<u>അനുബന്ധം-1</u>

കേരള സംസ്ഥാന സഹകരണ ബാങ്ക് ക്ലിപ്തം
കോ-ബാങ്ക് ടവേഴ്സ്, പാളയം, തിരുവനന്തപുരം

<u>ദർഘാസ് ഉടമ്പടി വ്യവസ്ഥകൾ</u>

1. ക്യാന്റീൻ ഉപദേശക സമിതി അംഗീകരിച്ചിട്ടുള്ള വിലയിൽ മാത്രമേ ആഹാരപദാർത്ഥങ്ങൾ വിൽക്കാൻ പാടുള്ളൂ.
2. വിലവിവരപ്പട്ടിക വ്യക്തമായി എല്ലാ ഹാളുകളിലും പ്രദർശിപ്പിച്ചിരിക്കണം.
3. ആഹാരത്തിന് ബിൽ കൃത്യമായും നൽകേണ്ടതാണ്. ബില്ലിൽ ലൈസൻസ്, രജിസ്ട്രേഷൻ നമ്പർ എന്നിവ കൃത്യമായും അച്ചടിച്ചിരിക്കണം.
4. കോ-ബാങ്ക് ജീവനക്കാർ, റിട്ടയർ ചെയ്ത ജീവനക്കാർ, ജീവനക്കാരുടെ കൂടെ വരുന്ന ഒരാൾ ഉൾപ്പടെ ഉള്ളവർക്ക് വിലയിളവ് ബാധകമാണ്.
5. സിഗരറ്റ്, പാൻ, മറ്റ് ലഹരി വസ്തുക്കൾ അടങ്ങിയ പാനീയങ്ങൾ, മുതലായവ വിൽക്കാൻ പാടുള്ളതല്ല.
6. മിൽമ പാൽ, നിലവാരമുള്ള കമ്പനി നിർമ്മിതങ്ങളായ തേയിലപ്പൊടി, കാപ്പിപ്പൊടി മുതലായവ മാത്രമേ ഉപയോഗിക്കാവു.
7. സൺഫ്ളവർ എണ്ണ/വെളിച്ചെണ്ണ എന്നിവ മാത്രമേ ഉപയോഗിക്കാവൂ. ഒരിക്കൽ ഉപയോഗിച്ച പാചക എണ്ണ വീണ്ടും ഉപയോഗിക്കാൻ പാടില്ല.
8. കുടിക്കുവാൻ വെള്ളം തിളപ്പിച്ചു തന്നെ നൽകേണ്ടതാണ്.
9. ഉച്ചയ്ക്ക് ഊണിന് പുറമേ മറ്റ് ആഹാരസാധനങ്ങൾ കൂടി വേണ്ടവർക്ക് ചൂടോടെ നൽകേണ്ടതാണ്.
10. ചായ, കാപ്പി, ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങൾ തുടങ്ങിയവ വൃത്തിയുള്ള ട്രേകളിൽ വിതരണം ചെയ്യേണ്ടതാണ്.
11. പാത്രങ്ങൾ കഴുകുകയും, മേശ തുടയ്ക്കുകയും ചെയ്യുന്ന ജീവനക്കാർ ഭക്ഷണം വിതരണം ചെയ്യാൻ പാടില്ല.
12. ഡൈനിംഗ് ടേബിളുകളിൽ ഈച്ച, മറ്റ് പ്രമാണികൾ എന്നിവയുടെ ശല്യം ഒഴിവാക്കാൻ ഇടവിട്ട് അണുനാശിനികൾ ഉപയോഗിച്ച് തുടയ്കേണ്ടതാകുന്നു.
13. വൈകുന്നേരം ക്യാന്റീൻ പ്രവർത്തനം അവസാനിപ്പിച്ചതിന് ശേഷം ഭക്ഷണം വിളമ്പുന്ന മുറികളും അടുക്കളയും ദിവസേന കഴുകി വൃത്തിയാക്കേണ്ടതാണ്.
14. ക്യാന്റീൻ ജീവനക്കാർ വൃത്തിയും വെടിപ്പുമുള്ള യൂണിഫോം ധരിച്ചിരിക്കണം.
15. അടുക്കള, ആഹാരം വിളമ്പുന്ന സ്ഥലം, ക്യാന്റീനിന്റെ പരിസരം എന്നിവ വൃത്തിയും വെടിപ്പുമായി സൂക്ഷിക്കണം.
16. പാചകവാതകം ഉപയോഗിച്ച് വേണം ആഹാരം പാചകം ചെയ്യേണ്ടത്.
17. കറന്റ് ഉപയോഗിച്ച് പാചകം ചെയ്യാൻ പാടുള്ളതല്ല. ലൈറ്റ്, ഫാൻ എന്നിവയുടെ ഉപയോഗം പരമാവധി കുറയ്ക്കാൻ ശ്രമിക്കണം.
18. മീറ്റിംഗുകളിൽ ചായയും/ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങളും പേപ്പർ പ്ലേറ്റുകളിലും പേപ്പർ കപ്പുകളിലും മാത്രമേ നൽകാവൂ.

19. പ്ലാസ്റ്റിക് കപ്പുകളും, പാത്രങ്ങളും, പ്ലാസ്റ്റിക് ബാഗുകളും ഉപയോഗിക്കാൻ പാടുള്ളതല്ല.
20. അവധി ദിവസങ്ങളിൽ പരസ്പര ധാരണയിൽ ക്യാന്റീൻ പ്രവർത്തിക്കേണ്ടതാണ്.
21. ക്യാന്റീനിൽ പരാതി ബുക്ക്/പെട്ടി എല്ലാവർക്കും ലഭ്യമാകത്തക്ക വിധം പ്രദർശിപ്പിക്കേണ്ടതാണ്.
22. ക്യാന്റീനിൽ നിലവിലുള്ള ഫർണിച്ചർ, പാത്രങ്ങൾ അടുക്കള സാമഗ്രികൾ എന്നിവ ഉപയോഗിക്കുകയും അധികം ആവശ്യം വരുന്നവ കരാറുകാരൻ കൊണ്ടുവരേണ്ടതുമാണ്.
23. ക്യാന്റീനിൽ നിന്നുള്ള മാലിന്യങ്ങളും മറ്റ് അവശിഷ്ടങ്ങളും കരാറുകാരൻ സ്വന്തം ചിലവിൽ നിർമ്മാർജനം ചെയ്യേണ്ടതാണ്.
24. 10,000/- രൂപയാണ് സെക്യൂരിറ്റി ഡിപ്പോസിറ്റ് ആയി നിശ്ചയിച്ചിരിക്കുന്നത്. സെക്യൂരിറ്റി ഡിപ്പോസിറ്റ് ബാങ്കിന്റെ ചീഫ് എക്സിക്യൂട്ടീവ് ഓഫീസറുടെ പേരിൽ തിരുവനന്തപുരത്ത് മാറാവുന്ന DD ആയി ഒടുക്കേണ്ടതാണ്.
25. ക്യാന്റീൻ പ്രവർത്തന സമയം രാവിലെ 8 മുതൽ വൈകുന്നേരം 6.30 വരെ ആകുന്നു. പ്രവർത്തന സമയം കഴിഞ്ഞാൽ ക്യാന്റീന് പ്രവർത്തനം അവസാനിപ്പിച്ച് ജീവനക്കാർ പുറത്തുപോകേണ്ടതും ക്യാന്റീനിന്റെ താക്കോലുകൾ ബാങ്കിന്റെ സെക്യൂരിറ്റി ജീവനക്കാരനെ ഏൽപ്പിക്കുകയും ചെയ്യേണ്ടതാണ്.
26. ക്യാന്റീനിലുള്ള ഉപകരണങ്ങൾ കരാറുകാരന്റെ പൂർണ്ണ ഉത്തരവാദിത്വത്തിൽ സൂക്ഷിച്ച് കൈകാര്യം ചെയ്യേണ്ടതും അഥവാ എന്തെങ്കിലും കേടുപാടുകൾ സംഭവിച്ചാൽ ബാങ്കിനെ ഉടനെതന്നെ വിവരം ധരിപ്പിക്കേണ്ടതും കരാറുകാരന്റെ വിഴ്ചകൊണ്ട് ഉണ്ടാകുന്ന കേടുപാടുകൾ കരാറുകാരൻ തന്നെ തീർപ്പാക്കേണ്ടതും നാശനഷ്ടങ്ങൾ പുനഃസ്ഥാപിക്കേണ്ടതുമുണ്ട്.
27. ക്യാന്റീനിനകത്തുള്ള മൂന്ന് ഗ്യാസ് അടുപ്പുകളും, ബാങ്ക് കെട്ടിടത്തിന്റെ പുറകിൽ നിർമ്മിച്ചിരിക്കുന്ന ഗ്യാസ് പ്ലാന്റ്, ഗ്യാസ് കുറ്റികൾ എന്നിവ വളരെ വിലപിടിപ്പുള്ളവയും അപകടസാദ്ധ്യത ഉള്ളവയും ആകയാൽ വളരെ ശ്രദ്ധയോടെ കൈകാരം ചെയ്യേണ്ടതാണ്. ഗ്യാസ് ഉപയോഗിക്കാത്ത അവസരങ്ങളിൽ ക്യാന്റീനിലുള്ള ഗ്യാസ് പൈപ്പിന്റെ Main Valve അടച്ചിട്ടുണ്ട് എന്ന് കരാറുകാരൻ ഉറപ്പുവരുത്തേണ്ടതാണ്. കരാറുകാരനാൽ നിയമിക്കപ്പെട്ട ക്യാന്റീനിലെ ജോലിക്കാരുടെ അശ്രദ്ധമൂലം ഉണ്ടാകുന്ന അപകടങ്ങൾക്കും കരാറുകാരൻ ഉത്തരവാദിയായിരിക്കും. ക്യാന്റീനിന്റെയും അതുവഴി ബാങ്ക് കെട്ടിടത്തിന്റെയും പൊതുവായ സുരക്ഷിതത്വം കരാറുകാരൻ ഉറപ്പാക്കേണ്ടതാണ്. പാചകവാതകത്തിന്റെ വില കരാറുകാരൻ നേരിട്ട് നൽകേണ്ടതാണ്.
28. കോർപ്പറേഷൻ/സർക്കാർ എന്നിവർ ക്യാന്റീൻ നടത്തുന്നതിന് അനുശാസിക്കുന്ന കമ്മീഷണറുടെ ലൈസൻസുകളും, അനുമതിയും എടുത്തിരിക്കേണ്ടതാകുന്നു. ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ കരാറുകാരൻ അല്ലെങ്കിൽ വർക്ക് ഓർഡർ കിട്ടിയതിനുശേഷം ഒരു മാസം കാലാവധിയിൽ മേൽപ്പറഞ്ഞ ലൈസൻസുകൾ എടുക്കേണ്ടതാകുന്നു.
29. ഭക്ഷ്യസുരക്ഷ, ഗുണനിലവാര റഗുലേഷൻ 2011 പ്രകാരമുള്ള മിനിമം നിബന്ധനകൾ പാലിച്ചിരിക്കേണ്ടതാണ്.
30. കരാർ അവസാനിക്കുന്ന മുറയ്ക്ക് ബാധ്യതകൾ കണക്കാക്കി നിരതദ്രവ്യം തിരികെ നൽകുന്നതാണ്.

31. ക്യാന്റീൻ ഉപദേശകസമിതിയുടെ നിർദ്ദേശം അനുസരിച്ച് പ്രവർത്തിക്കേണ്ടതാണ്. ക്യാന്റീൻ ഉപദേശകസമിതിയുടെ നിർദ്ദേശങ്ങൾ അനുസരിക്കാത്തപക്ഷം കരാറുകാരനെതിരെ സെക്യൂരിറ്റി ഡെപ്പോസിറ്റ് പിടിച്ചെടുക്കൽ, കരാർ റദ്ദാക്കൽ ഉൾപ്പെടെയുള്ള നടപടികൾ സ്വീകരിക്കുവാൻ ക്യാന്റീൻ ഉപദേശക സമിതിക്ക് അധികാരമുള്ളതാണ്.

മേൽ സൂചിപ്പിച്ച വ്യവസ്ഥകൾ വായിച്ച് ബോധ്യപ്പെട്ട് പൂർണ്ണമായും അംഗീകരിച്ച് ക്യാന്റീൻ ഏറ്റെടുത്ത് നടത്താൻ തയ്യാറാണെന്ന് ഇതിനാൽ സമ്മതിച്ചിരിക്കുന്നു.

സാക്ഷികൾ

1.

2.

ഉള്ളടക്കം:-

അനുബന്ധം- A - ആഹാര സാധനങ്ങളുടെ വിലവിവരപ്പട്ടിക

അനുബന്ധം- A

ആഹാര സാധനങ്ങളുടെ വിലവിവരപ്പട്ടിക

	ഇനം	അളവ്	Rate
1.	ചായ	150 ml	
2.	ബ്ലാക്ക് റ്റീ	150 ml	
3.	ലെമൺ റ്റീ	150 ml	
4.	ഗ്രീൻ റ്റീ	150 ml	
5.	കോഫി (ബ്രൂ/Nescafe)	150 ml	
6.	ബ്ലാക്ക് കോഫി	150 ml	
7.	മിൽക്ക്	150 ml	
8.	ലെമൺ ജ്യൂസ്	300 ml	
9.	ദോശ	60 gm	
10.	നെയ്യ് റോസ്റ്റ്	1 No.	
11.	മസാല ദോശ	1 No.	
12.	ഇഡ്ഡലി	1 No. (60gm)	
13.	അപ്പം	1 No. (60 gm)	
14.	ഇടിയപ്പം	1 No. (60 gm)	
15.	പൊറോട്ട	1 No. (100 gm)	
16.	പുട്ട്	1 പീസ്	
17.	പുട്ട്, പയർ, പപ്പടം	1 പീസ്, 50 gm, 2 എണ്ണം	
18.	ചപ്പാത്തി	1 No. (60 gm)	
19.	പുരി മസാല	1 സെറ്റ്, 3 എണ്ണം with Masala	
20.	ബ്രെഡ് ടോസ്റ്റ്	4 പീസ്	
21.	ഉപ്പുമാവ്	100 gm	
22.	ഏത്തപ്പഴം പുഴുങ്ങിയത്	1 No.	
23.	മുട്ട പുഴുങ്ങിയത്	1 No.	
24.	ഇലയട	1 No.	
25.	പരിപ്പുവട	1 No. (75 gm)	
26.	ഉഴുന്നുവട	1 No. (75 gm)	
27.	ഏത്തക്കഅപ്പം (പഴം പൊരി)	1 No. (75 gm)	
28.	രസവട	1 No. (75 gm)	
29.	ഉണ്ണിയപ്പം	2 No.	
30.	ഗ്രീൻപീസ് കറി	100 gm	
31.	ടുമാറ്റോ കറി	100 gm	
32.	കടലക്കറി	100 gm	

33.	കിഴങ്ങുകറി	100 gm	
34.	മുട്ട റോസ്റ്റ്	1 No. of Egg	
35.	മുട്ട ഓംലറ്റ്	1 No. of Egg	
36.	മീൻ കറി	100 gm with fish piece	
37.	മീൻ ഫ്രൈ	1 piece	
38.	ബീഫ് കറി	150 gm	
39.	ബീഫ് ഫ്രൈ	150 gm	
40.	ചിക്കൻ ഫ്രൈ	150 gm	
41.	ചിക്കൻ കറി	150 gm	
42.	നെയ്യ് ചോറ്	1 Plate with Salad Pappadams & Pickle	
43.	ബീഫ് ബിരിയാണി	1 Plate, Salad, Pappadams & Pickle	
44.	ചിക്കൻ ബിരിയാണി	1 Plate, One Egg, Salad, Pappadams & Pickle	
45.	മീൽസ്	ആവശ്യാനുസരണം കൂടാതെ പരിപ്പ്, സാമ്പാർ, പുളിശ്ശേരി, മോര്, അവിയൽ, കിച്ചടി, പച്ചടി, തോരൻ, അച്ചാർ, രസം, പപ്പടം	

കോൺട്രാക്ടർ

സ്ഥലം: പാളയം

തീയതി :