കേരളാ സ്റ്റേറ്റ് ഡ്രഗ്സ് ആൻറ് ഫാർമ്മസ്യൂട്ടിക്കൽസ് ലിമിറ്റഡ്

കലവൂർ, ആലപ്പുഴ-688522 ഫോൺ: 0477-2968184

കെ.എസ്.ഡി.പി/പി.ആർ.എസ് /എഫ്. ക്യാന്റീൻ /റീടെണ്ടർ-I/2026/475   19.08.2026

ശ്രദ്ധിക്കുക: ഇത് ഒരു റീ-ടെണ്ടർ ആണ്. മുൻപ് വിളിച്ചിരുന്ന ടെണ്ടറിന്റെ തുടർച്ചയായാണ് ഈ നടപടി

കെ എസ് ഡി പിയിലേയ്ക്ക് ഒരു വർഷ കാലയളവിൽ കരാർ അടിസ്ഥാനത്തിൽ ഇൻഡസ്ട്രിയൽ കാന്റീൻ നടത്തിപ്പിനായി മത്സരാധിഷ്ഠിത മുദ്ര വച്ച ക്വട്ടേഷനുകൾ ക്ഷണിക്കുന്നു.

ടെണ്ടർ ഫോം (റീ - ടെണ്ടർ)

പ്രവർത്തിയുടെ പേര്	: ഇൻഡസ്ട്രിയൽ കാന്റീൻ നടത്തിപ്പ്
നിരതദ്രവ്യം	: 50000/- (ടെണ്ടറിൽ യോഗ്യത നേടുന്ന സ്ഥാപനം /വ്യക്തി കെ.എസ്.ഡി.പി യുടെ പേരിൽ ആലപ്പുഴയിൽ മാറാവുന്ന ഡിമാന്റ് ഡ്രാഫ്റ്റ് ആയി അടയ്ക്കേണ്ടതാണ്)
കരാർ കാലാവധി	: പരമാവധി 1വർഷം(കമ്പനിക്ക് ആവശ്യമെങ്കിൽ മാത്രം മാനേജ്മെന്റിന്റെ തീരുമാന പ്രകാരം കാലാവധി നീട്ടാവുന്നതാണ്)
ടെണ്ടർ സമർപ്പിക്കുവാനുള്ള അവസാന തീയതി	:25.08.2026 വൈകുന്നേരം 3 മണി വരെ
ടെണ്ടർ തുറക്കുന്ന തീയതി	: 31.08.2026 തീയതി രാവിലെ 11.00 മണിക്ക്

അപേക്ഷകന്റെ വിവരങ്ങൾ

പേര് :

മേൽവിലാസം :

ഫോൺ നമ്പർ :

പ്രധാന വ്യവസ്ഥകൾ

- ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ലൈസൻസ് നിർബന്ധമാണ്
- ജീവനക്കാരുടെ മെഡിക്കൽ പരിശോധനയുടെ സർട്ടിഫിക്കറ്റ് സമർപ്പിക്കണം

കേരളാ സ്റ്റേറ്റ് ഡ്രഗ്സ് & ഫാർമസ്യൂട്ടിക്കൽസ് ലിമിറ്റഡ് കലവൂർ ആലപ്പുഴ പിൻ- 688 522

കേരളാ സ്റ്റേറ്റ് ഡ്രഗ്സ് ആൻറ് ഫാർമ്മസ്യൂട്ടിക്കൽസ് ലിമിറ്റഡ്

കലവൂർ, ആലപ്പുഴ-688522 ഫോൺ: 0477-2968184

കെ.എസ്.ഡി.പി/പി.ആർ.എസ് /എഫ്. ക്യാന്റീൻ /റീടെണ്ടർ-I/2026/475   19.08.2026

1. പേര് :

2. പിതാവിന്റെ / മാതാവിന്റെ പേര് :

3. വിലാസം :

4. പ്രവർത്തി പരിചയം :
   (കാന്റീൻ പ്രവർത്തിപ്പിച്ചുള്ള മുൻപരിചയം
   കാണിക്കുന്ന സർട്ടിഫിക്കറ്റിന്റെ പകർപ്പ്
   ഉള്ളടക്കം ചെയ്യുക)

5. മുൻപുണ്ടായിരുന്ന കാന്റീൻ കോൺട്രാക്ട് :
   മതിയാക്കുകയോ/പുറത്താക്കുകയോ
   ചെയ്തു എങ്കിൽ കാരണം

6. നിലവിൽ എതെങ്കിലും കാന്റീൻ :
   ഏറ്റെടുത്ത് നടത്തുന്നു എങ്കിൽ
   വിശദാംശങ്ങൾ

7. താങ്കൾക്ക് ബോധിപ്പിക്കാനുള്ള
   മറ്റെന്തെങ്കിലും വിവരങ്ങൾ :

സ്ഥലം :   ഒപ്പ് :

തീയതി :   പേര് :

കലവൂർ
ആലപ്പുഴ
പിൻ - 688 522
കേരളാ സ്റ്റേറ്റ് ഡ്രഗ്സ് & ഫാർമസ്യൂട്ടിക്കൽസ് ലിമിറ്റഡ്

കേരളാ സ്റ്റേറ്റ് ഡ്രഗ്സ് ആൻറ് ഫാർമ്മസ്യൂട്ടിക്കൽസ് ലിമിറ്റഡ്
കലവൂർ, ആലപ്പുഴ-688522 ഫോൺ: 0477-2968184

കെ.എസ്.ഡി.പി/പി.ആർ.എസ് /എഫ്. ക്യാന്റീൻ /ടെണ്ടർ-I/2026/475 19.08.2026

NB: കരാറിലെ നിബന്ധനകളും വ്യവസ്ഥകളും കൃത്യമായി വായിച്ച് മനസ്സിലാക്കിയ ശേഷം സ്വയം സാക്ഷ്യപ്പെടുത്തി ക്വട്ടേഷനോടൊപ്പം തിരികെ നൽകേണ്ടതാണ്. വില വിവരങ്ങൾ അടങ്ങിയ ക്വട്ടേഷൻ പ്രത്യേകം സീൽ ചെയ്ത കവറിൽ സമർപ്പിക്കേണ്ടതാണ്. ടെണ്ടറിൽ പങ്കെടുക്കുന്നവർ 400+18% ജി.എസ്.ടി ഉൾപ്പടെയുള്ള തുക ഫീസായി ചുവടെ ചേർത്തിരിക്കുന്ന അക്കൗണ്ടിലേയ്ക്ക് അടയ്ക്കേണ്ടതാണ്. ആയതിന്റെ രസീത് ടെണ്ടറിനോടൊപ്പം സമർപ്പിക്കേണ്ടതാണ്. അല്ലാത്തപക്ഷം സമർപ്പിച്ച ടെണ്ടർ ഫോം നിരാകരിക്കുന്നതായിരിക്കും .

അക്കൗണ്ട് വിവരങ്ങൾ

Name - KSDP LTD

A/C No- 57035284490

IFSC Code- SBIN0070317

കാന്റീൻ നടത്തിപ്പിലേക്കുള്ള നിബന്ധനകളും വ്യവസ്ഥകളും

1. കാന്റീൻ കോൺട്രാക്ടർ കമ്പനിയിലെ ജീവനക്കാർക്ക് എല്ലാ ഷിഫ്റ്റിലും അവധി ദിനങ്ങളുൾപ്പടെ ആഹാരം വിതരണം ചെയ്യേണ്ടതാണ് .

2. മാനേജ്മെൻറ് നിർദ്ദേശിക്കുന്ന സമയക്രമം കൃത്യമായും പാലിച്ച് കമ്പനിയിലെ കാന്റീനിലും, പ്ലാന്റിലും, ഓഫീസുകളിലും കൂടാതെ മാനേജ്മെൻറ് നിർദ്ദേശിക്കുന്ന മറ്റു സ്ഥലങ്ങളിലും ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങൾ വിതരണം ചെയ്യേണ്ടതാണ് . മാനേജ്മെൻറ് നിർദ്ദേശിച്ചിട്ടുള്ള മെനു അനുസരിച്ചുള്ള ഭക്ഷണം നിർബന്ധമായും കാന്റീനിൽ വിതരണം ചെയ്യേണ്ടതാണ്.മെനുവിൽ മാറ്റം വരുത്തുവാനുള്ള അവകാശം മാനേജ്മെന്റിൽ നിക്ഷിപ്തമാണ്. മാറ്റം കാന്റീൻ കോൺട്രാക്ടറെ മുൻകൂറായി അറിയിക്കുന്നതാണ് .

കാൻറീൻ പ്രവർത്തന സമയം			
പ്രഭാത ഭക്ഷണം	ഉച്ച ഭക്ഷണം	ലഘുഭക്ഷണം	രാത്രി ഭക്ഷണം
രാവിലെ 7.30 മുതൽ 9.00 വരെ	ഉച്ചയ്ക്ക് 11.45 മുതൽ 1.45 വരെ	വൈകുന്നേരം 4.30 മുതൽ 5.00 വരെ	വൈകുന്നേരം 6.00 മുതൽ 7.30 വരെ

കൂടാതെ രാവിലെ 10.30 മുതൽ 10.45 വരെയും വൈകുന്നേരം 3.30 മുതൽ 3.45 വരെയും കമ്പനിയിലെ വിവിധ സെക്ഷനുകളിലും (പ്ലാന്റിൽ ഉൾപ്പടെ) ചായ വിതരണം ചെയ്യേണ്ടതാണ്.

3. ഏതെങ്കിലും വ്യവസായ സ്ഥാപനങ്ങളിലെ ചുരുങ്ങിയത് 200 പേരെങ്കിലും ഭക്ഷണം കഴിക്കുന്ന കാൻറീൻ നടത്തിപ്പിൽ കുറഞ്ഞത് 3 വർഷത്തെ പ്രവർത്തിപരിചയം ഉണ്ടായിരിക്കേണ്ടതാണ്.

ഡ്രഗ്സ് & ഫാർമസ്യൂട്ടിക്കൽസ് കലവൂർ ആലപ്പുഴ പിൻ- 688 522

കേരളാ സ്റ്റേറ്റ് ഡ്രഗ്സ് ആൻറ് ഫാർമ്മസ്യൂട്ടിക്കൽസ് ലിമിറ്റഡ്
കലവൂർ, ആലപ്പുഴ-688522 ഫോൺ: 0477-2968184

കെ.എസ്.ഡി.പി/പി.ആർ.എസ് /എഫ്. ക്യാന്റീൻ /റീടെണ്ടർ-I/2026/475 19.08.2026

കാന്റീൻ നടത്തിപ്പിലേക്കുള്ള നിബന്ധനകളും വ്യവസ്ഥകളും

4. കാന്റീൻ നടത്തിപ്പിന്റെ ചുമതല ലഭിക്കുന്ന കരാറുകാരന് FSSAI ലൈസൻസ്/രജിസ്ട്രേഷൻ നിർബന്ധമാണ്. ലൈസൻസിന്റെ പകർപ്പ് കരാർ പ്രാബല്യത്തിൽ വരുന്നതിന് മുമ്പ് കമ്പനിയിൽ സമർപ്പിക്കേണ്ടതാണ്.

5. കാന്റീനിൻറെ സുഗമമായ നടത്തിപ്പിന് ആവശ്യമുള്ള ജീവനക്കാരെ കാന്റീൻ കോൺട്രാക്ടർക്ക് സ്വന്തം ഉത്തരവാദിത്വത്തിൽ നിയമിക്കാവുന്നതാണ് . ഇവരുടെ ഭാഗത്ത് നിന്നും ഏതെങ്കിലും വിധത്തിലുള്ള പെരുമാറ്റദൂഷ്യം ഉണ്ടാവുകയാണെങ്കിൽ മാനേജ്മെൻറ് ആവശ്യപ്പെടുന്നപക്ഷം ടി ജീവനക്കാരെ ഒഴിവാക്കേണ്ടതാണ്.

6. ഭക്ഷണം പാചകം ചെയ്യുന്നതിന് ആവശ്യമായ ഗ്യാസ് കണക്ഷൻ കമ്പനി നൽകുന്നതാണ് ആയതിന്റെ ചിലവ് മീറ്റർ റീഡിംഗ് കണക്കാക്കി ബില്ലിൽ നിന്നും കുറവ് ചെയ്യുന്നതാണ്. എൽ പി ജി ആവശ്യമായി വരുന്ന സാഹചര്യത്തിൽ കാന്റീൻ കോൺട്രാക്ടർ സ്വന്തം ചിലവിൽ വാങ്ങേണ്ടതാണ്. ഈ ആവശ്യത്തിലേക്കായി കമ്പനിയുടെ എൽ പി ജി പെർമിറ്റും ഗ്യാസ് സിലിണ്ടറും ഉണ്ടെങ്കിൽ അവ കാന്റീൻ കോൺട്രാക്ടർക്ക് ഉപയോഗിക്കാവുന്നതാണ് .

7. കാന്റീൻ നടത്തിപ്പിന് ആവശ്യമുള്ള പാത്രങ്ങളും, ഫർണ്ണിച്ചറുകളും, ഫ്രീസറും, ഗ്രൈന്ററും പാചകത്തിന് ആവശ്യമുള്ള വൈദ്യുതി ഉൾപ്പടെയുള്ള മറ്റ് സൗകര്യങ്ങളും കമ്പനി നൽകുന്നതാണ് . കരാർ കാലയളവിൽ മേൽപ്പറഞ്ഞ ഉപകരണങ്ങൾക്കും സൗകര്യങ്ങൾക്കും സംഭവിക്കുന്ന കേടുപാടുകൾ, സാധാരണ ഉപയോഗം മൂലമുള്ള സ്വാഭാവിക തേയ്മാനം ഒഴികെ, കരാറുകാരന്റെ അശ്രദ്ധയോ വീഴ്ചയോ മൂലമാണെങ്കിൽ, അതിന്റെ ഉത്തരവാദിത്വം കരാറുകാരനിൽ നിക്ഷിപ്തമായിരിക്കും. ആയതുപ്രകാരം, അവയുടെ അറ്റകുറ്റപ്പണിക്കോ പകരം സ്ഥാപിക്കുന്നതിനോ ആവശ്യമായ മുഴുവൻ ചെലവും കരാറുകാരനിൽ നിന്ന് ഈടാക്കുന്നതാണ്.

8. കാന്റീനിലെ ജീവനക്കാർ വൃത്തിയുള്ളതും മാന്യവുമായ വസ്ത്രധാരണം നടത്തി വ്യക്തിശുചിത്വം പാലിച്ച് വരുന്നു എന്ന് കാന്റീൻ കോൺട്രാക്ടർ ഉറപ്പുവരുത്തേണ്ടതാണ് . ഏപ്രൺ , മാസ്ക് , ഗ്ലൗസ് ,ഹെഡ് ക്യാപ് എന്നിവ നിർബന്ധമായും ഉപയോഗിക്കണം.

9.ഓരോ പ്രവർത്തി ദിവസത്തിൻറേയും ഒടുവിൽ സ്ഥലം വൃത്തിയാക്കേണ്ടതാണ്.കൂടാതെ, ഖര/ദ്രവ മാലിന്യങ്ങൾ ദിവസേന കാന്റീൻ പരിസരത്ത് നിന്ന് നീക്കം ചെയ്യാൻ വേണ്ട നടപടി സ്വീകരിക്കേണ്ടതാണ്. മാനേജ്മെൻറ് നിർദ്ദേശിക്കുന്നതനുസരിച്ച കാന്റീൻ കോൺട്രാക്ടർ മുൻ കൈ എടുത്ത് ആഴ്ചയിൽ രണ്ടു പ്രാവശ്യമെങ്കിലും ഡിറ്റർജന്റും ,മറ്റു ശുചീകരണസാമഗ്രികളും ഉപയോഗിച്ച് കാന്റീനും 3 മീറ്റർ ചുറ്റളവിലുള്ള സ്ഥലവും വൃത്തിയാക്കേണ്ടതാണ്. കൂടാതെ ഈച്ചകൾ, എലികൾ, പാറ്റകൾ, പല്ലികൾ മറ്റ് കൃമി കീടങ്ങൾ ഒന്നും വരാതെ കാന്റീൻ കോൺട്രാക്ടർ കാൻറീൻ വൃത്തിയായി സൂക്ഷിക്കേണ്ടതാണ്. ഡൈനിംഗ്ഹാൾ, അടുക്കള വാഷ് ബേസിൻ എന്നിവ അടുക്കുംചിട്ടയോടും വൃത്തിയായും സൂക്ഷിക്കേണ്ടതാണ് .യാതൊരു കാരണവശാലും നേരിട്ട് കൈകൾ ഉപയോഗിച്ച് ഭക്ഷണം വിതരണം ചെയ്യരുത് നിർബന്ധമായും ടോംഗ്സ് (കൊടിൽ) ഉപയോഗിക്കുക.

കേരളാ സ്റ്റേറ്റ് ഡ്രഗ്സ് ആൻറ് ഫാർമ്മസ്യൂട്ടിക്കൽസ് ലിമിറ്റഡ്
കലവൂർ, ആലപ്പുഴ-688522 ഫോൺ: 0477-2968184

കെ.എസ്.ഡി.പി/പി.ആർ.എസ് /എഫ്. ക്യാന്റീൻ /റീടെണ്ടർ-I/2026/475 19.08.2026

കാന്റീൻ നടത്തിപ്പിലേക്കുള്ള നിബന്ധനകളും വ്യവസ്ഥകളും

10. ഓരോ ആറുമാസം കൂടുമ്പോഴും കാന്റീൻ കോൺട്രാക്ടർ മുൻ കൈ എടുത്ത് കാന്റീനിലെ ജീവനക്കാരുടെ മെഡിക്കൽ പരിശോധന നടത്തി സർട്ടിഫിക്കറ്റ് പി ആൻറ് എ ഡിപ്പാർട്ട് മെൻറിന് മുൻപാകെ സമർപ്പിക്കേണ്ടതാണ്.ഇത് കാന്റീനു മുൻപാകെ പ്രദർശിപ്പിക്കേണ്ടതാണ്.

11. കാന്റീൻ ജീവനക്കാരുമായി ബന്ധപ്പെട്ട്, കോൺട്രാക്ട് ലേബർ ആക്ട്, ഇ എസ് ഐ ആക്ട്, ഷോപ്സ് ആൻറ് കൊമേഴ് സിയൽ എസ്റ്റാബ്ലിഷ്മെൻറ് ആക്ട്, പി എഫ് ആക്ട് എന്നിവയുടെ പരിധിയിൽ വരുന്ന നിയമപരമായ കർത്തവ്യങ്ങൾ /ബാധ്യതകൾ മുതലായവയ്ക്ക് കാന്റീൻ കോൺട്രാക്ടർ മാത്രം ഉത്തരവാദിയായിരിക്കുന്നതാണ്. മേൽപ്പറഞ്ഞ നിയമങ്ങൾ പ്രകാരം ആവശ്യമായ എല്ലാ രജിസ്ട്രേഷനുകളും ലൈസൻസുകളും നിർബന്ധമായും കരാറുകാരൻ നേടിയിരിക്കേണ്ടതാണ്. ബന്ധപ്പെട്ട രജിസ്ട്രേഷൻ സർട്ടിഫിക്കറ്റുകൾ, ലൈസൻസുകൾ, നിയമാനുസൃത രേഖകൾ എന്നിവയുടെ പകർപ്പുകൾ കരാർ സമർപ്പിക്കുമ്പോൾ ഹാജരാക്കേണ്ടതുമാണ്.

12. ഗുണമേന്മയുള്ള അരി (ഉദാ: ജയ അരി, സുരേഖ അരി ,മുതലായവ) , ജൈവ പച്ചക്കറി ,ഫ്രഷ് മീറ്റ്, ഫ്രഷ് മീൻ, ശുദ്ധമായ വെളിച്ചെണ്ണ എന്നിവ മാത്രമേ പാചകത്തിനായി ഉപയോഗിക്കാവൂ. മറ്റിനം എണ്ണകൾ ഉപയോഗിക്കുകയാണെങ്കിൽ നിർബന്ധമായും കാൻറീൻ കമ്മിറ്റിയുടെ മുൻകൂർ അനുമതി വങ്ങേണ്ടതാണ്. ചപ്പാത്തി, പൂരി എന്നിവ പാചകം ചെയ്യാൻ നിർബന്ധമായും ശുദ്ധമായ ഗോതമ്പ് പൊടി ഉപയോഗിക്കേണ്ടതാണ്. മേൽപ്പറഞ്ഞവ കമ്പനിയിലെ സെക്യൂരിറ്റി ജീവനക്കാരുടെ പരിശോധനയ്ക്ക് വിധേയമാക്കേണ്ടതാണ്.

13. ചായ, കട്ട തൈര് എന്നിവ ഉണ്ടാക്കുന്നതിനായി നിർബന്ധമായും മിൽമ പാൽ മാത്രമേ ഉപയോഗിക്കാവൂ . മറ്റു ബ്രാൻഡുകൾ ഉപയോഗിക്കുകയാണെങ്കിൽ നിർബന്ധമായും കാൻറീൻ കമ്മിറ്റിയുടെ മുൻകൂർ അനുമതി വങ്ങേണ്ടതാണ്.

14.ജീവനക്കാർക്ക് വിതരണം ചെയ്യുന്ന ഭക്ഷണം നിർബന്ധമായും മാനേജ്മെൻറ് നിർദ്ദേശിച്ചിട്ടുള്ള കൃത്യമായ അളവിലും ഗുണമേന്മയിലും ആയിരിക്കണം ,ഇത് കാന്റീൻ കമ്മിറ്റി യുടെ പരിശോധനക്ക് വിധേയമായിരിക്കും.

15. കമ്പനി നിശ്ചയിച്ചിട്ടുള്ള വിലയ്ക്ക് തന്നെ കമ്പനിയിലെ അതിഥികൾക്ക് കാന്റീൻ കോൺട്രാക്ടർ ഭക്ഷണം വിതരണം ചെയ്യേണ്ടതാണ് .

16. കമ്പനിയുടെ പ്ലാന്റിലും ,ഓഫീസിലും വിവിധ ഡിപ്പാർട്ട് മെന്റുകളിലും എല്ലാ ഷിഫ്റ്റുകളിലും തിളപ്പിച്ചാറിയ കുടിവെള്ളം കാന്റീൻ കോൺട്രാക്ടർ എത്തിക്കേണ്ടതാണ്.

17. കാൻറീൻ അടുക്കളയിൽ കാൻറീൻ നടത്തിപ്പുകാർക്കും കാൻറീൻ കമ്മിറ്റി അംഗങ്ങൾക്കും മാത്രമേ പ്രവേശനം അനുവദിച്ചിട്ടുള്ളൂ. ഇത് കാൻറീൻ നടത്തിപ്പുകാർ ഉറപ്പുവരുത്തേണ്ടതാണ്.

18. ജീവനക്കാർക്ക് ഭക്ഷണം വിതരണം ചെയ്യുന്നത് അവർക്ക് അനുവദിച്ചിട്ടുള്ള കൂപ്പണുകൾ വാങ്ങി മാത്രമാകണം.

കലവൂർ ആലപ്പുഴ പിൻ-688 522

കേരളാ സ്റ്റേറ്റ് ഡ്രഗ്സ് ആൻറ് ഫാർമ്മസ്യൂട്ടിക്കൽസ് ലിമിറ്റഡ്
കലവൂർ, ആലപ്പുഴ-688522 ഫോൺ: 0477-2968184

കെ.എസ്.ഡി.പി/പി.ആർ.എസ് /എഫ്. ക്യാന്റീൻ /റീടെണ്ടർ-I/2026/475 19.08.2026

കാന്റീൻ നടത്തിപ്പിലേക്കുള്ള നിബന്ധനകളും വ്യവസ്ഥകളും

19. മാനേജ്മെന്റും കോൺട്രാക്ടറും തമ്മിൽ സമ്മതിച്ച് തീരുമാനിച്ച സബ്സിഡി തുക ടെണ്ടർ പ്രാബല്യത്തിൽ വരുന്ന തീയതിയിൽ കമ്പനിയിൽ ജോലി ചെയ്യുന്ന എല്ലാ ജീവനക്കാരേയും (സ്ഥിരം/താത്കാലിക/ട്രെയിനി/ദിവസവേതന) ഉൾക്കൊള്ളിച്ച് കൊണ്ടുള്ളതായിരിക്കും.

20. കമ്പനിയിൽ ജീവനക്കാർക്ക് കൂപ്പൺ അടിസ്ഥാനത്തിൽ സബ്സിഡി നിരക്കിലാണ് ഭക്ഷണം ലഭ്യമാക്കി വരുന്നത്. വിലയുടെ 40% ജീവനക്കാർ കൂപ്പൺ അടിസ്ഥാനത്തിൽ നൽകുന്നതായിരിക്കും. പ്രസ്തുത കൂപ്പണുകൾ ഓരോ മാസവും ശേഖരിച്ച്, അതത് മാസത്തെ കാന്റീൻ ബില്ലിനോടൊപ്പം തൊട്ടടുത്ത മാസം സമർപ്പിക്കേണ്ടതാണ്. ബാക്കി വരുന്ന 60% തുക കമ്പനി നൽകുന്നതാണ്. കൂപ്പണുകളും അനുബന്ധ ബില്ലും പരിശോധിച്ചതിന് ശേഷം, ബിൽ സമർപ്പിച്ച തീയതി മുതൽ 30 ദിവസത്തിനുള്ളിൽ ബിൽ തുക പാസാക്കുന്നതാണ്. കൂടാതെ, കാന്റീൻ നടത്തിപ്പിലേക്ക് ആവശ്യമുള്ള അഡീഷ്ണൽ സബ്സിഡി തുക (പരമാവധി 25000 /-രൂപ വരെ) കമ്പനി നൽകുന്നതാണ്

21. കുറഞ്ഞതുക ക്വോട്ട് ചെയ്തതുകൊണ്ട് മാത്രം കാന്റീൻ കോൺട്രാക്ട് ലഭിക്കുവാൻ അർഹത ഉണ്ടായിരിക്കുന്നതല്ല.

22.യാതോരുവിധ കാരണവും ബോധിപ്പിക്കാതെ തന്നെ ഏതെങ്കിലും ഒരു ക്വട്ടേഷനോ/മുഴുവൻ ക്വട്ടേഷനുകളോ നിരാകരിക്കാൻ മാനേജ്മെൻറിന് പൂർണ്ണ അധികാരം ഉണ്ടായിരിക്കുന്നതാണ്. അപൂർണ്ണമായതും അവ്യക്തമായതും ആയ അപേക്ഷകൾ നിരസിക്കുന്നതാണ്. കൂടാതെ,തെറ്റായ വിവരങ്ങൾ രേഖപ്പെടുത്തുന്നത് അപേക്ഷ നിരസിക്കുന്നതിന് കാരണമാകുന്നതാണ്.

23. കോൺട്രാക്ടർ ഓരോ ഷിഫ്റ്റിലേക്കും അതാത് സമയത്ത് ഉണ്ടാക്കുന്ന ഗുണമേൻമയുള്ള ഭക്ഷണം മാത്രമേ വിതരണം ചെയ്യാവൂ . പഴകിയ ഭക്ഷണം വിതരണം ചെയ്യരുത് . കാൻറീനും അവിടെ ഉപയോഗിക്കുന്ന വസ്തുക്കളും ചുറ്റുപാടുകളും വൃത്തിയുള്ളതായിരിക്കണം. ഇതിൽ വീഴ്ച വരുത്തുന്ന പക്ഷം മുൻകൂർ നോട്ടീസ് നൽകി കരാർ റദ്ദ് ചെയ്യുന്നതാണ്.

24.ഏതെങ്കിലും കാരണവശാൽ മാനേജ്മെൻറ് മാറുകയോ കമ്പനിയുടെ ഘടന/പ്രവർത്തനം എന്തെങ്കിലും വ്യത്യാസം വരുകയോ ചെയ്താൽ അവയൊന്നും തന്നെ കോൺട്രാക്ടർക്ക് തൻറെ ഉത്തരവാദിത്വത്തിൽ നിന്നും ഒഴിഞ്ഞു മാറുന്നതിനുള്ള കാരണങ്ങൾ ആകുന്നില്ല. മാത്രമല്ല ടി സാഹചര്യത്തിൽ യാതൊരു വിധ നഷ്ടപരിഹാരത്തിനോ ഭക്ഷണ സാധനങ്ങളുടെ വിലയിലോ അളവിലോ മുൻ നിശ്ചയിച്ചതിൽ നിന്നും വ്യത്യാസം വരുത്തുവാനുള്ള അവകാശം കോൺട്രാക്ടർക്ക് ഉണ്ടായിരിക്കുന്നതല്ല .

25.യാതൊരുവിധ നഷ്ടപരിഹാരമോ, മുൻകൂർ നോട്ടീസോ കൂടാതെ ഈ കരാർ റദ്ദ് ചെയ്യുന്നതിനുള്ള പൂർണ്ണ അധികാരം മാനേജ്മെന്റിൽ നിക്ഷിപ്തമാണ്. ഇത് കോൺട്രാക്ടർ അംഗീകരിക്കേണ്ടതാണ്.

കലവൂർ
ആലപ്പുഴ
പിൻ - 688 522

കേരളാ സ്റ്റേറ്റ് ഡ്രഗ്സ് ആൻറ് ഫാർമ്മസ്യൂട്ടിക്കൽസ് ലിമിറ്റഡ്

കലവൂർ, ആലപ്പുഴ-688522 ഫോൺ: 0477-2968184

കെ.എസ്.ഡി.പി/പി.ആർ.എസ് /എഫ്. ക്യാന്റീൻ /റീടെണ്ടർ-I/2026/475 19.08.2026

കാന്റീൻ നടത്തിപ്പിലേക്കുള്ള നിബന്ധനകളും വ്യവസ്ഥകളും

26.ഫുഡ് സേഫ് റ്റി വിഭാഗവും, ആരോഗ്യ വകുപ്പും നടത്തുന്ന പരിശോധനകളിൽ എന്തെങ്കിലും അപാകതകൾ കണ്ടെത്തിയാൽ ആയതിൻറെ പൂർണ്ണ ഉത്തരവാദിത്വം കരാറുകാരനായിരിക്കും. ഈ സാഹചര്യത്തിൽ നോട്ടീസ് നൽകാതെ കാന്റീൻ കരാർ റദ്ദാക്കാൻ മാനേജ് മെൻറിന് അധികാരമുണ്ടായിരിക്കും.

27. ബാലവേല അനുവദിക്കുന്നതല്ല, നിരോധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങളായ പാൻമസാല, ഗുഡ്ഖ തുടങ്ങിയവ സംഭരിച്ച് വെക്കുവാനോ വിൽക്കുവാനോ പാടില്ല.

28. കാന്റീൻ നടത്തിപ്പ് ചുമതല ലഭിക്കുന്ന കോൺട്രാക്ടർ ഒരുമാസത്തിനുള്ളിൽ കാന്റീൻ ജീവനക്കാരുടെ മെഡിക്കൽ സർട്ടിഫിക്കറ്റ് കമ്പനിയിൽ ഹാജരാക്കേണ്ടതാണ്.

29 .കോൺട്രാക്ടർ ഇതിൽ പറഞ്ഞിരിക്കുന്ന നിബന്ധനകളും വ്യവസ്ഥകളും ഉൾക്കൊള്ളുന്ന മറ്റൊരു എഗ്രിമെന്റ് മുദ്രപ്പത്രത്തിൽ ഒപ്പിട്ട് നൽകേണ്ടതാണ്.

30. കരാറുകാരന്റെ ഭാഗത്തുനിന്ന് രാജ്യത്ത് നിലവിലുള്ള ഭരണഘടനയ്ക്കോ പ്രാദേശിക നിയമങ്ങൾക്കോ നിയമവ്യവസ്ഥകൾക്കോ വിരുദ്ധമായ യാതൊരുവിധ പ്രവർത്തനങ്ങളും ഉണ്ടാകാൻ പാടുള്ളതല്ല. ഇത്തരം ലംഘനങ്ങൾ സംഭവിക്കുന്ന പക്ഷം, കരാറുകാരനെതിരെ നിലവിലുള്ള ചട്ടങ്ങൾക്കും വ്യവസ്ഥകൾക്കും വിധേയമായി ഉചിതമായ നടപടികൾ സ്വീകരിക്കുന്നതിന് കമ്പനിയ്ക്ക് പൂർണ അധികാരമുണ്ടായിരിക്കുന്നതാണ്.

31. ഈ കോൺട്രാക്ട് സംബന്ധിച്ചുള്ള എല്ലാവിധ തർക്കങ്ങളും , വ്യവഹാരങ്ങളും ആലപ്പുഴ കോടതിയുടെ അധികാര പരിധിയിൽ തീർപ്പ് കൽപ്പിക്കേണ്ടതാണ്.

സ്ഥലം :

ഒപ്പ്:

തീയതി :

കലവൂർ
ആലപ്പുഴ
പിൻ - 688 522

കേരളാ സ്റ്റേറ്റ് ഡ്രഗ്സ് ആൻറ് ഫാർമ്മസ്യൂട്ടിക്കൽസ് ലിമിറ്റഡ്
കലവൂർ, ആലപ്പുഴ-688522 ഫോൺ: 0477-2968184

കെ.എസ്.ഡി.പി/പി.ആർ.എസ് /എഫ്. ക്യാന്റീൻ /റീടെണ്ടർ-I/2026/475 19.08.2026

കെ.എസ്.ഡി.പി കാൻറീൻ ഭക്ഷണസാധനങ്ങൾ			
ക്രമ നമ്പർ	ഐറ്റം	അളവ്	നിരക്ക്
1	കോഫി	170 ml	
2	ചായ	170 ml	
3	പാലും വെള്ളം	170 ml	
4	കട്ടൻ കാപ്പി/കട്ടൻ ചായ	170 ml	
5	അപ്പം (1 എണ്ണം)	50 gm	
6	ഇഡിയപ്പം (1 എണ്ണം)	50 gm	
7	ഇഡലി (1 എണ്ണം)	50 gm	
8	പുട്ട് (ഒരു കഷ്ണം)	40 gm	
9	ഉപ്പുമാവ്	100 gm	
10	ദോശ (1 എണ്ണം)	50 gm	
11	പൂരി (1 എണ്ണം)	30gm	
12	പൊറോട്ട (1 എണ്ണം)	45 gm	
13	ചപ്പാത്തി (1 എണ്ണം)	45 gm	
14	വെജിറ്റബിൾ കറി	125 gm	
15	കടലക്കറി	125 gm	
16	ഗ്രീൻപീസ്	125 gm	
17	മുട്ടക്കറി	150 gm	
18	പരിപ്പുവട (1 എണ്ണം)	40 gm	
19	ഉഴുന്നുവട (1 എണ്ണം)	40 gm	
20	പപ്പടവട (1 എണ്ണം)	25 gm	
21	ബജി (1 എണ്ണം)	40 gm	
22	ഉണ്ണിയപ്പം (1 എണ്ണം)	25 gm	
23	സുഖിയൻ (1 എണ്ണം)	60 gm	

കേരളാ സ്റ്റേറ്റ് ഡ്രഗ്സ് ആൻറ് ഫാർമ്മസ്യൂട്ടിക്കൽസ് ലിമിറ്റഡ്
കലവൂർ, ആലപ്പുഴ-688522 ഫോൺ: 0477-2968184

കെ.എസ്.ഡി.പി/പി.ആർ.എസ് /എഫ്. ക്യാന്റീൻ /റീടെണ്ടർ-I/2026/475 19.08.2026

24	വാഴക്കാപ്പം (1 എണ്ണം)	**65 gm**	
25	വത്സൻ (1 എണ്ണം)	**100 gm**	
26	ഉള്ളിവട (1 എണ്ണം)	**40 gm**	
27	മുട്ട ബജി (പകുതി കോഴിമുട്ട)	**30 gm**	
28	കൊഴുക്കട്ട (1 എണ്ണം)	**60 gm**	
29	നെയ്യ് പത്തിരി (1 എണ്ണം)	**40 gm**	
30	**ഊണ്** (ചോറ്+അവിയൽ/തോരൻ/മെഴുക്കുപുരട്ടി + തീയൽ /പച്ചടി+അച്ചാർ+സാമ്പാർ/പുളിശ്ശേരി +രസം/പച്ചമോര് +പപ്പടം (1 എണ്ണം) +ചമ്മന്തി/സാലഡ്)		
31	മീൻ കറി	**150gm**	
32	മീൻ വറുത്തത്	**100gm**	
33	ചിക്കൻകറി	**200gm**	
34	ചിക്കൻ ഫ്രൈ	**120gm**	
35	ബീഫ് റോസ്റ്റ്	**180gm**	
36	ഓംലേറ്റ്	**Single(60gm)**	
37	കക്കയിറച്ചി	**100gm**	
38	കട്ട തൈര്	**40gm**	
39	ചെറു പഴം (ഞാലിപ്പൂവൻ/പാളയൻ)	**1 എണ്ണം**	
40	പപ്പടം	**1 എണ്ണം**	
41	ഏത്തക്കായ/ റോബസ്റ്റ	**1 എണ്ണം**	
42	ബ്രഡ്	**2സ്ലൈസ്**	
43	പുഴുങ്ങിയ കോഴിമുട്ട	**1 എണ്ണം**	
44	കപ്പ വേവിച്ചത്	**75 gm**	

സ്ഥലം : ഒപ്പ് :

തീയതി : പേര് :