കേരളാ സിറാമിക്സ് ലിമിറ്റഡ്
കുണ്ടറ പി.ഓ, കൊല്ലം– 691501

ഫോൺ: 04742522248, 2526158

TD.No.21/P&S/ 1329/ /2026-27 **08.09.2026**

കാന്റീൻ ടെണ്ടർ പരസ്യം

കേരളാ സിറാമിക്സിന്റെ ക്ലെയ്സ് & മിനറൽസ് ഡിവിഷനിലെ കാന്റീൻ ഒരു വർഷത്തേക്ക് കരാർ അടിസ്ഥാനത്തിൽ നടത്തുന്നതിന് മത്സര സ്വഭാവമുള്ള ടെണ്ടറുകള് നിർദ്ദിഷ്ട ഫോറത്തിൽ 23.09.2026 പകൽ 3 മണിയ്ക്ക് മുമ്പായി ക്ഷണിച്ചുകൊള്ളുന്നു. ടെണ്ടറുകൾ ഇതിനോട് അനുബന്ധനമായി ചേർത്തിരിക്കുന്ന ടെക്നിക്കല് ബിഡ്, ഫിനാൻഷ്യൽ ബിഡ് എന്ന രീതിയിൽ 2 മുദ്ര വച്ച കവറുകളിലായി സമർപ്പിക്കേണ്ടതാണ്. ടെണ്ടറിൽ കൊടുത്തിരിക്കുന്ന വ്യവസ്ഥകൾക്ക് വിധേയമായി അനുബന്ധം II (ഫിനാൻഷ്യൽ ബിഡ്) ൽ കൊടുത്തിരിക്കുന്ന ഭക്ഷണപദാർത്ഥങ്ങൾ പാചകം ചെയ്ത് നിശ്ചിതനിരക്കില് വിതരണം ചെയ്യുന്നതിന് ആവശ്യമായ തുക രൂപയിൽ രേഖപ്പെടുത്തി നൽകേണ്ടതാണ്. അനുബന്ധം – II ൽ ഒഴികെ മറ്റൊരു പേജുകളിലും ടെണ്ടർ നിരക്കുകൾ രേഖപ്പെടുത്തുവാൻ പാടുള്ളതല്ല. അനുബന്ധം – I ൽ ആവശ്യപ്പെടുന്ന വിവരങ്ങൾക്ക് പുറമെ ടെണ്ടർ നിരക്കുകൾ രേഖപ്പെടുത്തുവാൻ പാടുള്ളതല്ല. ടെണ്ടർ ഫാറം വാങ്ങുന്നതിനായി 500 രൂപയും 18 % നികുതിയും ഉൾപ്പടെ 590 രൂപയാണ്. പൂരിപ്പിച്ച ടെണ്ടർ ഫോമിനോടൊപ്പം 18000 രൂപ നിരതദ്രവ്യമായി അടച്ച ആയതിൻന്റെ കോപ്പിയും, ടെണ്ടർ ഫാറം ഫീ അടച്ച ആയതിന്റെ കോപ്പിയും അടക്കം ചെയ്ത് മുദ്രവച്ച നൽകേണ്ടതാണ്. ടെണ്ടറുകൾ 23.09.26 പകൽ 3:30 മണിക്ക് സന്നിഹിതരാവുന്നവരുടെ സാന്നിദ്ധ്യത്തിൽ തുറന്ന് പരിശോധിക്കുന്നതാണ്.

ടെണ്ടർ വ്യവസ്ഥകൾ

1. സമർപ്പിച്ച ടെണ്ടറിലെ ടെക്നിക്കൽ ബിഡ് അടക്കം ചെയ്ത കവർ ആദ്യം തുറക്കുകയും അതിൽ രേഖപ്പെടുത്തിയ വിവരങ്ങളുടെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ ഏതെങ്കിലും കാരണവശാൽ അയോഗ്യരായാൽ പ്രസ്തുത ടെണ്ടറുടെ ഫിനാൻഷ്യൽ ബിഡ് ടെണ്ടർ പുനർ നടപടികളിൽ പരിഗണിക്കുന്നതല്ല.

2. ടെണ്ടറിനോടൊപ്പം മേൽവിലാസവും ഫോട്ടോയും ഉള്ള തിരിച്ചറിയൽ കാർഡിന്റെ സ്വയം സാക്ഷ്യപ്പെടുത്തിയ പകർപ്പും പാൻ കാർഡിന്റെ കോപ്പിയും സമർപ്പിക്കേണ്ടതാണ്.

3. നിലവിലുള്ള കേന്ദ്ര–സംസ്ഥാന നിയമങ്ങളനുസരിച്ചുള്ള നികുതികൾ/TDS ബില്ലിൽനിന്നും കുറവുചെയ്യുന്നതാണ്.

4. ശമ്പള ദിവസത്തിന് 7 ദിവസം മുമ്പായി ജീവനക്കാരിൽ നിന്നും പിരിഞ്ഞു കിട്ടേണ്ട തുകയുടെ സാക്ഷ്യപ്പെടുത്തിയ ലിസ്റ്റിന്റെ രണ്ട് പ്രതികൾ കോൺട്രാക്ടർ തരേണ്ടതും, അതനുസരിച്ച് ജീവനക്കാരുടെ ശമ്പളത്തിൽ നിന്നും തുക ഈടാക്കി കോൺട്രാക്ടർക്ക് നൽകുന്നതുമാണ്.

5. കാന്റീൻ നടത്തിപ്പിന് യാതൊരു അഡ്വാൻസും കമ്പനി നൽകുന്നതല്ല.

6. കാന്റീൻ നടത്തുന്നവരോ അവരുടെ ജീവനക്കാരോ നേരിട്ടോ പരോക്ഷമായോ കമ്പനി ജീവനക്കാരോട് മോശമായി പെരുമാറുകയോ അല്ലെങ്കിൽ കമ്പനിയുടെ പ്രവർത്തനത്തിൽ ഇടപെടുകയോ ചെയ്യാൻ പാടുള്ളതല്ല. ഇത്തരം പ്രവൃത്തികൾ അയാളെ കമ്പനിയിൽ നിന്നും പുറത്താക്കുന്നതിലേക്കും, നിലവിലുള്ള ടെണ്ടർ റദ്ദാക്കുന്നതിലേക്കും നയിക്കും.

7. കോൺട്രാക്ടർക്കോ, കോൺട്രാക്ടറുടെ ജീവനക്കാർക്കോ ഈ കരാർ കാലാവധിക്കകമോ അതിനുശേഷമോ ജോലി നൽകുവാനോ കമ്പനിയിലെ ജീവനക്കാർക്ക് അർഹതയുള്ള യാതൊരു ആനുകൂല്യങ്ങൾക്കും അർഹത ഉണ്ടായിരിക്കുതല്ല.

8. കമ്പനിക്കകത്തുവച്ച് കോൺട്രാക്ടർക്കോ, കോൺട്രാക്ടറുടെ ജീവനക്കാർക്കോ ഏതെങ്കിലും അത്യാഹിതം സംഭവിച്ചാൽ കമ്പനി ഉത്തരവാദിയായിരിക്കുന്നതല്ല. കോൺട്രാക്ടർ അതിനുവേണ്ട ഇൻഷ്വറൻസ് പരിരക്ഷ ഏർപ്പെടുത്തേണ്ടതാണ്.

9. കോൺട്രാക്ടർ കാന്റീനിൽ നിയോഗിക്കുന്ന ജീവനക്കാരുടെ ശമ്പളവും മറ്റ് ആനുകൂല്യങ്ങളും കോട്രാക്ടർ നൽകേണ്ടതും കമ്പനിക്ക് അതിൽ യാതൊരു ഉത്തരവാദിത്വവും ഉണ്ടായിരിക്കുതുമല്ല.

10. കാന്റീൻ പ്രവർത്തനം തുടങ്ങുന്നതിനു മുൻപായി തൊഴിലാളികളുടെ പൂർണ്ണ വിവരം അടങ്ങുന്ന ലിസ്റ്റ് കമ്പനിയിൽ സമർപ്പിക്കേണ്ടതാണ്. ഈ ലിസ്റ്റിനെ അടിസ്ഥാനമാക്കിയായിരിക്കും അവർക്കുള്ള ഗേറ്റ് പാസ് തയ്യാറാക്കി നല്കുന്നത്. ഇത്തരം ഗേറ്റ് പാസ് കയ്യിൽ ഇല്ലാത്ത കാന്റീൻ തൊഴിലാളികൾക്ക് കമ്പനിയിലേക്ക് പ്രവേശനം ഉണ്ടായിരിക്കുന്നതല്ല. കമ്പനിയുടെ യുക്തി അനുസരിച്ച് ആവശ്യമെന്നു കണ്ടാൽ നോട്ടീസ് തരാതെ തന്നെ പാസുകൾ റദ്ദാക്കുന്നതുമായിരിക്കും.

11. ഏതെങ്കിലും കാരണവശാൽ കാന്റീൻ പ്രവർത്തിപ്പിക്കുവാൻ കഴിയാതെ വന്നാൽ ഈ ദിവസങ്ങളിൽ തൊഴിലാളികൾ പുറത്തു നിന്നും വാങ്ങികഴിക്കുന്ന ആഹാരത്തിന്റെ വിലവ്യത്യാസം കോട്രാക്ടർ കൊടുക്കുവാൻ ബാധ്യസ്ഥനാണ്. (കോട്രാക്ടറുടെ ബില്ലിൽ നിന്നും ഈടാക്കുന്നതാണ്).

12. അവധി ദിവസങ്ങളിൽ കമ്പനിയിൽ ജോലി ഉണ്ടെന്ന് അറിയിക്കുന്ന പക്ഷം ടി ദിവസങ്ങളിൽ സാധാരണ രീതിയിൽ കാന്റീൻ പ്രവർത്തിപ്പിക്കേണ്ടതാണ്.

13. ഏതെങ്കിലും കമ്പനിയുടെ നിയന്ത്രണത്തിന് അതീതമായി വൈദ്യുതിയോ, വെള്ളമോ നൽകാൻ കഴിയാത്ത പക്ഷം കോൺട്രാക്ടർ അവ സൗകര്യപ്പെടുത്തി കാന്റീൻ പ്രവർത്തിപ്പിക്കേണ്ടതാണ്.

14. ടെണ്ടറിൽ പങ്കെടുക്കുന്ന സമയത്തുള്ള നിത്യോപയോഗ സാധനങ്ങളുടെ വില, ഒരു വർഷത്തേക്ക് ഉണ്ടായേക്കാവുന്ന വില വർദ്ധനവ് എന്നിവ കണക്കാക്കി വേണം ടെണ്ടർ സമർപ്പിക്കുവാൻ. ടെണ്ടർ ലഭിച്ചതിനുശേഷം വില സംബന്ധിച്ച യാതൊരു വിധ അവകാശവാദങ്ങളും ജീവനക്കാരോടും മാനേജ്മെന്റിനോടും ഉന്നയിക്കാൻ പാടുള്ളതല്ല. ടെണ്ടർ സ്ഥിരപ്പെടുത്തിയ ശേഷം നിരക്ക് വർദ്ധനവ് അനുവദിക്കുന്നതല്ല.

15. ആവശ്യമെന്നു കണ്ടാൽ ഒരു മാസത്തെ നോട്ടീസ് നൽകി ഈ കരാർ റദ്ദാക്കാനുള്ള അവകാശം കമ്പനിക്ക് ഉണ്ടായിരിക്കുതാണ്.

16. ആവശ്യമെന്നു കണ്ടാൽ കരാർ കാലാവധി കഴിഞ്ഞ് ഒരുമാസം കൂടി അല്ലെങ്കിൽ ടെണ്ടർ പ്രകാരം കരാർ അനുസരിച്ച് പുതിയ കരാർകാരന് കാന്റീൻ നടത്തിപ്പ് ഏറ്റെടുക്കുതുവരെ ഇതേവ്യവസ്ഥകൾക്ക് വിധേയമായി കാന്റീൻ നടത്തികൊണ്ടു പോകേണ്ടതാണ്.

17. കോൺട്രാക്ട് അവസാനിച്ച് 15 ദിവസത്തിനുള്ളിൽ എല്ലാ ബില്ലുകളും സമർപ്പിക്കേണ്ടതാണ്. 15 ദിവസത്തിനുശേഷം ലഭിക്കുന്ന ബില്ലുകൾ പരിഗണിക്കുതല്ല.

18. കരാർ ലഭിക്കുന്ന കാന്റീൻ കോൺട്രാക്ടർ ഏറ്റിരിക്കുന്ന നിരക്കുകൾക്കും, മറ്റു വ്യവസ്ഥകൾക്കും വിധേയമായി പ്രവർത്തിച്ചുകൊള്ളാമെന്ന് ഉറപ്പ് നൽകേണ്ടതാണ്. ഇതിനായി കാന്റീൻ നടത്തിപ്പിനെ സംബന്ധിച്ച് 200 രൂപയുടെ മുദ്രപ്പത്രത്തിൽ നിർദ്ദിഷ്ട മാതൃകയിലുള്ള ഒരു കരാറിൽ ഒപ്പ് വയ്ക്കേണ്ടതാണ്. കൂടാതെ മുൻകൂർ സെക്യൂരിറ്റി നിക്ഷേപമായി 25,000 രൂപ കമ്പനിയില് ഒടുക്കിയതിന്റെ രസീതു കൂടി സമർപ്പിക്കേണ്ടതാണ്. കരാർ കാലയളവ് വിജയകരമായി പൂർത്തിയാക്കിയാൽ പലിശയില്ലാതെ സെക്യൂരിറ്റി നിക്ഷേപം തിരിച്ചു നൽകുന്നും അല്ലാത്തപക്ഷം സെക്യൂരിറ്റി തുക കണ്ടുകെട്ടുന്നതിന് കമ്പനിക്ക് അധികാരമുണ്ടായിരിക്കുന്നുമാണ്. സെക്യൂരിറ്റി തുക ഡെപ്പോസിറ്റ് ചെയ്തു കഴിഞ്ഞാൽ നിരതദ്രവ്യം കരാറുകാരന് തിരികെ നൽകുന്നതാണ്.

19. 1948 ലെ ഫാക്ടറീസ് ആക്റ്റ്, 1956 ലെ കേരളാ ഫാക്ടറീസ് റൂൾസ് എന്നിവ അനുശാസിക്കുന്ന വിധം കാന്റീനിൽ വൃത്തി മുതലായവ ഉറപ്പു വരുത്തേണ്ടതാണ്.

20. കേരളാ ഫാക്ടറീസ് റൂൾസ് അനുശാസിക്കുന്ന തരത്തിലുള്ള ഒരു കാന്റീനിൽ മാനേജിംഗ് കമ്മിറ്റി രൂപീകരിക്കുന്നതും ടി കമ്മറ്റി അംഗങ്ങൾക്ക് റൂൾസ് അനുസരിച്ച് കാന്റീൻ വൃത്തി, ഭക്ഷണത്തിന്റെ ഗുണനിലവാരം, അളവ്, തൂക്കം എന്നിവയെ സംബന്ധിച്ച് അന്വേഷിക്കുവാനും പരിശോധിക്കുവാനുമുള്ള അവകാശമുണ്ടായിരിക്കുന്നും ആകയാൽ കരാറുകാരൻ വേണ്ട സഹകരണം നൽകേണ്ടതുമാണ്.

21. കാന്റീൻ തൊഴിലാളികളുടെ ഹെൽത്ത് കാർഡ് കോൺട്രാക്ട് തുടങ്ങി ഒരാഴ്ചക്കുള്ളിലും , കാന്റീൻ fssai ലൈസെൻസ് 50 ദിവസത്തിനുള്ളിലും P&A ഡിപ്പാർട്ടമെന്റിൽ സമർപ്പിക്കുക , അല്ലാത്തപക്ഷം ടെണ്ടർ ചട്ട ലംഘനമായി കണക്കാക്കപ്പെടുന്നതായിരിക്കും

22. ഏതെങ്കിലും കാരണവശാൽ കാന്റീന്റെ പ്രവർത്തനം സ്വമേധയാ ഇടയ്ക്കുവെച്ച് അവസാനിപ്പിക്കുകയാണെങ്കില് കോട്രാക്റ്ററുടെ മുൻകൂർ സെക്യൂരിറ്റി നിക്ഷേപം കണ്ടുകെട്ടുകയും കമ്പനിക്കുണ്ടാവുന്ന നഷ്ടം കോൺട്രാക്ടറുടെ ബില്ലിൽ നിന്നും ഈടാക്കുന്നുമായിരിക്കും.

23. കാന്റീൻ കമ്മറ്റിയുടെ നിർദ്ദേശങ്ങൾ തുടർച്ചയായി പാലിക്കാത്തത് കരാർ അവസാനിപ്പിക്കുന്നതിന് കാരണമാകും.

24. കാന്റീനും, പരിസരവും വൃത്തിയായി സൂക്ഷിക്കേണ്ടതാണ്. അല്ലാത്ത പക്ഷം വൃത്തിഹീനമായ നിലയിൽ കണ്ടാൽ, ശുചീകരണ പ്രവൃത്തികൾ കമ്പനി നേരിട്ട് ചെയ്യുന്നതാണ്. അതിനുവേണ്ടി കമ്പനിക്കുണ്ടാകുന്ന ചെലവ് കോൺട്രാക്ടറുടെ ബില്ലില് നിന്നും ഈടാക്കുന്നതാണ്.

25. കൈ കഴുകാനായുള്ള സോപ്പ് സൊല്യൂഷൻ എല്ലായ്പ്പോഴും വാഷ് ബേസിന് സമീപം ഉറപ്പ് വരുത്തുക

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

27. ചുരുങ്ങിയത് 100 പേരെങ്കിലും തൊഴിൽ ചെയ്യുന്ന സ്ഥാപനത്തിൽ 3 വർഷത്തെ കാന്റീൻ / കാറ്ററിംഗ് പരിചയം തെളിയിക്കുന്ന സർട്ടിഫിക്കറ്റ് / വർക്ക് ഓർഡറും , നിലവിലുള്ളതും / മുൻകാലങ്ങളിലുമുള്ള fssai ലൈസൻസുകളും ബിഡിന് ഒപ്പം സമർപ്പിക്കുക

28. ഭക്ഷണം പാചകം ചെയ്യുന്നതിന് ആവശ്യമായ എൽ. പി. ജി യും വിറകും കാന്റീൻ കോൺട്രാക്ടർ സ്വന്തം ചിലവിൽ വങ്ങേണ്ടതാണ്. ഈ ആവശ്യ ത്തിലേക്കായി കമ്പനിയുടെ എൽ. പി. ജി പെർമിറ്റും ഗ്യാസ് സിലിണ്ടറും ഉണ്ടെങ്കിൽ അവ കാന്റീൻ കോൺട്രാക്ടർക്ക് ഉപയോഗിക്കാവുന്നതാണ്.

29. കാന്റീൻ നടത്തിപ്പിന് ആവശ്യമുള്ള പാത്രങ്ങളും, ഫർണ്ണിച്ചറുകളും ഗ്രൈന്ററും പാചകത്തിന് ആവശ്യമുള്ള വൈദ്യുതി ഉൾപ്പടെയുള്ള മറ്റ് സൗകര്യങ്ങളും കമ്പനി നൽകുന്നതാണ്.

30. കാന്റീനിലെ ജീവനക്കാർ അനിയോജ്യമായ വസ്ത്രധാരണം നടത്തി വ്യക്തി ശുചിത്വം പാലിച്ച് വരുന്നു എന്ന് കാന്റീൻ കോൺട്രാക്ടർ ഉറപ്പുവരുത്തേണ്ടതാണ്.

31. ഓരോ ആറുമാസം കൂടുമ്പോഴും കാന്റീൻ കോൺട്രാക്ടർ മുൻ കൈയെടുത്ത് കാന്റീനിലെ ജീവനക്കാരുടെ മെഡിക്കൽ പരിശോധന നടത്തി സർട്ടിഫിക്കറ്റ് പി & എ ഡിപ്പാർട്ട്മെന്റിന് മുൻപാകെ സമർപ്പിക്കേണ്ടതാണ്. ഇത് കാന്റീനു മുൻപാകെ പ്രദർശിപ്പിക്കേണ്ടതാണ്.

32. ഓരോ പ്രവർത്തി ദിവസത്തിന്റെയും ഒടുവിൽ സ്ഥലം വൃത്തിയാക്കേണ്ടതാണ്. ഖര/ദ്രവ മാലിന്യങ്ങൾ ദിവസേന കാന്റീൻ പരിസരത്ത് നിന്ന് നീക്കം ചെയ്യാൻ വേണ്ട നടപടി സ്വീകരിക്കേണ്ടതാണ്. മാനേജ്മെന്റ് നിർദ്ദേശിക്കുന്നതനുസരിച്ച് കാന്റീൻ കോൺട്രാക്ടർ മുൻ കൈയെടുത്ത് ആഴ്ചയിൽ രണ്ടു പ്രാവശ്യമെങ്കിലും ഡിറ്റർജന്റും, മറ്റു ശുചീകരണസാമഗ്രികളും ഉപയോഗിച്ച് കാന്റീനും 3 മീറ്റർ ചുറ്റളവിലുള്ള സ്ഥലവും വൃത്തിയാക്കേണ്ടതാണ്. കൂടാതെ ഈച്ചകൾ, പൂച്ചകൾ മറ്റ് കൃമി കീടങ്ങൾ ഒന്നും വരാതെ കാന്റീൻ കോൺട്രാക്ടർ കാന്റീൻ വൃത്തിയായി സൂക്ഷിക്കേണ്ടതാണ്. ഡൈനിംഗ് ഹാൾ, അടുക്കള വാഷ് ബേസിൻ എന്നിവ അടുക്കും ചിട്ടയോട്ടും വൃത്തിയായും സൂക്ഷിക്കേണ്ടതാണ്. യാതൊരു കാരണവശാലും നേരിട്ട് കൈകൾ ഉപയോഗിച്ച് ഭക്ഷണം വിതരണം ചെയ്യരുത് നിർബന്ധമായും ടോംഗ്സ് (കൊടിൽ) ഉപയോഗിക്കുക.

33. കാന്റീൻ ജീവനക്കാരുമായി ബന്ധപ്പെട്ട്, കോൺട്രാക്ടർ ലേബർ ആക്ട്, ഇ എസ് ഐ ആക്ട്, ഷോപ്പ് ആന്റ് കൊമേഴ്സിയൽ എസ്റ്റാബ്ലിഷ്മെന്റ് ആക്ട്, പി എഫ് ആക്ട്, എന്നിവയുടെ പരിധിയിൽ വരുന്ന നിയമപരമായ കർത്തവ്യങ്ങൾ/ ബാധ്യതകൾ മുതലായവയ്ക്ക് കാന്റീൻ കോൺട്രാക്ടർ മാത്രം ഉത്തരവാദിയായിരിക്കുന്നതാണ്.

34. ജയ അരി, നാടൻ പച്ചക്കറി, ഫ്രഷ് മീറ്റ്, ഫ്രഷ് മീൻ, ശുദ്ധമായ വെളിച്ചെണ്ണ/sunflower oil എന്നിവ മാത്രമേ പാചകത്തിനായി ഉപയോഗിക്കാവൂ. മറ്റിനം എണ്ണകൾ ഉപയോഗിക്കുകയാണെങ്കിൽ നിർബന്ധമായും കാന്റീൻ കമ്മിറ്റിയുടെ മുൻകൂർ അനുമതി വാങ്ങേണ്ടതാണ്. ചപ്പാത്തി, പൂരി എന്നിവ പാചകം ചെയ്യാൻ നിർബന്ധമായും ശുദ്ധമായ ഗോതമ്പ് പൊടി ഉപയോഗിക്കേണ്ടതാണ്.

35. ജീവനക്കാർക്ക് വിതരണം ചെയ്യുന്ന ഭക്ഷണം നിർബന്ധമായും മാനേജ്മെന്റ് നിർദ്ദേശിച്ചിട്ടുള്ള കൃത്യമായ അളവിലും ഗുണമേന്മയിലും ആയിരിക്കണം, ഇത് കാന്റീൻ കമ്മിറ്റിയുടെ പരിശോധനക്ക് വിധേയമായിരിക്കും.

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

37. ഫാക്ടറിയിലെ എല്ലാ സെക്ഷനുകളിലും എല്ലാ ഷിഫ്റ്റുകളിലും തിളപ്പിച്ചാറിയ മല്ലിവെള്ളം സമയോചിതമായി കാന്റീൻ കോൺട്രാക്ടർ എത്തിക്കേണ്ടതാണ്.

38. കാന്റീൻ അടുക്കളയിൽ കാന്റീൻ നടത്തിപ്പുകാർക്കും കാന്റീൻ കമ്മിറ്റി അംഗങ്ങൾക്കും മാത്രമേ പ്രവേശനം അനുവദിച്ചിട്ടുള്ളൂ. ഇത് കാന്റീൻ നടത്തിപ്പുകാർ ഉറപ്പുവരുത്തേണ്ടതാണ്.

39. മാനേജ്മെന്റും, കോൺട്രാക്ടറും തമ്മിൽ സമ്മതിച്ച് തീരുമാനിച്ച തുക ജോലി ചെയ്യുന്ന എല്ലാ ജീവനക്കാരേയും (സ്ഥിരം/താത്കാലിക/ട്രെയിനി/ദിവസവേതന) ഉൾക്കൊള്ളിച്ചു കൊണ്ടുള്ളതായിരിക്കും.

40. കോൺട്രാക്ടർ ഓരോ മാസത്തെയും കാന്റീൻ ബില്ലുകൾ അടുത്ത മാസം ഹാജരാക്കേണ്ടതും ടി ബിൽ തുക ബിൽ സമർപ്പിച്ച് 15 ദിവസത്തിനുള്ളിൽ ബിൽ പാസാക്കുന്നതുമാണ്.

41. കുറഞ്ഞ തുക ക്വോട്ട് ചെയ്യുകൊണ്ട് മാത്രം കാന്റീൻ കോൺട്രാക്ട് ലഭിക്കുവാൻ അർഹത ഉണ്ടായിരിക്കുന്നതല്ല.

42. കോൺട്രാക്ടിനെ സംബന്ധിച്ച് ഉണ്ടാകാവുന്ന തർക്കങ്ങൾ മാനേജിംഗ് ഡയറക്ടറുടെ അന്തിമ തീരുമാനത്തിന് വിധേയമാണ്.

43. യാതോരുവിധ കാരണവും ബോധിപ്പിക്കാതെ തന്നെ ഏതെങ്കിലും ഒരു ക്വട്ടേഷനോ/ മുഴുവൻ ക്വട്ടേഷനുകളോ നിരാകരിക്കാൻ മാനേജ്മെന്റിന് പൂർണ്ണ അധികാരം ഉണ്ടയിരിക്കുന്നതായിരിക്കും.

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

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

46. ഈ കോൺട്രാക്ട് സംബന്ധിച്ചുള്ള എല്ലാവിധ തർക്കങ്ങളും, വ്യവഹാരങ്ങളും കൊല്ലം കോടതിയുടെ അധികാര പരിധിയിൽ തീർപ്പ് കൽപ്പിക്കേണ്ടതാണ്.

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

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

49. ഫുഡ് സേഫ്റ്റി വിഭാഗവും, ആരോഗ്യ വകുപ്പും നടത്തുന്ന പരിശോധനകളിൽ എന്തെങ്കിലും അപാകതകൾ കണ്ടെത്തിയാൽ ആയതിന്റെ പൂർണ്ണ ഉത്തരവാദിത്വം കരാറുകാരനായിരിക്കും. ഈ സാഹചര്യത്തിൽ നോട്ടീസ് നൽകാതെ കാന്റീൻ കരാർ റദ്ദാക്കാൻ മാനേജ്മെന്റിന് അധികാരമുണ്ടയിരിക്കും.

50. ബാലവേല അനുവദിക്കുന്നതല്ല, നിരോധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങളായ പാൻമസാല, ഗുഡ്ഖ തുടങ്ങിയവയും സിഗരറ്റ്, ബീഡി, മദ്യം തുടങ്ങിയ സംഭരിച്ചു വെക്കുവാനോ വിൽക്കുവാനോ പാടില്ല. കാന്റീൻ ജീവനക്കാർ വൃത്തിയുള്ളതും മാന്യവുമായ യൂണിഫോം ധരിക്കേണ്ടതാണ്. നിർബന്ധമായും ഏപ്രൺ, മാസ്ക്, ഗ്ലൗസ്, ഹെഡ്ക്യാപ് എന്നിവ ഉപയോഗിക്കണം

51. അപൂർണ്ണമായതും അവ്യക്തമായതും ആയ അപേക്ഷകൾ നിരസിക്കുന്നതാണ്. തെറ്റായ വിവരങ്ങൾ രേഖപ്പെടുത്തുന്നത് അപേക്ഷ നിരസിക്കുന്നതിന് കാരണമാകുന്നതാണ്.

52. പ്ലാസ്റ്റിക് മാലിന്യങ്ങൾ വൃത്തിയാക്കി ഹരിതകർമ്മസേന വഴി അവരുടെ മാർഗ്ഗനിർദ്ദേശങ്ങൾ പ്രകാരം അവർക്ക് കൈമാറേണ്ടതാണ്.

53. കാന്റീൻ ടെണ്ടർ ഫോമിൽ നിർദ്ദേശിച്ചിട്ടുള്ള സമയ ഷെഡ്യൂളുകൾ അനുസരിച്ച് എല്ലാ സമയത്തും (രാത്രി സമയം ഉൾപ്പടെ) ജീവനക്കാർക്ക് ഭക്ഷണം വിളമ്പാൻ കാന്റീനിൽ സ്റ്റാഫുകൾ ഉണ്ടായിരിക്കണം. (ഭക്ഷണ സാധനങ്ങൾ പാഴ്സൽ ആക്കി വയ്ക്കുന്നതും ചായ/കോഫി എന്നിവ ഫ്ലാസ്കിൽ ഒഴിച്ചു വയ്ക്കുന്ന രീതി അനുവദിക്കുന്നതല്ല).

54. ഹെഡ് ഓഫീസിലെ ജീവനക്കാർക്ക് ഉച്ചഭക്ഷണം ഹെഡ് ഓഫീസിൽ എത്തിച്ച് കൊടുക്കേണ്ടതാണ്.

സമയം	ഭക്ഷണ സാധനങ്ങൾ
(7.20 AM –7.50 AM) (9.30 AM – 10 AM) (2.00 AM –2.30 AM)	• ചായ/കോഫി/പാലും വെള്ളം • കട്ടൻ കാപ്പി/കട്ടൻ ചായ • അപ്പം/ഇടിയപ്പം/ദോശ/പൂരി/പൊറോട്ട/ ചപ്പാത്തി/പുട്ട് / ഉപ്പുമാവ് • വെജിറ്റബിൾ കറി/കടലക്കറി/ഗ്രീൻപീസ്/മുട്ടക്കറി /സാമ്പാർ/ചമ്മന്തി • ചെറുപഴം /ഏത്തപ്പഴം
12.00 PM –1.00 PM 8.00 PM– 8.30 PM	• ഊണ് (ചോറ്+അവിയൽ/ തീയൽ+ തോരൻ/ മെഴുക്കുപുരട്ടി/പച്ചടി+അച്ചാർ+സാമ്പാർ+പുളിശ്ശേരി/ ചെറുപയർ പരിപ്പ്കറി +രസം) മീൻ കറി/ മീൻ വറുത്തത്/ചിക്കൻ കറി/ബീഫ് കറി
3.00 PM & 6.00 PM	• പരിപ്പ് വട/ഉഴുന്നു വട/ ബജി/സുഖിയൻ/ വാഴയ്ക്കാപ്പം/ വത്സൻ/ ഉള്ളിവട/ മുട്ട ബജി (പകുതി കോഴിമുട്ട)/ കൊഴുക്കട്ട • ചായ/കോഫി/പാലും വെള്ളം കട്ടൻ കാപ്പി/കട്ടൻ ചായ
കുടിക്കാൻ– മല്ലി വെള്ളം/കരിങ്ങാലി വെള്ളം	

<u>ദൈനംദിന മെനു</u>

<u>പ്രഭാത ഭക്ഷണം</u>

(7:20 AM – 7.50 AM), (9:30 AM– 10:00 AM)

തിങ്കൾ	–	പൊറോട്ട+ കടലക്കറി/ മുട്ടക്കറി
ചൊവ്വ	–	അപ്പം/ഇടിയപ്പം+ മുട്ടക്കറി/ കടലക്കറി
ബുധൻ	–	ചപ്പാത്തി+ വെജ് കറി/ കടലക്കറി
വ്യാഴം	–	ദോശ + സാമ്പാർ/ചമ്മന്തി
വെള്ളി	–	പുട്ട് + കടലക്കറി
ശനി	–	പൂരി/ഇടിയപ്പം+ ഗ്രീൻപീസ് കറി/ മുട്ടക്കറി
ഞായർ	–	ഉപ്പുമാവ് + കടലക്കറി

ഉച്ച ഭക്ഷണം (12:00- 2:00 PM)

(1 കിലോ അരിയുടെ ചോറിന് 4 ഊണ്)

ഒഴിച്ചുകറി – 3 എണ്ണം – സാമ്പാർ, പുളിശ്ശേരി/ചെറുപയർ പരിപ്പ്കറി, രസം

തൊട്ടുകറി – 4 എണ്ണം – അവിയൽ/തീയൽ, തോരൻ/മെഴുക്കുപുരട്ടി/പച്ചടി, അച്ചാർ

ആഴ്ച്ചയിൽ രണ്ടു ദിവസം ചിക്കൻ കറി/ ബീഫ് കറി, മറ്റ് ദിവസങ്ങളിൽ മീൻകറി നിർബന്ധമായും നല്കിയിരിക്കണം.

3:00 PM & 6:00 PM – നല്ല ലഘുഭക്ഷണം

തിങ്കൾ	–	പരിപ്പ വട/ ബജി
ചൊവ്വ	–	ഉഴുന്നു വട/ മുട്ട ബജി (പകുതി കോഴിമുട്ട)
ബുധൻ	–	വാഴയ്ക്കാപ്പം/ സുഖിയൻ
വ്യാഴം	–	ഉള്ളിവട/ വത്സൻ
വെള്ളി	–	പരിപ്പ വട/കൊഴുക്കട്ട
ശനി	–	ഉള്ളിവട/ വാഴയ്ക്കാപ്പം
ഞായർ	–	സുഖിയൻ/ ഉഴുന്നു വട

8:00 PM- 8.30 PM

(1 കിലോ അരിയുടെ ചോറിന് 4 ഊണ്)

ഒഴിച്ചുകറി – 3 എണ്ണം – സാമ്പാർ, പുളിശ്ശേരി/ചെറുപയർ പരിപ്പ്കറി, രസം

തൊട്ടുകറി – 4 എണ്ണം – അവിയൽ/തീയൽ, തോരൻ/മെഴുക്കുപുരട്ടി/പച്ചടി, അച്ചാർ

ആഴ്ച്ചയിൽ രണ്ടു ദിവസം ചിക്കൻ കറി/ ബീഫ് കറി, മറ്റ് ദിവസങ്ങളിൽ മീൻകറി നിർബന്ധമായും നല്കിയിരിക്കണം.

02:00 AM- 02:30 AM

തിങ്കൾ	–	ചപ്പാത്തി+ വെജ് കറി
ചൊവ്വ	–	ഉപ്പുമാവ് + കടലക്കറി
ബുധൻ	–	അപ്പം/ഇടിയപ്പം+ മുട്ടക്കറി
വ്യാഴം	–	ദോശ + സാമ്പാർ/ചമ്മന്തി
വെള്ളി	–	പൂരി/ഇടിയപ്പം + ഗ്രീൻപീസ് കറി
ശനി	–	പുട്ട് + കടലക്കറി
ഞായർ	–	പൊറോട്ട+ കടലക്കറി

താല്പര്യമുള്ളവർ, നിർദ്ദിഷ്ടഫോറത്തിൽ മത്സരസ്വഭാവമുള്ള ടെണ്ടറുകൾ മുദ്രണം ചെയ്ത കവറിൽ "കാന്റീൻ കരാറിനുള്ള ടെണ്ടർ എന്ന്" ആലേഖനം ചെയ്ത 23.09.2026 ന് 3 മണിയ്ക്ക് മുൻപായിസമർപ്പിക്കേണ്ടതാണ്. 23.09.2026 ന് 3.30 മണിയ്ക്ക് സിന്നിഹിതരാകുന്ന ടെണ്ടർ ദാതാക്കളുടെയോ അവരുടെ നോമിനിയുടെയോ സാന്നിദ്ധ്യത്തിൽ തുറക്കുന്നതും അനന്തര നടപടികൾ സ്വീകരിക്കുന്നതുമായിരിക്കും.

ദി കേരളാ സിറാമിക്സ് ലിമിറ്റഡിനുവേണ്ടി
ഡെപ്യൂട്ടി മാനേജർ (കൊമേഴ്സ്യൽ)

അനുബന്ധം I

കേരളാ സിറാമിക്സ് ലിമിറ്റഡ്
കുണ്ടറ പി.ഓ, കൊല്ലം– 691501

ടെക്നിക്കൽ ബിഡ്

ബിഡ്ഡറുടെ വിശദാംശങ്ങൾ

പങ്കെടുക്കുന്ന വ്യക്തിയുടെ/ സ്ഥാപനത്തിന്റെ പേര്	
അഡ്രസ്സ്	
മൊബൈൽ നമ്പർ	
പാൻ നമ്പർ (നിലവിലുള്ളതായിരിക്കണം)	
കാന്റീൻ തൊഴിലാളികളുടെ ഹെൽത്ത് കാർഡ് ഒരാഴ്ചക്കുള്ളിൽ കമ്പനിയിൽ സമർപ്പിക്കാൻ തയ്യാറാണോ? 50 ദിവസത്തിനുള്ളിൽ FSSAI Licence സമർപ്പിക്കാൻ തയ്യാറാണോ?	
പ്രവർത്തി പരിചയ വിവരങ്ങൾ	
പങ്കെടുക്കുന്ന വ്യക്തിക്കോ/ സ്ഥാപനത്തിനോ കേരളാ സിറാമിക്സിൽ ജോലിചെയ്യുന്ന ഏതെങ്കിലും വ്യക്തിയുടെ ബന്ധുവാണോ? ഉണ്ടെങ്കിൽ വിശദവിവരം രേഖപ്പെടുത്തുക	
ഇതിനു മുൻപ് ഏതെങ്കിലും കാലയളവിൽ കേരളാ സിറാമിക്സിൽ കാന്റീൻ നടത്തിയിട്ടുണ്ടോ? ഉണ്ടെങ്കിൽ ഏതു കാലയളവിൽ, ആ കാലയളവിൽ കാന്റീൻ നടത്തിപ്പിൽ ഏതെങ്കിലും രീതിയിൽ വീഴ്ച വരുത്തിയിട്ടുണ്ടോ?	
പങ്കെടുക്കുന്ന വ്യക്തിയോ / വ്യക്തിയുടെ ബന്ധുക്കളോ മുൻകാലയളവിൽ കാന്റീൻ നടത്തിപ്പുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് കമ്പനി ജീവനക്കാരോട് മോശമായി പെരുമാറുകയോ, കമ്പനിയുടെ പ്രവർത്തനങ്ങളിൽ ഇടപെടൽ നടത്തിയിട്ടുള്ളവരോ ആണോ?	
ങ്കെടുക്കുന്ന വ്യക്തിയോ / സ്ഥാപനമോ/മറ്റ് ജീവനക്കാരോ ക്രിമിനൽ കേസുകളിൽ ഉൾപ്പെട്ടിട്ടുള്ളവരാണോ?	

മുകളിൽ പറഞ്ഞിട്ടുള്ളവയെല്ലാം എന്റെ /ഞങ്ങളുടെ അറിവിലും ബോദ്ധ്യത്തിലും ശരിയും സത്യവുമാണെന്ന് ഇതിനാൽ സാക്ഷ്യപ്പെടുത്തുന്നു. ടെണ്ടറിൽ പറഞ്ഞിരിക്കുന്ന എല്ലാ വ്യവസ്ഥകളും എനിക്ക് സ്വീകാര്യമാണെന്നും ഒന്നൊഴിയാതെ എല്ലാം പാലിച്ചുകൊള്ളാമെന്നും ഉറപ്പ് നൽകുന്നു.

ഒപ്പ്

സ്ഥലം:

തീയതി:

ദി കേരളാ സിറാമിക്സ് ലിമിറ്റഡ് കാന്റീൻ ഭക്ഷണ സാധനങ്ങൾ			
ക്ര നം	ഭക്ഷണ സാധനങ്ങൾ	അളവ്	നിരക്ക്
1	ചായ/കോഫി/പാലും വെള്ളം	170 ml	
2	കട്ടൻ കാപ്പി/കട്ടൻ ചായ	170 ml	
3	അപ്പം/ഇടിയപ്പം/ദോശ/പൂരി/പൊറോട്ട/ ചപ്പാത്തി/ പരിപ്പ വട/ഉഴുന്നു വട/ ബജി/സുഖിയൻ/ വാഴയ്ക്കാപ്പം/വത്സൻ/ ഉള്ളിവട/ മുട്ട ബജി (പകുതി കോഴിമുട്ട)/ കൊഴുക്കട്ട	40 gm	
4	പുട്ട് (ഒരു കഷ്ണം)/ ഉപ്പുമാവ്	200 gm	
5	വെജിറ്റബിൾ കറി/കടലക്കറി/ ഗ്രീൻപീസ്/മുട്ടക്കറി (ഒരു കോഴി മുട്ട)	125 gm	
6	വെജ് ഊണ് (അവിയൽ/ തീയൽ+ തോരൻ/ മെഴുക്കുപുരട്ടി/പച്ചടി+അച്ചാർ+ സാമ്പാർ+ പുളിശ്ശേരി/ചെറുപയർ പരിപ്പ് കറി+രസം)	Set	
7	മീൻ കറി/ മീൻ വറുത്തത്/ചിക്കൻ കറി/ബീഫ് കറി	100 gm	
8	കട്ട തൈര്	40 gm	
9	ചെറുപഴം (2 എണ്ണം) / ഏത്തപ്പഴം (1 എണ്ണം)	എണ്ണം	

മുകളിൽ പറഞ്ഞിരിക്കു ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങൾ രേഖപ്പെടുത്തിയിരിക്കുന്ന നിരക്കിൽ കൃത്യ സമയങ്ങളിൽ ജീവനക്കാർക്ക് വിതരണം ചെയ്യാമെന്ന് ഉറപ്പ് നൽകുന്നു.

സ്ഥലം– ടെണ്ടർ സമർപ്പിക്കുയാളിന്റെ പേര്: ഒപ്പ്

തീയതി– മേൽവിലാസം: ഫോൺ നമ്പർ: