കേരളാ ലൈവ്സ്റ്റോക്ക് ഡെവലപ്മെൻറ് ബോർഡ് ലിമിറ്റഡ്

ഹൈ - ടെക് ബുൾ മദർ ഫാം, കോലാഹലമേട്, ഇടുക്കി - 685 501

HTF/KDE/190/2014 **03.09.2026**

റീ-ക്വട്ടേഷൻ നോട്ടീസ്

കേരള ലൈവ്സ്റ്റോക്ക് ഡെവലപ്പമെൻറ് ബോർഡിന്റെ (കെ.എൽ.ഡി. ബോർഡ്) കീഴിൽ ഹൈ-ടെക് ബുൾ മദർ ഫാം, കോലാഹലമേട് യൂണിറ്റിലെ കാന്റീൻ കരാർ അടിസ്ഥാനത്തിൽ ഏറ്റെടുത്തു നടത്തുന്നതിലേക്കായി നിശ്ചിത പ്രവർത്തി പരിചയമുള്ളവരിൽ നിന്നും മത്സര സ്വഭാവമുള്ള സീൽഡ് ക്വട്ടേഷനുകൾ ക്ഷണിച്ചു കൊള്ളുന്നു. റീ-ക്വട്ടേഷൻ സമർപ്പിക്കുന്നതിനു മുമ്പ് നിർദ്ദിഷ്ട കെട്ടിടം സന്ദർശിച്ച് സൗകര്യങ്ങൾ മനസ്സിലാക്കേണ്ടതാണ്. ഇതു സംബന്ധിച്ച വ്യവസ്ഥകൾ, നിബന്ധനകൾ, വിശദാംശങ്ങൾ ആദിയായവ താഴെ പറയുന്നു.

പൊതുവ്യവസ്ഥകൾ (General Conditions)

I). കരാർ ജോലിയുടെ വിവരണം

കെ.എൽ.ഡി. ബോർഡ് ഉദ്യോഗസ്ഥർ / ജീവനക്കാർ, പരിശീലനാർത്ഥികൾ മുൻകൂർ അനുവാദം വാങ്ങിയെത്തുന്ന സന്ദർശകർ, ബോർഡിലെ ഇതരജീവനക്കാർ എന്നിവർക്കായി ബോർഡിൽ നിന്നും ഏർപ്പെടുത്തിയിട്ടുള്ള കെട്ടിട സൗകര്യം വിനിയോഗിച്ച് കാന്റീൻ നടത്തുക.

II). പ്രത്യേക നിബന്ധനകൾ.

കാന്റീൻ നടത്തിപ്പു സംബന്ധിച്ച പ്രത്യേക നിബന്ധനകൾ **അനുബന്ധം A ൽ** നൽകിയിട്ടുണ്ട്.

III). റീ-ക്വട്ടേഷൻ നൽകാനുള്ള അർഹത

മുകളിൽ (1) ൽ പറയുന്ന ജോലികൾ ഏറ്റെടുത്ത് നടത്തി മുൻപരിചയമുള്ളവരിൽ നിന്നാണ് റീ-ക്വട്ടേഷൻ പ്രതീക്ഷിക്കുന്നത്. **കാന്റീൻ നടത്തിപ്പ് സംബന്ധിച്ച് അനുബന്ധം A(1) ൽ പറയുന്ന മുൻപരിചയം നിർബന്ധമാണ്.**
കെ. എൽ. ഡി ബോർഡ് ജീവനക്കാർക്കും അവരുടെ അടുത്ത ബന്ധുക്കൾക്കും റീ-ക്വട്ടേഷൻ നൽകാൻ അർഹത ഉണ്ടായിരിക്കുന്നതല്ല. അതുപോലെ കാന്റീൻ നടത്തിപ്പ് തൃപ്തികരമല്ലെന്ന കാരണത്താൽ കരാർ റദ്ദാക്കപ്പെട്ട വ്യക്തികൾക്കും റീ-ക്വട്ടേഷൻ നൽകാൻ അർഹത ഉണ്ടായിരിക്കുന്നതല്ല.

IV). റീ-ക്വട്ടേഷൻ നൽകേണ്ട വിധം

നിർദിഷ്ട ഫാറത്തിലാണ് റീ-ക്വട്ടേഷൻ സമർപ്പിക്കേണ്ടത്. **അനുബന്ധം B** യിലെ പ്രസ്തുത ഫാറത്തിൽ കാന്റീൻ നിരക്കുകളുടെ ക്വട്ടേഷനും ആകെ തുകയും രേഖപ്പെടുത്തേണ്ടതാണ്. റീ-ക്വട്ടേഷൻ മുദ്രവെച്ച കവറിൽ **യൂണിറ്റ് ഹെഡ്, കെ.എൽ.ഡി.ബോർഡ്, ഹൈ - ടെക് ബുൾ മദർ ഫാം, കോലാഹലമേട് - 685 501** എന്ന വിലാസത്തിൽ വേണം സമർപ്പിക്കുവാൻ. കവറിനു മുകളിൽ **കാന്റീൻ നടത്തിപ്പിനുള്ള റീ-ക്വട്ടേഷൻ** എന്നും രേഖപ്പെടുത്തിയിരിക്കണം. റീ-ക്വട്ടേഷൻ നൽകാനുള്ള ഫാറവും, ഈ റീ-ക്വട്ടേഷൻ നോട്ടീസിന്റെ പ്രതിയും താത്പര്യമുള്ളവർക്ക് കെ. എൽ. ഡി ബോർഡ്, ഹൈ - ടെക് ബുൾ മദർ ഫാം, കോലാഹലമേട് ഓഫീസിൽ നിന്നും ഇ എം ഡി അടയ്ക്കുന്ന മുറയ്ക്ക് നേരിട്ടോ അല്ലെങ്കിൽ വെബ്സൈറ്റ് വഴിയോ ലഭിക്കുന്നതാണ്. വ്യവസ്ഥകൾ അംഗീകരിച്ചുകൊണ്ട് ഓരോ പേജിന്റെ അടിയിലും ഒപ്പിട്ട് റീ-ക്വട്ടേഷൻ നോട്ടീസിന്റെ പ്രതി ക്വട്ടേഷനോടൊപ്പം ഉള്ളടക്കം ചെയ്യേണ്ടതാണ്.

V). തീയതിയും സമയവും

ക്വട്ടേഷനുകൾ **2026 സെപ്റ്റംബർ മാസം 17 തീയ്യതി ഉച്ചയ്ക്ക് 1** മണിവരെ സ്വീകരിക്കുന്നതും അന്നേ ദിവസം **ഉച്ചകഴിഞ്ഞ് 2.30** മണിക്ക് അപ്പോൾ ഹാജരുള്ള റീ-ക്വട്ടേഷൻ സമർപ്പിച്ചവരുടെ സാന്നിദ്ധ്യത്തിൽ തുറന്ന് പരിശോധിക്കുന്നതുമാണ്. ഏതെങ്കിലും കാരണവശാൽ റീ-ക്വട്ടേഷൻ തുറക്കുന്ന ദിവസം അവധിദിനമായി പ്രഖ്യാപിച്ചാൽ തൊട്ടടുത്ത പ്രവർത്തിദിവസത്തിലേക്ക് മാറ്റുന്നതായിരിക്കും.

VI. കരാർ കാലാവധി

കാന്റീൻ നടത്തുന്നതിനുള്ള കരാർ **3 മാസം ട്രയൽ** അടിസ്ഥാനത്തിൽ നൽകുന്നതും കാന്റീൻ നടത്തിപ്പു തൃപ്തികരം എന്ന് കണ്ടാൽ ബോർഡ് നിശ്ചയിക്കുന്ന തീയ്യതി മുതൽ ട്രയൽ കാലയളവടക്കം **ഒരു വർഷക്കാലത്തേയ്ക്കായിരിക്കും** കരാർ പ്രാബല്യത്തിലിരിക്കുക. കരാറുകാരന്റെ പ്രവർത്തനം തൃപ്തികരമല്ലെന്നു ബോദ്ധ്യപ്പെട്ടാൽ ഒരു മാസത്തെ നോട്ടീസ് നൽകി കരാർ അവസാനിപ്പിക്കുന്നതിനും, പകരം ഏർപ്പാടുകൾ ചെയ്യുന്നതിനും ഹൈ - ടെക് ബുൾ മദർ ഫാം, കോലാഹലമേട്, യൂണിറ്റ് ഹെഡ് ന് അധികാരമുണ്ടായിരിക്കും. കരാർ കാലയളവിൽ കരാറുകാരന്റെ പ്രവർത്തനം തൃപ്തികരമാണെന്ന് ബോധ്യപ്പെടുന്ന പക്ഷം, കരാർ കാലാവധി കരാർ അവസാനിക്കുന്ന തീയതി മുതൽ ഒരു വർഷ കാലത്തേക്ക് ദീർഘിപ്പിച്ചു നൽകുന്നതിനുള്ള അധികാരം ക്യാന്റീൻ മോണിറ്ററിങ് കമ്മിറ്റിയിൽ നിക്ഷിപ്തമായിരിക്കും.

VII . നിരതദ്രവ്യം

ക്വട്ടേഷനോടൊപ്പം **2000/-** രൂപ നിരതദ്രവ്യമായി സ്പെഷ്യൽ ഓഫീസർ, കെ.എൽ.ഡി.ബോർഡിന്റെ പേരിൽ വാഗമൺ SBI ൽ മാറാവുന്ന ബാങ്ക് **ഡിമാൻഡ് ഡ്രാഫ്റ്റ് ആയോ പണമായോ** ഓഫീസിൽ അടയ്ക്കാവുന്നതാണ്.
നടപടികൾ പൂർത്തിയാക്കി കരാർ ഉറപ്പിച്ചതിനു ശേഷം മാത്രമേ ക്വട്ടേഷനിൽ രണ്ടാംസ്ഥാനത്തു പരിഗണിക്കുന്നയാളുടെ നിരതദ്രവ്യം തിരിച്ചു നൽകുകയുള്ളു. കരാറിൽ ഏർപ്പെടാൻ കൂട്ടാക്കാതെ പിന്മാറുന്നവരുടെ നിരതദ്രവ്യം ബോർഡിലേക്കു മുതൽ കൂട്ടുന്നതാണ്.

VIII .എഗ്രിമെന്റും സെക്യൂരിറ്റിയും

കരാർ ഉറപ്പിച്ചുകൊണ്ട് ഉത്തരവുലഭിച്ച് ഒരാഴ്ചയ്ക്കകം കോൺട്രാക്ടർ നിശ്ചിത ഫാറത്തിൽ **(200/-** രൂപ കേരളാ മുദ്രപത്രത്തിൽ) ഒരു എഗ്രിമെന്റ് വയ്ക്കേണ്ടതും **50,000 /-** രൂപ സെക്യൂരിറ്റിയായി കോലാഹലമേട് ഫാം ഓഫീസിൽ അടയ്ക്കേണ്ടതുമാണ്. ഇതിനെ തുടർന്ന് നിർദ്ദേശിക്കുന്ന തിയതി മുതലായിരിക്കും കരാർ പ്രാബല്യത്തിൽ വരിക. (സെക്യൂരിറ്റിയായി അടയ്ക്കുന്ന തുകയ്ക്ക് പലിശ നൽക്കുന്നതല്ല) നിരതദ്രവ്യമായി അടച്ച തുക കിഴിച്ച് ബാക്കി തുക സെക്യൂരിറ്റിയായി അടച്ചാൽമതി.

IX . ബാധ്യതകൾ

കരാർകാരിൽ നിന്നും ഏതെങ്കിലും കാരണവശാൽ ബോർഡിലേയ്ക്ക് ഈടാക്കേണ്ടതായ തുകകൾ ഉണ്ടായാൽ, ആയത് ടിയാന്റെ സെക്യൂരിറ്റി ഡിപ്പോസിറ്റിൽ നിന്നോ, മറ്റു യുക്തമായ രീതിയിലോ ഈടാക്കാൻ യൂണിറ്റ് ഹെഡ്ന് അധികാരമുണ്ടായിരിക്കും.

X. പരീക്ഷണ കാലയളവ് തൃപ്തികരമാണെന്ന് ബോധ്യപ്പെടുന്ന പക്ഷം കാന്റീൻ മോണിറ്ററിങ് കമ്മിറ്റിയുടെ ശുപാർശയോടുകൂടി കരാർ സ്ഥിരപ്പെടുത്തുന്നതിനുള്ള അന്തിമ തീരുമാനം സ്ഥാപനത്തിന്റെ യൂണിറ്റ് ഹെഡ് ആയിരിക്കും.

XI. ഈ കരാർ സംബന്ധിച്ച എല്ലാ തർക്കവിഷയങ്ങളിലും കെ. എൽ. ഡി ബോർഡ് മാനേജിങ്ങ് ഡയറക്ടറുടെ തീരുമാനം അന്തിമമായിരിക്കും. ഏതെങ്കിലും നിയമനടപടികൾ ആവശ്യമായി വന്നാൽ ആയത് ബോർഡിന്റെ ഹെഡ്ഓഫീസ് സ്ഥിതിചെയ്യുന്ന തിരുവനന്തപുരത്തെ അധികാരപ്പെട്ട കോടതിയിലായിരിക്കും കൈക്കൊള്ളുക.

<u>അനുബന്ധം –A</u>

കാന്റീൻ നടത്തിപ്പിനെ കുറിച്ചുള്ള പ്രത്യേക നിബന്ധനകൾ

1. ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങൾ പാകപ്പെടുത്തുന്നതിന് പ്രാവീണ്യമുള്ളവരും, കാന്റീനുകൾ / ഹോട്ടൽ നടത്തി പരിചയം സിദ്ധിച്ചവരും മാത്രം റീ-ക്വട്ടേഷൻ നൽകിയാൽ മതിയാകും.

   സർക്കാർ/ അർദ്ധ സർക്കാർ/ പൊതുമേഖലാ സ്ഥാപനങ്ങളിൽ പ്രവർത്തി പരിചയമുള്ളവർ സ്ഥാപന മേധാവിയിൽ നിന്നും 2 വർഷത്തെ പ്രവർത്തി പരിചയ സർട്ടിഫിക്കറ്റും സ്വകാര്യ മേഖലയിൽ പ്രവർത്തി പരിചയമുള്ളവർ പ്രവർത്തിച്ചിരുന്ന പഞ്ചായത്തിലെ മേലധികാരിയിൽ നിന്നും 4 വർഷത്തെ പ്രവർത്തി പരിചയ സാക്ഷ്യ പത്രവും ഹാജരാക്കേണ്ടതാണ്.

   ക്വട്ടേഷനോടപ്പം ലേലക്കാരൻ സമർപ്പിച്ചിരിക്കുന്ന പ്രവർത്തിപരിചയ സർട്ടിഫിക്കറ്റിന്റെ നിജസ്ഥിതി ബോധ്യപ്പെട്ടതിനു ശേഷം മാത്രമേ ലേലം ഉറപ്പിക്കുകയുള്ളു. കരാറുകാരന് കാന്റീൻ നടത്തുന്നതിന് വേണ്ടതായ FSSAI (Food Safety and Standards Authority of India) രജിസ്ട്രേഷൻ ഉണ്ടാവേണ്ടതാണ്.

2. ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങളുടെ ലിസ്റ്റിൽ (അനുബന്ധം B കാണുക) ചേർത്തിരിക്കുന്ന ഓരോ ഇനത്തിനും ലഭിക്കേണ്ട കുറഞ്ഞ നിരക്ക് ക്വട്ടേഷനിൽ പ്രത്യേകം കാണിച്ചിരിക്കണം. **ഓരോ ഇനത്തിനും ക്വോട്ട് ചെയ്ത നിരക്കിനെ ഫോമിൽ സൂചിപ്പിച്ചിരിക്കുന്ന ഫാക്ടർ കൊണ്ട് ഗുണിച്ച ശേഷം കാണുന്ന ആകെ തുകയാണ് കുറഞ്ഞ റീ-ക്വട്ടേഷൻ നിരക്കിന് വേണ്ടി പരിഗണിക്കുക.**

   അംഗീകരിക്കപ്പെടുന്ന ക്വട്ടേഷനിലെ നിരക്കുകൾ, കോൺട്രാക്ടർ എഗ്രിമെന്റ് വയ്ക്കുന്ന (അതായത് കരാർ കാലാവധിയായ) ഒരു വർഷക്കാലം നിലനിൽക്കുന്നതാണ്.

3. കാന്റീൻ നടത്തിപ്പിനാവശ്യമായ കെട്ടിട സൗകര്യം, ഫർണിച്ചറുകൾ (ഓഫീസർമാർ, ട്രെയിനീസ്, സ്റ്റാഫുകൾ എന്നിവർക്ക് ആഹാരം കഴിക്കുന്നതിനുള്ള മേശകളും കസേരകളും) എന്നിവ ഫാമിൽ നിന്നും നല്കുന്നതാണ്. ഇവ കോൺട്രാക്ടറെ ഏൽപ്പിച്ചു കഴിഞ്ഞാൽ ആയവ കോൺട്രാക്ടറുടെ പരിപൂർണ്ണ ഉത്തരവാദിത്തത്തിലായിരിക്കുന്നതും അവയ്ക്ക് നാശനഷ്ടങ്ങളുണ്ടായാൽ കോൺട്രാക്ടർ നഷ്ടപരിഹാരം നല്കാൻ ബാദ്ധ്യസ്ഥനായിരിക്കുന്നതുമാണ്. കോൺട്രാക്ടർ സ്വന്തമായി ഫർണീച്ചർ, മറ്റുപാത്രങ്ങൾ (അടുക്കള ആവശ്യത്തിനും പാചകത്തിനും) ഉപകരണങ്ങൾ എന്നിവ കൊണ്ട് വരേണ്ടതാണ്.

4. കാന്റീൻ നടത്തിപ്പിനാവശ്യമായ വൈദ്യുതി, പാചക വാതകം മുതലായ തുടർ ചെലവുകൾ കരാറുകാരൻ തന്നെ വഹിക്കണം. ഇലക്ട്രിസിറ്റി ചാർജ് അടച്ച രസീത് ഓഫീസിൽ ഹാജരാക്കേണ്ടതാണ്.

   ഹൈ - ടെക് ബുൾ മദർ ഫാം, കോലാഹലമേട് ഓഫീസിൽ മാസം 13000/- രൂപ (GSTപുറമെ) കെട്ടിടം വാടകയായി അടയ്ക്കേണ്ടതാണ്. GST യും മറ്റ് അനുബന്ധ നികുതികളും കരാറുകാരൻ അടക്കേണ്ടതാണ്. വൈദ്യുതി തകരാറുമൂലം ബുദ്ധിമുട്ട് അനുഭവപ്പെടുന്നപക്ഷം പകരം സംവിധാനം ഒരുക്കാൻ കരാറുകാരൻ ബാധ്യസ്ഥനാണ്.

5. കാന്റീൻ പരിസരം, അടുക്കള, ഡൈനിങ്ങ് ഹാൾ, സ്റ്റാഫ് ഡൈനിങ്ങ് ഹാൾ മേശകൾ, പാത്രങ്ങൾ തുടങ്ങിയവ ദിവസവും വൃത്തിയായും ശുചിയായും, സൂക്ഷിക്കേണ്ടതാണ്.

6. കരാർ ഉറപ്പിച്ചതിനു ശേഷം വരുന്ന കാന്റീൻ അറ്റകുറ്റപണികൾ (സിവിൽ, പ്ലംബിങ് , ഇലക്ട്രിക്കൽ) കൃത്യമായും കോൺട്രാക്ടർ സ്വന്തം നിലയിൽ നിർവഹിക്കേണ്ടതാണ്

7. ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങളുടെ അംഗീകൃത വിലനിലവാരപ്പട്ടിക കാന്റീനിൽ പ്രദർശിപ്പിക്കേണ്ടതും നിശ്ചിത വിലയിൽ കൂടുതൽ ആരിൽ നിന്നും ഈടാക്കാൻ പാടില്ലാത്തതുമാകുന്നു.

8. ചായയ്ക്ക് നല്ലയിനം തേയില (ബി.ഒ.പി സൂപ്പർഡസ്റ്റ്), കാപ്പിപ്പൊടി, കല്ല് നീക്കം ചെയ്ത മേൽത്തരം അരി ഇവ മാത്രമേ കാന്റീനിൽ ഉപയോഗിക്കാവു. പാക്കറ്റ് ചപ്പാത്തി, പൊറോട്ട, പൂരി എന്നിവ യാതൊരു കാരണവശാലും അനുവദനീയമല്ല. കാന്റീനിൽ ഗ്രീൻ പ്രോട്ടോക്കോൾ പ്രകാരം ഭക്ഷണ വിതരണത്തിനായി പേപ്പർ വാഴയില , ഡിസ്പോസിബിൾ ഗ്ലാസ്സുകൾ എന്നിവ യാതൊരു കാരണവശാലും ഉപയോഗിക്കുവാൻ പാടുള്ളതല്ല .

9. പ്രത്യേക അവസരങ്ങളിൽ അനുബന്ധം B- യിൽ പറയാത്ത ആഹാരസാധനങ്ങൾ നൽകേണ്ടി വന്നാൽ ആയതിന്റെ വില ഹൈ - ടെക് ബുൾ മദർ ഫാം, കോലാഹലമേട് അധികാരികളുമായി ആലോചിച്ച് നിശ്ചയിച്ച് ആയതിൻപടി ഈടാക്കാവുന്നതാണ്.

10. **സന്ദർശനത്തിന് എത്തുന്നവർക്ക് ആഹാര സാധനങ്ങൾ കൊടുക്കുന്നത് ബോർഡ് ജീവനക്കാർക്കും /പരിശീലനാർത്ഥികൾക്കും യാതൊരു അസൗകര്യവും ഉണ്ടാകാത്ത വിധത്തിൽ ആയിരിക്കണം. ട്രെയിനീസിനുള്ള ഭക്ഷണ സമയത്ത് പുറത്തുള്ള സന്ദർശകർക്ക് ആഹാരം നൽകുവാൻ പാടുള്ളതല്ല.** ഹൈ - ടെക് ബുൾ മദർ ഫാം, കോലാഹലമേട് ജീവനക്കാർക്കുള്ള ഡൈനിങ്ങ് റൂമിൽ സന്ദർശകർക്ക് ഭക്ഷണം വിളമ്പാൻ പാടുള്ളതല്ല. കെ. എൽ. ഡി. ബോർഡ് ജീവനക്കാർക്ക്/പരിശീലനാർത്ഥികൾക്ക് ഭക്ഷണം നൽകുന്നതിൽ മുൻഗണന പാലിക്കേണ്ടതാണ്.

11. കെ. എൽ. ഡി. ബോർഡ് വക ഫാമിലെ പാൽ പുറം വില്പനയ്ക്ക് ബോർഡ് നിശ്ചയിക്കുന്ന വിലയ്ക്ക് ലഭ്യതയനുസരിച്ച് മാത്രം കോൺട്രാക്ടർക്ക് നൽകുന്നതാണ്.

12. വേനൽകാലത്ത് വെള്ളം ഫാമിൽ നിന്നും ലഭ്യത അനുസരിച്ച് മാത്രം നൽകുന്നതും അല്ലാത്തപക്ഷം സ്വന്തം നിലയിൽ വെള്ളം കോൺട്രാക്ടർ ലഭ്യമാക്കേണ്ടതുമാണ്.

13. **കാന്റീനിൽ നിന്നും ആഹാരം കഴിക്കുന്നവരിൽ ബോർഡ് ജീവനക്കാർ, അവരുടെ നേരിട്ടുള്ള ആശ്രിതർ എന്നിവർക്ക് പുറം വിലയുടെ 60 ശതമാനം നിരക്കിലും, ബോർഡിന്റെ ട്രെയിനികൾ, ഗസ്റ്റ് ലക്ച്ചർമാർ, ബോർഡിന്റെ അതിഥികൾ,** ഓഡിറ്റേഴ്‌സ്, **KVASU ജീവനക്കാർ എന്നിവർക്ക് പുറം വിലയുടെ 80 ശതമാനം നിരക്കിലും** ഭക്ഷണം ലഭ്യമാക്കേണ്ടതാണ്.

14. കരാറുകാരൻ ഭക്ഷണശാല നടത്തുന്നതിനായി സർക്കാർ നിഷ്കർഷിച്ചിട്ടുള്ള തൊഴിൽ സംബന്ധമായ അനുമതി പത്രങ്ങൾ സംസ്ഥാന തൊഴിലാളി ജീവൻ നിയന്ത്രണ നിയമങ്ങൾ, അടിസ്ഥാന വേതന നിയമം, നഷ്ട പരിഹാര നിയമം തുടങ്ങി സർക്കാർ അനുശാസിക്കുന്ന എല്ലാ മാനദണ്ഡങ്ങളും കർശനമായി പാലിക്കേണ്ടതാണ്. ഇത് സംബന്ധിച്ച് എല്ലാ തർക്കങ്ങളുടെയും പരിപൂർണ ഉത്തരവാദിത്തം കരാറുകാരനിൽ നിക്ഷിപ്തമായിരിക്കും.

15. കേന്ദ്ര സംസ്ഥാന സർക്കാരുകൾ അനുശാസിക്കുന്ന ചട്ടപ്രകാരമുള്ള തൊഴിലാളികൾക്കുള്ള മിനിമം വേതനം, ക്ഷേമനിധി (ഇ. എസ് .ഐ), ഇ.പി.എഫ്, ആനുകൂല്യങ്ങൾ ജി.എസ്.ടി എന്നിവ കരാറുകാരൻ ഉറപ്പുവരുത്തേണ്ടതാണ്. തൊഴിലാളികൾക്കുള്ള ഇ.എസ്.ഐ , ഇ.പി എഫ് ആനുകൂല്യങ്ങളും ആദായനികുതി മുതലായ തൊഴിലാളികളിൽ നിന്നും ഈടാക്കി സമയാസമയങ്ങളിൽ അതാത് ഏജൻസികളിൽ അടവാക്കേണ്ടത് കരാറുകാരന്റെ പൂർണ ഉത്തരവാദിത്തമാണ്.

16. കരാറുകാരൻ ആരോഗ്യവകുപ്പ് നിർദ്ദേശിക്കുന്ന എല്ലാ സാക്ഷ്യപത്രങ്ങളും കരുതിയിരിക്കേണ്ടതും ജീവനക്കാരുടെ നിയമപ്രകാരമുള്ള വൈദ്യപരിശോധനകൽ നിർദ്ദിഷ്ട സമയങ്ങളിൽ നടത്തേണ്ടതുമാകുന്നു. ഇതിൽ എന്തെങ്കിലും വീഴ്ചയുണ്ടായാൽ അതിനു കെ എൽ ഡി ബോർഡ് ഉത്തരവാദിയായിരിക്കുന്നതല്ല.

17. എല്ലാവിധ നികുതികളും യഥാസമയം സർക്കാരിലേക്ക് അടക്കേണ്ടതും അല്ലാത്ത പക്ഷം വരുന്ന എല്ലാ പിഴവുകൾക്കും കരാറുകാരൻ സ്വയം ഉത്തരവാദി ആയിരിക്കുന്നതാണ്.

18. കാന്റീൻ നടത്തിപ്പിനുള്ള കഴിവ്, ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെ നിലവിലുള്ള മാർക്കറ്റ് വില , മറ്റു ചെലവുകൾ എന്നിവ കണക്കിലെടുത്തായിരിക്കും റീ-ക്വട്ടേഷൻ ഉറപ്പിക്കുക. കുറഞ്ഞ നിരക്ക് ക്വോട്ട് ചെയ്തു എന്ന കാരണത്താൽ മാത്രം പ്രത്യേകം പരിഗണന പ്രതീക്ഷിക്കരുത്. റീ-ക്വട്ടേഷൻ ഉറപ്പിക്കുന്നതിനുള്ള അന്തിമതീരുമാനം യൂണിറ്റ് ഹെഡിൽ നിക്ഷിപ്തമായിരിക്കും

19. കാന്റീൻ പ്രവർത്തനം തുടങ്ങിയശേഷം **കാന്റീൻ മോണിറ്ററിങ് കമ്മിറ്റി** നിശ്ചിത കാലയളവിലെ കാന്റീൻ നടത്തിപ്പ് വിലയിരുത്തുന്നതും തൃപ്തികരമല്ലെന്ന് കണ്ടാൽ കരാർ റദ്ദാക്കുന്നതും തന്മൂലം ബോർഡിനുണ്ടാകുന്ന നഷ്ടം കോൺട്രാക്ടറിൽ നിന്നും വസൂലാക്കുന്നതുമാണ്.

20. യൂണിറ്റ് ഹെഡിനോ കാന്റീൻ മോണിറ്ററിങ് കമ്മിറ്റി അംഗങ്ങൾക്കോ ഏതൊരു സമയത്തും ക്യാന്റീനിന്റെ പ്രവർത്തനം പരിശോധിക്കാനുള്ള അധികാരമുണ്ടായിരിക്കും. ഏതെങ്കിലും വ്യവസ്ഥകൾ ലംഘിച്ചതായി കമ്മിറ്റിക്ക് ബോധ്യപ്പെട്ടാൽ യൂണിറ്റ് ഹെഡ് പുറപ്പെടുവിക്കുന്ന ക്രിയാത്മക നിർദ്ദേശങ്ങൾ പാലിക്കാൻ കരാറുകാരൻ എക്കാലവും ബാധ്യസ്ഥനാണ്.

21. ക്വട്ടേഷനിൽ പറഞ്ഞിട്ടുള്ള ഏത് ഭക്ഷണ പദാർത്ഥവും ഏതവസരത്തിലും പാകം ചെയ്തു തരുന്നതിന് ആവശ്യപ്പെടാനുള്ള അധികാരം ബന്ധപ്പെട്ട ഉദ്യോഗസ്ഥനിൽ നിക്ഷിപ്തമായിരിക്കും. **പാചകത്തിന് വിറകടുപ്പ് ഉപയോഗിക്കാൻ പാടുള്ളതല്ല.**

22. പരിശീലനത്തിനെത്തുന്നവർക്ക് ആവശ്യമെന്ന് കണ്ടാൽ ബന്ധപ്പെട്ട ഉദ്യോഗസ്ഥന്റെ നിർദ്ദേശാനുസരണം ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങൾ അവരുടെ താമസസ്ഥലത്ത് എത്തിച്ചു കൊടുക്കേണ്ടതാണ്.

23. **കാന്റീൻ കോൺട്രാക്ടറുടെ കീഴിൽ ജോലി നോക്കുന്ന കാന്റീൻ ജീവനക്കാർക്ക് തിരിച്ചറിയൽ രേഖ, ഹെൽത്ത് കാർഡ് എന്നിവ ഉണ്ടായിരിക്കേണ്ടതാണ്**, ആയത് ക്വാട്ടേഷൻ ഉറപ്പിച്ച് ജോലി ഉത്തരവ് നൽകി ഒരാഴ്ചക്കുള്ളിൽ ഓഫീസിൽ ഹാജരാക്കേണ്ടതുമാണ്.

24. ക്യാന്റീനിൽ ഭക്ഷണം പാകം ചെയ്യുന്നതും വിളമ്പി നൽകുന്നതുമായ എല്ലാ ജീവനക്കാർക്കും ഏപ്രൺ , ക്യാപ്പ് , കൈയുറ മുതലായവ ഉണ്ടായിരിക്കേണ്ടതാണ്.

25. പാചകത്തിനുപയോഗിക്കുന്ന എല്ലാ വസ്തുക്കളുടെയും ഗുണനിലവാരം കരാറുകാരൻ ഉറപ്പാക്കേണ്ടതാണ്. പഴകിയ ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾ ക്യാന്റീനിൽ യാതൊരു കാരണവശാലും വില്പന നടത്താൻ പാടുള്ളതല്ല. ഒരു ദിവസത്തെ ഉപയോഗിച്ച എണ്ണ, മുതലായ വസ്തുക്കൾ അടുത്ത ദിവസത്തെ ഭക്ഷണം തയ്യാറാക്കുന്നതിനായി ഉപയോഗിക്കാൻ പാടുള്ളതല്ല.

26. **കാന്റീൻ കെട്ടിടത്തിനുള്ളിലും കാന്റീൻ പരിസരത്തും യാതൊരുവിധ ലഹരി ഉപയോഗവും അനുവദീയമല്ല.** രാത്രി കാലങ്ങളിൽ കാന്റീൻ കെട്ടിടത്തിൽ കോൺട്രാക്ടർ, പാചകക്കാരൻ, സഹായി എന്നിവരല്ലാതെ മറ്റാർക്കും പ്രവേശനമുണ്ടായിരിക്കുന്നതല്ല.

27. കാന്റീൻ തൊഴിലാളികളും ഉപഭോക്താക്കളും തമ്മിൽ ഉണ്ടാകാവുന്ന തർക്കങ്ങൾക്ക് കെ.എൽ.ഡി. ബോർഡിന് ഉത്തരവാദിത്തമുണ്ടായിരിക്കുന്നതല്ല. തൊഴിലാളികളുടെ വേതനം മറ്റ് അനുകൂല്യങ്ങൾ കോൺട്രാക്ടറുടെ ഉത്തരവാദിത്തം ആയിരിക്കും .

28. ഒരു വർഷ കാലയളവിലേക്കാണ് കോൺട്രാക്റ്റ് നൽകുന്നതെങ്കിലും തൊട്ടടുത്ത വർഷത്തെ കാന്റീൻ റീ-ക്വട്ടേഷൻ നിലവിൽ വരുന്നതുവരെ കാന്റീൻ നടത്തിപ്പിന് ചുമതല പഴയ റീ-ക്വട്ടേഷൻ വ്യവസ്ഥകൾ പ്രകാരം നടത്തുവാൻ യൂണിറ്റ് ഹെഡിന് നിർദേശിക്കാവുന്നതാണ്.

29. അവധി ദിവസം ഉൾപ്പടെ എല്ലാ ദിവസങ്ങളിലും കാന്റീൻ പ്രവർത്തിക്കേണ്ടതാണ്. ക്യാന്റീനിന്റെ പ്രവൃത്തി സമയം രാവിലെ 7 .00 മാണി മുതൽ വൈകീട്ട് 8 . 30 വരെയാണ്. ഏതെങ്കിലും അസാധാരണ സാഹചര്യങ്ങളിൽ കാന്റീൻ പ്രവർത്തിക്കാൻ ബുദ്ധിമുട്ട് നേരിട്ടാൽ അത് മുൻകൂട്ടി അറിയിച്ച് അനുമതി വാങ്ങേണ്ടതും പകരം സംവിധാനം ഏർപ്പാടാക്കേണ്ടതുമാണ്.

30. എല്ലാ പായ്ക്ക് ചെയ്ത ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കളും എം.ആർ.പി വിലയിൽ കൂടുതൽ വാങ്ങുവാൻ പാടുള്ളതല്ല. എല്ലാ ഉപഭോക്താക്കൾക്കും നിയമം അനുശാസിക്കുന്ന നിരക്കിൽ ബില്ലുകൾ നൽകേണ്ടതാണ്.

31. ഭക്ഷണം പാകം ചെയ്യുന്ന സ്ഥലം, ഭക്ഷണം കഴിക്കുന്ന സ്ഥലം എന്നിവ പതിവായി വൃത്തിയാക്കേണ്ടതാണ്. കൂടാതെ ശെരിയായ മാലിന്യ സംസ്കരണം സംവിധാനം നടപ്പിലാക്കണം. മാലിന്യങ്ങൾ ജൈവ /അജൈവ /പുനരുപയോഗിക്കാവുന്ന / പുനരുപയോഗിക്കാനാവാത്ത വിഭാഗങ്ങളായി വേർതിരിക്കുകയും നിർദിഷ്ട മാലിന്യ ശേഖരണ കേന്ദ്രങ്ങളിൽ ഏല്പിക്കുകയോ സ്വന്തം ഉത്തരവാദിത്വത്തിൽ സംസകരിക്കുകയോ വേണം. ഈ രീതികൾ പാലിക്കുന്നതിൽ പരാജയപ്പെടുന്നത് പിഴ ചുമത്തുന്നതിനോ കരാർ അവസാനിപ്പിക്കുന്നതിനോ കാരണമായേക്കാം.

32. ഏർപ്പെട്ട കരാറിൽ നിന്ന് പിന്മാറാൻ ഉദ്ദേശ്യമുള്ള പക്ഷം കുറഞ്ഞത് ഒരു മാസം മുൻപ് ബന്ധപ്പെട്ട അധികാരിക്ക് മുൻപാകെ നോട്ടീസ് നൽകേണ്ടതാണ്. അങ്ങനെ നോട്ടീസ് കൂടാതെ കരാറുകാരൻ പിന്മാറുന്ന പക്ഷം അടച്ചിട്ടുള്ള സ്ഥിരനിക്ഷേപം തിരികെ നൽകുന്നതല്ല.

33. കാന്റീൻ നടത്തുന്നതിന് ആവശ്യമായ ഫർണിച്ചറുകൾ, ഉപകരണങ്ങൾ മുതലായവ കരാറുകാരൻ കൊണ്ടുവരേണ്ടതാണ്. കാന്റീൻ നടത്തുന്നതിന് കെ എൽ ഡി ബോർഡിൽ നിന്നും എന്തെകിലും സാധനങ്ങൾ നൽകുന്ന പക്ഷം അവയുടെ കണക്കെടുത്തു പരസ്പരം സാക്ഷ്യപ്പെടുത്തേണ്ടതും, കരാർ കാലാവധിക്ക് ശേഷം കേടുപാടുകളൊന്നും കൂടാതെ തർക്കരഹിതമായി തിരിച്ചു നൽകേണ്ടതുമാണ്.

യൂണിറ്റ് ഹെഡ്

ഈ റീ-ക്വട്ടേഷൻ നോട്ടീസിൽ കാണിച്ചിരിക്കുന്ന എല്ലാ നിബന്ധനകളും ഞാൻ വായിച്ചു മനസ്സിലാക്കിയിട്ടുള്ളതാകുന്നു. ഈ ക്വട്ടേഷനിൽ പറഞ്ഞിരിക്കുന്ന കാന്റീൻ ഒരു വർഷത്തേയ്ക്ക് ക്വട്ടേഷനിൽ കാണിച്ചിരിക്കുന്ന നിരക്കുകൾക്ക് തൃപ്തികരമാംവണ്ണം നടത്തിത്തരുവാൻ ഞാൻ സന്നദ്ധനാണ്.

ഒപ്പ് :

പേര് :

മേൽവിലാസം :

തിയ്യതി:

അനുബന്ധം-B

SL No	Items	Quantity to be supplied	Factor	Quoted rate
1	Tea (BOP Leaf/super fine dust)	150 ml	10	
2	Coffee (Bru)	150 ml	10	
3	Black Coffee (Ordinary coffee powder)	150 ml	5	
4	Black tea (BOP leaf/super fine dust)	150 ml	5	
5	Lemon tea (150 ml tea, ½ lime)	150 ml	5	
6	Milk with sugar	150 ml	2	
7	Milk without sugar	150 ml	1	
SNACKS				
8	Biscuit (Good day, Britannia, Oreo etc.)	2 Nos	1	
9	Uzhunnu Vada, Parippu Vada, Ulli vada	30 gm each	1	
10	Banana Fry	50 gm	1	
11	Pathiri	30 gm	1	
12	Cutlet –veg	40 gm	1	
	Cutlet-Chicken	40 gm	1	
13	Puffs -Veg	50 gm	1	
	Puffs -Egg	50 gm	1	
	Puffs -Meat	50 gm	1	
BREAKFAST				
14	Dosai set (3dosa +Sambar +chutney)	50gm dosa (each)	2	
15	Dosai single	50gm	2	
16	Idli set (3 Idli +Sambar +Chammanthy)	50gm Idli (each)	2	
17	Idli Single	50gm	2	
18	Poori Set (3 Poori +Bhaaji)	50gm Poori (each)	2	
19	Poori Single	50gm	2	

20	Puttu set(3 Piece Puttu + Kadala curry)	80gm (each)	2	
21	Puttu Single	80gm	2	
22	Vellayappam/Idiyappom 3 Nos + Kuruma/Stew	50gm each	2	
23	Vellayappam/Idiyappom single	50gm	2	
24	Uppumav +2 Plantains	250gm	2	
25	Masala Dosa set (masala dosa+chutney+sambar)	100 gm	1	
26	Ghee Roast set(Ghee roast+chutney+sambar)	75 gm	1	
27	Meals including the following items Raw Rice or Boiled Rice (stone less, good quality)+ Sambar or Dal ,Butter milk or Pulisery or Rasam, Aviyal or Theeyal or Pachady, Thoran, Achar, Pappadam 2 nos	Rice as per requirement	5	
28	Meals (North Indian Style) (300gm) fine white rice (good quality stoneless) North Indian Rotty (50gm each) 3 nos Onion salad or any North Indian Type subjee bowl full) curd 100 ml Pappadam medium size (2 nos) ½ Lime slice	Rice as per requirement	1	
29	Chicken biriyani with egg with salad and pappadam,pickles (300 gm)	Chicken 100 gm	1	
30	Mutton biriyani with egg with salad, pappadam and pickles (300 gm)	Mutton 100 gm	1	
31	Fried rice with salad and pappadam 2 nos pickle	350gm	1	
32	vegetable biriyani ,with salad and pappadam pickle	350gm	1	
33	Ghee rice	250gm	1	
	DINNER			
34	Porotta(3 Nos) with Egg curry	75 gm each	1	
35	Single Porotta	75gm	1	
36	Chappathi (3 Nos) + Masala curry	50gm each	1	
37	Single Chappathi	50 gm	1	
38	Kanji	400 gm	1	
39	Kappa	250gm	1	
40	Kappa Biriyani	300 gm	1	
41	Egg curry/ Roast single	1 egg	1	
42	Vegitable Kuruma	150gm	1	
43	Kadala curry	150gm	1	

44	Green Piece curry	150gm	1	
OTHER ITEMS				
45	Chicken curry (one plate) 150 gm	150 gm	2	
46	Mutton curry	200 gm	1	
47	Beef curry	150 gm	2	
48	Chilly chicken	150 gm	1	
49	Fish curry (Motha/Kera/Vatta/Chempalli 75 gm)	60gm fish	2	
50	Fish Curry (Sardine (mathi), Mackrel (Ayala),Kozhuva,Kilimeen) 75 gm	60 gm fish	2	
51	Fish fry (motha/kera/vatta/chempalli) 75 gm	75 gm fish	2	
52	Fish fry (sardine (mathi), Mackrel (ayala) , Kozhuva, kilimeen) 75 gm	75 gm fish	2	
53	Chicken Fry	150gm	2	
54	Beef fry/curry (150gm)	150 gm	2	
55	Mutton fry/curry (150gm)	150 gm	1	
56	Pork Fry	150 gm	1	
57	Omlette single egg	1 egg	2	
58	Omlette double egg	2 eggs	2	
59	Payasam 100 ml	100ml	1	
60	Fruit salad 125 ml	125 gm	1	
61	Curd	50ml	1	

Place:

Signature:

Date:

Name:

Address: