1				
13	Egg Roast single		1				
14	Chilly chicken		1				
15	Cake/ Ladoo/ Gilebi		1				
16	Payasam	100ml	1				
17	Fruit salad	125ml	1				
18	Ice cream	100ml	1				
19	Soup Veg/ Non veg		1				
20	Pork fry	150gm	1				
21	Cutlet. Veg		1				
22	Cutlet. Meat		1				
23	Banana- Ethan	1No	1				
24	Plantain- (Njalipoovan)	2Nos	1				
25	Paneer masala		1				
	Total factor						

E.Other items

Any items not enlisted should be served with prior sanction and mutual agreement of price

Place:

Signature

Date:

Name of the tenderer

Address