ദി ട്രാവൻകൂർ സിമന്റ്സ് ലിമിറ്റഡ്
(ഒരു ഐ എസ് ഒ അംഗീകാരം ലഭിച്ച കമ്പനി)
നാട്ടകം, കോട്ടയം - 13.
0481-2361371/72

കാന്റീൻ കരാർ വ്യവസ്ഥയിൽ നടത്തുന്നതിനുള്ള ദർഘാസ് അപേക്ഷ

Re-Tender No:TCL/MM/2017-18/22 18/05/2018

പാർട്ട്-1
കരാറുകാരനെ സംബന്ധിച്ച വിവരങ്ങൾ

1. പേര് :
2. സ്ഥിരമായ മേൽവിലാസവും ഫോൺ നമ്പരും :
3. കാന്റീൻ നടത്തിയുള്ള മുൻകാല പരിചയം : ഉണ്ട് / ഇല്ല
4. മുൻപു കാന്റീൻ നടത്തിയിരുന്ന / ഇപ്പോൾ നടത്തി വരുന്ന സ്ഥാപനങ്ങളുടെ പേരും മേൽവിലാസവും :
5. പ്രസ്തുത സ്ഥാപനത്തിലെ / സ്ഥാപനങ്ങളിലെ തൊഴിലാളികളുടെ എണ്ണം :
6. പ്രസ്തുത സ്ഥാപനം / സ്ഥാപനങ്ങൾ എത്ര ഷിഫ്റ്റ് പ്രവർത്തിക്കുന്നവയായിരുന്നു എന്ന് വ്യക്തമാക്കുക :
7. കരാർ ഒപ്പുവച്ചാൽ കാന്റീൻ നടത്തിപ്പിന്റെ ആവശ്യത്തിന് ഏർപ്പെടുത്താൻ ഉദ്ദേശിക്കുന്ന തെഴിലാളികളുടെ എണ്ണം (ഇനം തിരിച്ച്) :
8. ബാങ്ക് റഫറൻസ് :
9. നിരതദ്രവ്യം അടച്ചതിന്റെ വിശദാംശങ്ങൾ :
10. അഭിപ്രായ അന്വേഷണത്തിന് രണ്ട് മാന്യ വ്യക്തികളുടെ പേരും മേൽവിലാസവും ഫോൺ നമ്പരും :

സത്യവാങ്മൂലം

മേൽ വിവരിച്ചിരിക്കുന്ന കാര്യങ്ങൾ എന്റെ അറിവിലും ഉത്തമവിശ്വാസത്തിലും സത്യമാണെന്ന് ബോധിപ്പിച്ചുകൊള്ളുന്നു.

സ്ഥലം : ഒപ്പ് :

തീയതി : പേര് :

1. ഈ ദർഘാസ് അപേക്ഷ പാർട്ട്-1, അനുബന്ധം 1&2 എന്നിവയുൾപ്പെടുന്നതായിരിക്കും.
2. ദർഘാസ് അപേക്ഷയിലെ പാർട്ട്-1, അനുബന്ധം 1&2 ഇവ പൂരിപ്പിച്ച്, 01/06/2018, 2PM നു മുൻപായി സമർപ്പിക്കേണ്ടതാണ്. നിരതദ്രവ്യം Rs.18000/-(രൂപ പതിനെണ്ണായിരം), ദർഘാസ് വില Rs.1500/- (രൂപ ആയിരത്തഞ്ഞൂറ്) എന്നിവയും സമർപ്പിക്കേണ്ടതാണ്. ദർഘാസ് തുറക്കുന്നത് 01/06/2018, 3.00 pm നു ആയിരിക്കും.
3. ദർഘാസ് സ്വീകരിക്കാനോ, തിരസ്ക്കരിക്കാനോ റദ്ദു ചെയ്യുവാനോ ഉള്ള അധികാരം കമ്പനിയിൽ നിക്ഷിപ്തമാണ്.
4. ദർഘാസ് നം.TCL/MM/2017-18/22 dated 23/02/2018 പ്രകാരം ദർഘാസ് വിലയും നിരതദ്രവ്യവും സമർപ്പിച്ചവർ അധികമായി വരുന്ന തുക അടച്ചാൽ മതിയാകുന്നതാണ്. ടി രേഖകളുടെ കോപ്പി ഇതോടൊപ്പം ഉള്ളടക്കം ചെയ്യേണ്ടതാണ്.

ദർഘാസ് സമർപ്പിക്കുന്നതിനുള്ള യോഗ്യതകൾ

വ്യവസായ ശാലകളിൽ 100 ൽ കുറയാത്ത അംഗങ്ങൾക്ക് വേണ്ടി (കഴിഞ്ഞ 7 വർഷത്തിനകം). കാന്റീൻ നടത്തി ഒരു വർഷത്തിൽ കുറയാതെയുള്ള പരിചയം.

ദർഘാസ് സമർപ്പിക്കേണ്ട രീതി കവർ 1 :

1. പ്രവൃത്തി പരിചയം സംബന്ധിച്ച സാക്ഷ്യപത്രത്തിന്റെ പകർപ്പുകൾ ഇതോടൊപ്പം സമർപ്പിക്കേണ്ടതാണ്.
2. പാർട്ട് - 1, അനുബന്ധം - 1 എന്നിവ ഒപ്പോടു കൂടി സമർപ്പിക്കേണ്ടതാണ്.
3. ദർഘാസ് വില, നിരതദ്രവ്യം എന്നിവ സമർപ്പിച്ചതിന്റെ രേഖകളുടെ കോപ്പി ഇതോടൊപ്പം സമർപ്പിക്കേണ്ടതാണ്.

കവർ 2 : അനുബന്ധം - 2 (Price bid) പൂരിപ്പിച്ച് ഒപ്പോടുകൂടി സമർപ്പിക്കേണ്ടതാണ്. താണ്. (Price bid മാത്രം ഉള്ളടക്കം ചെയ്യേണ്ടതാണ്.

കവർ 3 : കവർ 1 ഉം കവർ 2 ഉം കവർ 3 ൽ ഉള്ളടക്കം ചെയ്ത് കത്തിൽ കാന്റീൻ കോൺട്രാക്ട് എന്ന് എഴുതി കമ്പനിയുടെ പർച്ചേയ്സ് വകുപ്പിൽ അവസാന തീയതിക്കു മുമ്പായി ലഭ്യമാക്കേണ്ടതാണ്. അവസാന തീയതിക്കുശേഷം ലഭിക്കുന്നതോ മതിയായ രേഖകൾ കവർ 1 ൽ ലഭ്യമാക്കാത്തതോ ആയ ദർഘാസുകൾ കവർ 2 തുറക്കുന്നതിന് പരിഗണിക്കുന്നതല്ല. ഒരു കാരണവശാലും കവർ 2 ൽ പറഞ്ഞിരിക്കുന്ന Price bid കവർ 1 ൽ നിക്ഷേപിക്കുവാൻ പാടുള്ളതല്ല. അങ്ങനെയുള്ള ടെൻഡർ പരിശോധനയ്ക്ക് വിധേയമാക്കാതെ reject ചെയ്യുന്നതാണ്.

അനുബന്ധം-1
കാന്റീൻ നടത്തുന്നതു സംബന്ധിച്ച വിശദാംശങ്ങൾ

1. കാന്റീൻ നടത്തിപ്പ്, അതു സംബന്ധിച്ച ഉത്തരവിൽ പറഞ്ഞിരിക്കുന്ന തീയതി മുതൽ 12 മാസത്തേയ്ക്കായിരിക്കും.
2. അനുബന്ധം-2 ൽ വിവരിച്ചിരിക്കുന്നതനുസരിച്ചുള്ള അളവും തൂക്കവും ഉറപ്പു വരുത്താൻ ശ്രദ്ധിക്കേണ്ടതാണ്.
3. കാന്റീൻ നടത്തേണ്ട ആവശ്യത്തിന് കെട്ടിടം, ഭക്ഷണമുറിയിലെ ഉപകരണങ്ങൾ, പാചക ഉപകരണങ്ങൾ, പാത്രങ്ങൾ, വൈദ്യുതി, വെള്ളം എന്നിവ കമ്പനി സൗജന്യമായി നൽകുന്നതാണ്.
4. കാന്റീൻ പ്രവർത്തനത്തിനാവശ്യമായി വരാവുന്ന വൈദ്യുതി കമ്പനി ലഭ്യമാക്കുന്നതാണ്. പാചകാവശ്യത്തിനുപയോഗിക്കുന്ന സമോവർ, ഫ്രീസർ എന്നിവയ്ക്കു വേണ്ടിവരുന്ന വൈദ്യുതിച്ചെലവും അറ്റകുറ്റപ്പണി സംബന്ധിച്ച ചെലവുകളും കമ്പനി വഹിക്കുന്നതാണ്. മണ്ണെണ്ണ, വിറക്, ഗ്യാസ് മുതലായവ കരാറുകാരൻ സ്വന്തം ചെലവിൽ വാങ്ങേണ്ടതാണ്. കമ്പനി പരിസരത്ത് ലഭ്യമാകുന്ന വിറകുകൾ കമ്പനിയുടെ അനുമതി തേടിയശേഷം കരാറുകാരന് സ്വന്തം ചെലവിൽ എടുക്കാവുന്നതാണ്.
5. ഞായറാഴ്ചയും മറ്റ് അവധികളുമുൾപ്പെടെ എല്ലാ ദിവസവും മൂന്നു ഷിഫ്റ്റുകളിൽ കാന്റീൻ തുറന്നു പ്രവർത്തിക്കേണ്ടതാണ്.
6. കാന്റീനിൽ താഴെ പറയും പ്രകാരം ഭക്ഷണസാധനങ്ങൾ വിതരണം നടത്തേണ്ടതാണ്.

(ക) പ്രഭാത ഭക്ഷണം (രാവിലെ 7.30 മുതൽ 9.30 വരെ) കാപ്പി, ചായ, ദോശ/ഇഢലി, ഉപ്പുമാവ്(റവ)/അരി പുട്ട്, ചപ്പാത്തി/പോറോട്ട/അപ്പം/ഇടിയപ്പം എന്നിവ വിതരണം - ഏകദേശം 75-125 പേർക്ക്.

(ഖ) രാവിലെ 10 മുതൽ 11.30 വരെ ചായ / കാപ്പി ഏകദേശം 100 - 125 പേർക്ക്

(ഗ) ഊണ് (ഉച്ചയ്ക്ക് 12 മുതൽ 1 വരെ) - ഏകദേശം 80 - 120 പേർക്ക്.

(ഘ) ലഘുഭക്ഷണം (ഉച്ചകഴിഞ്ഞ് 2 മുതൽ 3.30 വരെ) ചായ, കാപ്പി, കട്ടൻചായ, കട്ടൻ കാപ്പി, ചെറുകടികൾ ഏകദേശം 150 - 200 പേർക്ക്.

(ങ) വൈകുന്നേരം 5 മുതൽ 6.30 വരെ ചായ/കാപ്പി, ദോശ/ഇഢലി,പോറോട്ട/അപ്പം/ ചപ്പാത്തി/ ഇടിയപ്പം - ഏകദേശം 25 - 30 പേർക്ക്.

(ച) ഊണ് (രാത്രി 8 മുതൽ 9 വരെ) - ഏകദേശം 10 - 30 പേർക്ക്.

(ഛ) രാത്രി 11.40 മുതൽ 12 വരേയും രാവിലെ 5.30 മുതൽ 7 വരേയും കട്ടൻചായ, കട്ടൻകാപ്പി, ഏത്തപ്പഴം / ബണ്ണ് - ഏകദേശം 10 - 30 പേർക്ക്.

(ജ) ഞായറാഴ്ചകളിലും മറ്റവധിദിനങ്ങളിലും ഏകദേശം 50 പേർക്കാണ് (അൽപ്പ സ്വൽപ്പം ഏറ്റക്കുറച്ചിലുണ്ടാകാം) ഭക്ഷണ വിതരണം ആവശ്യമായി വരികയെങ്കിലും കമ്പനി നിർദ്ദേശിക്കുന്ന അവശ്യ സന്ദർഭങ്ങളിൽ ആവശ്യമുള്ള ജീവനക്കാർക്ക് ആഹാരം നൽകേണ്ടതാണ്.

(ഝ) ദോശ, ഇഢലി എന്നിവയ്ക്ക് സാമ്പാർ, ചട്നി എന്നിവ ഒന്നിടവിട്ട ദിവസങ്ങളിൽ മാറി മാറി നൽകേണ്ടതാണ്.

(ഞ) ചപ്പാത്തി/പോറോട്ട/അപ്പം, ഉപ്പുമാവ്/പുട്ട്/ ഇടിയപ്പം എന്നിവയ്ക്ക് സാമ്പാർ, കടലക്കറി, കിഴങ്ങുകറി, ഗ്രീൻപീസ്കറി, ഉള്ളിക്കറി എന്നിവ ഒന്നിടവിട്ട ദിവസങ്ങളിൽ മാറി മാറി നൽകേണ്ടതാണ്.

7. പ്രഭാതഭക്ഷണം - ചപ്പാത്തി/പോറോട്ട, അപ്പം, ഇടിയപ്പം, ദോശ, ഇഢലി, ഉപ്പുമാവ്(റവ)/ പുട്ട് (അരി) ഇവ മാറി മാറി ഏതെങ്കിലും ഒന്ന് നിത്യേന ഉണ്ടായിരിക്കേണ്ടതാണ്. വ്യത്യസ്തങ്ങളായ ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങൾ ഒരു ദിവസം ഒരേ സമയം നൽകേണ്ടതില്ല.

ഒപ്പ് :

8. ഊണിനുള്ള കറികൾ -
ഒഴിയ്ക്കുവാൻ : സാമ്പാർ, പരിപ്പ് ഇവയിലൊന്നും. പുളിശേരി, മോര്, രസം, തൈര്(100ml) ഇവയിലൊന്ന് മാറി മാറി നൽകേണ്ടതാണ്.
തൊടുകറി : അവിയൽ, തോരൻ, കൂട്ടുകറി, തീയൽ, എരിശ്ശേരി ഇവയിൽ ഏതെങ്കിലും രണ്ട് എണ്ണം ഓരോ ദിവസം മാറി മാറി നൽകേണ്ടതാണ്.
അച്ചാർ : മാങ്ങ, നാരങ്ങ, ഇഞ്ചി, നെല്ലിക്ക, വെളുത്തുള്ളി ബീറ്റ്റൂട്ട് ഇവയിലൊന്ന് ഓരോ ദിവസം മാറി മാറി നൽകേണ്ടതാണ്.
പപ്പടം : വെളിച്ചെണ്ണയിൽ കാച്ചിയ രണ്ടെണ്ണം ദിവസവും നൽകേണ്ടതാണ്.

(ക) വെണ്ടയ്ക്കാ, പാവയ്ക്കാ, കാബേജ്, പയർ, ബീൻസ്, കൂർക്ക, കോവയ്ക്ക ഇവ ഉപയോഗിച്ചുള്ള തോരൻ കറി മാറി മാറി നൽകേണ്ടതാണ്.

(ഖ) ഊണിനോടൊപ്പം പ്രത്യേകമായി മുട്ട, ഇറച്ചി, മത്സ്യം എന്നിവ (പ്രത്യേക നിരക്കിൽ) വിതരണം ചെയ്യാവുന്നതാണ്. നിബന്ധന - 22 ൽ പറഞ്ഞിരിക്കുന്നത് ശ്രദ്ധിക്കുക.

9. ചൂടുവെള്ളം കുടിക്കാൻ നൽകേണ്ടതാണ് (ജീരകം, ചുക്ക്, കരിങ്ങാലി, പതിമുഖം മുതലായവ ഇട്ട് തിളപ്പിച്ചത്).

10. ചെറുകടികൾ - ഇല അട, കൊഴുക്കട്ട, ബോണ്ട, ഏത്തയ്ക്കാപ്പം, ഉഴുന്നുവട, പരിപ്പുവട, സുഖിയൻ, പപ്പടബോളി, നെയ്യപ്പം ഇവ ഏതെങ്കിലും മാറി മാറി നൽകേണ്ടതാണ്.

(ക) കാന്റീനിൽ മിൽമ പാലാണ് ഉപയോഗിക്കേണ്ടത്. ഒരു ലിറ്റർ പാൽ ഉപയോഗിച്ച് 15 ചായ/കാപ്പിയിൽ കൂടുതൽ ഉണ്ടാക്കാൻ പാടില്ല.

(ഖ) ഗുണനിലവാരമുള്ള തേയിലയും കാപ്പിപ്പൊടിയും മാത്രമേ ഉപയോഗിക്കാവൂ.

(ഗ) ഊണിന് കല്ല് നീക്കം ചെയ്ത അരി വാങ്ങി ഉപയോഗിക്കേണ്ടതാണ്.

(ഘ) പൊറോട്ടയ്ക്കായി ഒന്നാം തരം മൈദ തന്നെ ഉപയോഗിക്കേണ്ടതാണ്.

(ങ) ഭക്ഷണം പാകം ചെയ്യുന്നതിന് വെളിച്ചെണ്ണ മാത്രമേ ഉപയോഗിക്കാൻ പാടുള്ളൂ.

11. കുറഞ്ഞ നിരക്കിൽ ദർഘാസ് സമർപ്പിക്കുന്ന വ്യക്തിയുമായി ആവശ്യമുള്ള പക്ഷം നെഗോസിയേഷൻ നടത്തുന്നതാണ്. കുറഞ്ഞ നിരക്ക് സമർപ്പിച്ച ആളെ ഓരോ കാറ്റഗറിയുടേയും ശരാശരി (average) അടിസ്ഥാനപ്പെടുത്തി താഴെ പറയുന്ന പ്രകാരം കണക്കാക്കി താരതമ്യം ചെയ്ത് കണ്ടെത്തുന്നതാണ്.

A	B	C	D	E
No	**Time slot**	**xpenses in a day/person in different time slot**	**Average No of employees using canteen in different time slot**	**Expenses in a day in each time slot (Rs)**
1	7.30AM-9.30AM	[3Nos*category C (A+B)+category C (C)]/3	100	C X D
2	10AM-11.30AM	category A (avgerage)	113	C X D
3	12 NOON-1 PM	category D	100	C X D
4	2PM-3.30PM	1No x category A (avgerage) + 1 No x categoryB	175	C X D
5	5PM-6.30PM	[3Nos*category C (A+B)+category C (C)]/3	28	C X D
6	8PM-9PM	category D	20	C X D
7	11.40PM-7AM	category A (A)	20	C X D
Total expense in a day (Rs)				**SUM(E1 to E7)**

ഒപ്പ് :

12. (ക) അരിയുടേയും മറ്റു പലവ്യഞ്ജനങ്ങൾ എന്നിവയുടെ അളവു - തൂക്കമനുസരിച്ചുള്ള വ്യക്തമായ കണക്ക് അതിനായുള്ള ബുക്കിൽ രേഖപ്പെടുത്തി വയ്ക്കേണ്ടതും ഉദ്യോഗസ്ഥരോ കാന്റീൻ കമ്മറ്റിക്കാരോ ആവശ്യപ്പെട്ടാൽ ബുക്കിലെ കണക്കും സാധനങ്ങളും ബോദ്ധ്യപ്പെടുത്തേണ്ടതാണ്.
(ഖ) ഓരോ ദിവസവും വിതരണം ചെയ്യാനുദ്ദേശിക്കുന്ന ഭക്ഷണസാധനങ്ങളുടെ പട്ടിക തലേ ദിവസം തന്നെ കാന്റീനിൽ പ്രസിദ്ധപ്പെടുത്തേണ്ടതാണ്.

13. കാന്റീനും പരിസരവും ഭക്ഷണം <u>പാചകം ചെയ്യുന്ന സ്ഥലം, ഭക്ഷണം</u> തയ്യാറാക്കാൻ ആവശ്യമായ സാധനങ്ങൾ സംഭരിച്ചുവയ്ക്കുന്ന മുറി, ഫ്രിഡ്ജ് ഇവ വൃത്തിയായി സൂക്ഷിക്കേണ്ടതും ഭക്ഷണശാല, മേശ, കസേര, കൈകഴുകുകയും പാത്രം കഴുകുകയും ചെയ്യുന്ന സ്ഥലങ്ങൾ തുടങ്ങിയവ ദിവസവും കഴുകി അണുനാശിനി ഉപയോഗിച്ച് വൃത്തിയാക്കേണ്ടതുമാണ്.

14. കാന്റീൻ കരാർ ഏറ്റെടുക്കുമ്പോൾ തന്നെ കരാറുകാരൻ ആവശ്യമുള്ള കാന്റീൻ തൊഴിലാളികളെ കൊണ്ടുവരികയും കരാർ കാലാവധി തീരുന്ന മുറയ്ക്ക് അവരെ ഒഴിപ്പിക്കേണ്ടതുമാണ്. കരാറുകാരൻ ആ തൊഴിലാളികൾക്ക് കാന്റീനിൽ ഉപയോഗിക്കുന്നതിനുള്ള യൂണിഫോം സ്വന്തം ചെലവിൽ നൽകേണ്ടതും അപ്രകാരം ചെയ്തില്ലെങ്കിൽ കമ്പനിയിൽ നിന്നും അതു അവർക്കു നൽകുന്നതിനും ആയതിന്റെ ചെലവ് കരാറുകാരനു കമ്പനിയിൽ നിന്നും നൽകാനുള്ള ഏതെങ്കിലും തുകയിൽ നിന്നും വസൂലാക്കുന്നതിനും കമ്പനിക്ക് അധികാരമുണ്ടായിരിക്കുന്നതുമാണ്.

15. ഭക്ഷണം വിളമ്പാനുള്ള പാത്രങ്ങൾ ഉപയോഗിക്കുന്നതിനു മുൻപ് തിളപ്പിച്ച വെള്ളത്തിൽ കഴുകി വൃത്തിയാക്കേണ്ടതാണ്. പഴകിയതും കമ്പനി നിർദ്ദേശിച്ചിരിക്കുന്ന നിലവാരമില്ലാത്തതുമായ ആഹാരസാധനങ്ങൾ കാന്റീനിൽ വിതരണം ചെയ്യാൻ ഒരു കാരണവശാലും അനുവദിക്കുന്നതല്ല.

16. കാന്റീൻ ജീവനക്കാരെ ഓരോ ജോലിക്കായി തരം തിരിക്കേണ്ടതും നിർദ്ദിഷ്ട ജോലിക്കായി മാത്രം അവരെ നിയോഗിക്കേണ്ടതുമാണ്. അവരുടെ പേരും മറ്റു വിവരങ്ങളുമടങ്ങുന്ന ഒരു രജിസ്റ്റർ കരാറുകാരൻ സൂക്ഷിക്കേണ്ടതും കമ്പനിയോ സർക്കാരോ അധികാരപ്പെടുത്തുന്ന ഉദ്യോഗസ്ഥർ ആരെങ്കിലും ആവശ്യപ്പെടുന്നപക്ഷം അതു കാണിക്കേണ്ടതുമാണ്.

17. ഓരോ സമയത്ത് വിതരണം ചെയ്യേണ്ട ഭക്ഷണപദാർത്ഥങ്ങൾ അതാതു സമയത്ത് ഏറ്റവും നല്ല സാധനങ്ങളുപയോഗിച്ച് ശുചിയായും രുചികരമായും തയ്യാറാക്കിയതായിരിക്കണം. ഭക്ഷപദാർത്ഥങ്ങൾ വച്ചിരിക്കുന്ന പാത്രങ്ങൾ അടപ്പ് ഉപയോഗിച്ച് അടച്ച് സൂക്ഷിക്കേണ്ടതാണ്. ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ നിർദ്ദേശപ്രകാരമുള്ള ആഹാരസാധനങ്ങൾ മാത്രമേ ഫ്രിഡ്ജിൽ സൂക്ഷിക്കുവാൻ പാടുള്ളൂ. ഇവയിലേതിലെങ്കിലും കരാറുകാരൻ വീഴ്ച വരുത്തിയാൽ കരാറിൻമേൽ ശിക്ഷാപരമായ കുറയ്ക്കൽ നടത്തുന്നതടക്കമുള്ള നടപടികൾ കൈക്കൊള്ളാൻ കമ്പനിക്ക് അധികാര മുണ്ടായിരിക്കുന്നതാണ്.

18. ഭക്ഷണപദാർത്ഥങ്ങളുടെ വില കൂപ്പൺ സമ്പ്രദായത്തിലൂടെയോ രൊക്കം പണമായോ വാങ്ങിക്കാവുന്നതാണ്. അല്ലാത്തപക്ഷം ജീവനക്കാർ കഴിച്ച ഭക്ഷണത്തിന്റെ വില അവരുടെ പേരിൽ ഒരു രജിസ്റ്ററിൽ രേഖപ്പെടുത്തി അപ്പപ്പോൾ തന്നെ ബന്ധപ്പെട്ട വ്യക്തിയുടെ കയ്യൊപ്പു വാങ്ങി സൂക്ഷിക്കേണ്ടതാണ്. ഓരോ വ്യക്തിയുടേയും പേരിലുള്ള പറ്റുതുക ശമ്പളത്തിൽ നിന്നും നിയമാനുസൃതം വസൂലാക്കിത്തരാവുന്ന മുഴുവൻ പറ്റുതുകയുടെ വിശദാംശങ്ങൾ ഓരോ മാസാവസാനവും കമ്പനിയിൽ ഹാജരാക്കുന്നതനുസരിച്ച് അതാത് ജീവനക്കാരിൽ നിന്നും ഈടാക്കി കരാറുകാരന് നൽകുന്നതാണ്.

ഒപ്പ് :

19. കാന്റീൻ തൊഴിലാളികളുടെ നിയമപരമായ എല്ലാ കാര്യങ്ങളും (ആനുകൂല്യങ്ങളും ബാദ്ധ്യതകളും) കൈകാര്യം ചെയ്യേണ്ട പൂർണ്ണ ഉത്തരവാദിത്വം കരാറുകാരനായിരിക്കും. എല്ലാ കാന്റീൻ ജീവനക്കാരേയും കരാറുകാരൻ സ്വന്തം ഉത്തരവാദിത്വത്തിൽ ഇ.എസ്.ഐ., പ്രോവിഡന്റ് ഫണ്ട് തുടങ്ങിയ പദ്ധതികളിൽ ചേർത്തിരിക്കേണ്ടതാണ്. കമ്പനിക്ക് ഈ കാര്യങ്ങളിൽ യാതൊരു ബാദ്ധ്യതയും ഉണ്ടായിരിക്കുന്നതല്ല. കാരാറുകാരന്റെ ഭാഗത്തു നിന്നുള്ള വീഴ്ചമൂലം ഏതെങ്കിലും നഷ്ടം/ബാദ്ധ്യത/പിഴ കമ്പനിക്കുണ്ടായാൽ പ്രസ്തുത തുക കരാറുകാരന് കമ്പനിയിൽനിന്നും നൽകാനുള്ള ഏതെങ്കിലും തുകയിൽ നിന്നും വസൂലാക്കാൻ കമ്പനിക്കു അവകാശമുണ്ടായിരിക്കുന്നതാണ്.

20. കരാറുകാരൻ "കോൺട്രാക്റ്റ് ലേബർ (ആർ&എ)" ചട്ടങ്ങളും നിബന്ധനകളും അനുശാസിക്കുന്ന ബന്ധപ്പെട്ട കാര്യങ്ങൾ കർശനമായി പാലിച്ചിരിക്കേണ്ടതാണ്.

21. കാന്റീൻ നടത്തുന്ന കരാറുകാരൻ തദ്ദേശസ്വയംഭരണസ്ഥാപനം/ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ വകുപ്പ് മുതലായ അധികാര സ്ഥാപനങ്ങൾ നിഷ്കർഷിച്ചിട്ടുള്ള ലൈസൻസുകൾ നിർബന്ധമായും എടുത്തിരിക്കേണ്ടതും ടി ലൈസൻസുകൾ കാന്റീൻ നടത്തിപ്പു കാലയളവിൽ പ്രദർശിപ്പിച്ചിരിക്കേണ്ടതുമാണ്.

22. മാനേജ്മെന്റിന്റെ മുൻകൂട്ടിയുള്ള അനുവാദം കൂടാതെ അനുബന്ധം-2 ൽ പറഞ്ഞിട്ടുള്ളതിനു പുറമേയുള്ള ഭക്ഷണപദാർത്ഥങ്ങൾ വിതരണം ചെയ്യാൻ പാടില്ല. മാത്രമല്ല, കരാറിൽ പറഞ്ഞിരിക്കുന്ന നിരക്കിൽ കൂടുതൽ വില ഈടാക്കാവുന്നതല്ല. മാനേജ്മെന്റിന്റെ മുൻകൂട്ടിയുള്ള അനുവാദത്തോടെ മറ്റു ഭക്ഷണപദാർത്ഥങ്ങൾ വിതരണം ചെയ്യുന്നുണ്ടെങ്കിൽ ആയവയ്ക്ക് ന്യായവില നിശ്ചയിച്ച് കമ്പനിയെ അറിയിച്ച് അംഗീകാരം ലഭിച്ചശേഷം മാത്രം നൽകേണ്ടതാണ്. കമ്പനി ജീവനക്കാർക്കും കമ്പനി നിർദ്ദേശിക്കുന്നവർക്കും മാത്രമേ കാന്റീനിൽ നിന്നും ഭക്ഷണം വിതരണം നടത്താൻ പാടുള്ളു.

23. അതാതു സമയങ്ങളിൽ മാനേജ്മെന്റിൽ നിന്നും കാന്റീൻ കമ്മിറ്റി മുഖാന്തിരം നൽകുന്ന നിർദ്ദേശങ്ങൾ അനുസരിക്കാൻ കരാറുകാരൻ ബാദ്ധ്യസ്ഥനായിരിക്കും. കാന്റീനിന്റെ നടത്തിപ്പു സംബന്ധിച്ച കാര്യങ്ങളിൽ കാന്റീൻ കമ്മറ്റിയുടെ ശുപാർശപ്രകാരം മാനേജ്മെന്റ് കൈക്കൊള്ളുന്ന തീരുമാനങ്ങൾ അന്തിമമായിരിക്കുന്നതാണ്. കാന്റീനിൽ ഉണ്ടാകുന്ന മാലിന്യങ്ങൾ കമ്പനി നിഷ്കർഷിച്ചിരിക്കുന്ന വിധത്തിൽ നിർമ്മാർജനം ചെയ്യാതെ അലക്ഷ്യമായി വലിച്ചെറിയുക ജലസ്രോതസുകളിൽ നിക്ഷേപിക്കുക തുടങ്ങിയവ കരാറുകാരൻ ചെയ്യാൻ പാടുള്ളതല്ല. ഇതിനു വിപരീതമായി പ്രവർത്തിക്കുന്നതായി ശ്രദ്ധയിൽപ്പെട്ടാൽ കരാറുകരന്റെ പക്കൽനിന്നും വൃത്തിയാക്കുന്നതിന് ചിലവാകുന്ന തുക കരാറുകാരന് നൽകാനുള്ള ഏതെങ്കിലും തുകയിൽ നിന്നും ഈടാക്കാൻ കമ്പനിക്ക് അധികാരമുണ്ടായിരിക്കുന്നതാണ്.

24. സുഗമമായ കാന്റീൻ പ്രവർത്തനത്തിനും ലക്ഷ്യമാക്കി കമ്പനി നിർദ്ദേശിക്കുന്ന ഉദ്യോഗസ്ഥനോ കാന്റീൻ കമ്മറ്റിയോ നൽകുന്ന നിർദ്ദേശങ്ങൾ പാലിക്കാൻ കരാറുകാരൻ ബാദ്ധ്യസ്ഥനാണ്.

25. കാന്റീൻ സംബന്ധിച്ച വിഷയങ്ങളിൽ അന്തിമ തീരുമാനം എടുക്കുവാനും പ്രത്യേക കരണങ്ങളാൽ കാന്റീൻ നടത്തിപ്പ് നിറുത്തി വെയ്പ്പിക്കാനും കമ്പനി മാനേജ്മെന്റിന് പൂർണ്ണമായ അവകാശമുണ്ടായിരിക്കുന്നതാണ്.

ഒപ്പ് :

26. കാന്റീൻ നടത്തുന്ന കാലയളവിൽ ഇതിനായി കരാറുകാരനെ ഏൽപ്പിക്കുന്ന സാധനങ്ങൾക്ക് എന്തെങ്കിലും നാശനഷ്ടങ്ങൾ വരുത്തുകയോ കമ്പനിയുടെ പ്രവർത്തനത്തിന് കരാറുകാരനിൽ നിന്നോ അദ്ദേഹത്തിന്റെ തൊഴിലാളികളിൽനിന്നോ എന്തെങ്കിലും തടസ്സങ്ങൾ ഉണ്ടാകുകയോ കമ്പനിയുടെ താൽപ്പര്യങ്ങൾക്കു വിരുദ്ധമായി പ്രവർത്തിക്കുകയോ ചെയ്താൽ തൻമൂലം ഉണ്ടാകുന്ന നഷ്ടത്തിന് കമ്പനി നിശ്ചയിക്കുന്ന നഷ്ടപരിഹാരം തരുന്നതിന് കരാറുകാരൻ ബാദ്ധ്യസ്ഥനായിരിക്കും.

27. കാന്റീൻ കരാറുകാരൻ 18,000 രൂ. (നിരത ദ്രവ്യം ഉൾപ്പെടെ) മാനേജ്മെന്റ് നിശ്ചയിക്കുന്ന പ്രകാരം കാന്റീൻ നടത്തിപ്പ് ഏറ്റെടുക്കുന്നതിനു മുൻപായി പലിശയില്ലാത്ത ജാമ്യത്തുകയായി അടയ്ക്കേണ്ടതും കമ്പനി നിശ്ചയിക്കുന്ന വ്യവസ്ഥകൾ അടങ്ങുന്ന ഒരു കരാറിൽ ഒപ്പുവയ്ക്കേണ്ടതുമാണ്. പ്രസ്തുത തുക കരാർ അവസാനിക്കുന്ന സമയത്തു മാത്രം കമ്പനിക്ക് കരാറുകാരനിൽ നിന്ന് ഏതെങ്കിലും തുകയോ നഷ്ടപരിഹാരമോ ലഭിക്കുവാനുണ്ടെങ്കിൽ ആയതു കുറവു ചെയ്ത് ബാക്കി തിരികെ നൽകുന്നതുമാണ്.

28. കമ്പനി ആവശ്യപ്പെടുകയാണെങ്കിൽ നിലവിലുള്ള കരാർ തുക അനുസരിച്ച് തുടർന്ന് ഒരു വർഷം കൂടി കാന്റീൻ നടത്തുവാൻ കരാറുകാരൻ ബാദ്ധ്യസ്ഥനാണ്.

29. കാന്റീന്റെ സുഗമമായ പ്രവർത്തനം എത്ര ജീവനക്കാരെ വച്ചാണ് നടത്താനുദ്ദേശിക്കുന്നതെന്ന് വ്യക്തമായി കാണിച്ചിരിക്കണം കരാർ ഏറ്റെടുക്കുന്ന സമയത്ത് കാന്റീൻ ജോലിക്കായി ഏർപ്പെടുത്തുന്നവരുടെ പേരും മറ്റു വിവരങ്ങളും കാണിക്കേണ്ടതും പിന്നീട് എന്തെങ്കിലും വ്യത്യാസമുണ്ടെങ്കിൽ യഥാസമയം കമ്പനിയിൽ അറിയിച്ച് മുൻകൂർ അനുവാദം വാങ്ങേണ്ടതുമാണ്.

30. കാന്റീനിൽ ജോലിക്കായി ഏർപ്പെടുത്തുന്നവർക്ക് ആരോഗ്യവകുപ്പും/ തദ്ദേശസ്വയംഭരണ സ്ഥാപനങ്ങൾ നിഷ്കർഷിച്ചിട്ടുള്ള ഹെൽത്ത് കാർഡ് കരാറുകാരൻ ഉൾപ്പെടെ നിർബന്ധമായും എടുത്തിരിക്കേണ്ടതും അതു സംബന്ധമായ രേഖകൾ കമ്പനി മെഡിക്കൽ ഓഫീസറുടെ പക്കൽ ഏൽപ്പിക്കേണ്ടതാണ്. വൈദ്യപരിശോധനയ്ക്ക് അവരെ വിധേയരാക്കിയ ശേഷം കമ്പനി മെഡിക്കൽ ഓഫീസറുടെ ഉചിതമായ യോഗ്യതാസാക്ഷിപത്രം ലഭിക്കുന്നവരെ മാത്രം ജോലിയിൽ ഏർപ്പെടുത്തേണ്ടതുമാണ്.

31. കാന്റീൻ നടത്തിപ്പു സംബന്ധമായി ഉണ്ടാകുന്ന കഷ്ടനഷ്ടങ്ങൾക്ക് കമ്പനി ഉത്തരവാദി ആയിരിക്കുന്നതല്ല.

32. കാന്റീൻ നടത്തുന്ന കരാറുകാരൻ, കാന്റീൻ നടത്തിപ്പ്, കരാർ കാലാവധി പൂർത്തിയാകുന്നതിനു മുൻപ് സ്വമേധയാ അവസാനിപ്പിക്കുകയാണെങ്കിൽ ചുരുങ്ങിയ പക്ഷം മൂന്നു മാസത്തെ നോട്ടീസ് കമ്പനിക്ക് നൽകേണ്ടതാണ്.

33. കാന്റീൻ നടത്തുന്നതിനു മുൻപ് കമ്പനിക്ക് സ്വീകാര്യമായ രണ്ടു പേരുടെ ജാമ്യം നൽകേണ്ടതാണ്.

34. കാന്റീൻ കരാർ മേൽപ്പറഞ്ഞ കാരണങ്ങൾ ഇല്ലാതെയും ഒരു മാസത്തെ മുൻകൂർ നോട്ടീസ് നൽകി അവസാനിപ്പിക്കാൻ കമ്പനി മാനേജ്മെന്റിന് പൂർണ്ണമായ അവകാശമുണ്ടായിരിക്കുന്നതാണ്.

മുകളിൽ പറഞ്ഞ വ്യവസ്ഥകൾ എനിക്ക് സ്വീകാര്യമാണ്.

എന്ന്

മേൽവിലാസം

ഒപ്പ് :

പേര് :

മൊബൈൽ നമ്പർ :

Category A	
A. കട്ടൻ കാപ്പി / കട്ടൻ ചായ (100 ml.)	
B. പാൽ കാപ്പി/പാൽ ചായ/പാലുംവെള്ളം (100 ml.)	
Category B	
A. പരിപ്പു വട (40 gm)	
B. ഉഴുന്നു വട (35 gm)	
C. സുഖിയൻ (40 gm)	
D. നെയ്യപ്പം (40 gm)	
E. പപ്പട ബോളി (35 gm)	
F. ഏത്തക്ക അപ്പം (35 gm)	
G. ബോണ്ട (40 gm)	
H. ഇല അട (40 gm)	
I. കൊഴുക്കട്ട (40 gm)	
J. ബണ്ണ് (2 എണ്ണം)	
Category C	
A. ദോശ/ഇഡ്ഢലി (80 gm) - 1 ന് - കറി - (ചട്നി/ സാമ്പാർ)	
B. പൊറോട്ട / അപ്പം/ ചപ്പാത്തി/ ഇടിയപ്പം (80 gm)- 1 ന് കറി - കടല, കിഴങ്ങ്, ഗ്രീൻപീസ്, സാമ്പാർ, ഉള്ളി കറി	
C. ഉപ്പുമാവ് (റവ), പുട്ട് (അരി) (140-150 gm) - കറി - കടല, കിഴങ്ങ്, ഗ്രീൻ പീസ്, ഉള്ളി കറി	
Category D	
A. ഊണ് (നല്ലയിനം കുത്തരിച്ചോറ് - ആവശ്യത്തിന്) കറികൾ അനുബന്ധം 1(8)ൽ പറഞ്ഞിരിക്കുന്ന പ്രകാരം കുടിക്കാൻ ചൂടു വെള്ളം (ജീരകം, ചുക്ക്, കരിങ്ങാലി, പതിമുഖം മുതലായവ ഇട്ടു തിളപ്പിച്ചത്)	

കുറിപ്പ്:
സ്ഥിരം ജീവനക്കാർക്കു പുറമേ അപ്രന്റീസുകൾക്കും കമ്പനി ആവശ്യങ്ങൾക്കു പുറമേ നിന്നു വരുന്നവർക്കും മുകളിൽ പറഞ്ഞിരിക്കുന്ന അളവിൽ ഭക്ഷണം വിതരണം ചെയ്യേണ്ടതാണ്.

ഒപ്പ് :

പേര് :

വിലാസം :