കോളേജ് ഓഫ് വെറ്ററിനറി ആൻഡ് അനിമൽ സയൻസസ്
കേരള വെറ്ററിനറി ആൻഡ് അനിമൽ സയൻസസ് സർവകലാശാല
പൂക്കോട്, ലക്കിടി പി. ഒ, വയനാട്-673576.
ഫോൺ നം. 04936 256901 & 902,04936256909
ഇ-മെയിൽ(ഡീൻ): deanvetpkt@kvasu.ac.in.(അഡ്മിൻ)(aovetpkt@kvasu.ac.in)

നമ്പർ:സി.വി.എ.എസ് /പി.കെ.ഡി/ജനറൽ (2)/2732/2017 **തീയ്യതി: 27/02/2026**

ക്വട്ടേഷൻ നോട്ടീസ്

കേരള വെറ്ററിനറി & അനിമൽ സയൻസസ് സർവ്വകലാശാലയുടെ കീഴിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന പൂക്കോട്, കോളേജ് ഓഫ് വെറ്ററിനറി & അനിമൽ സയൻസസ്-ലെ വിദ്യാർത്ഥികൾക്കും മറ്റ് സർവ്വകലാശാല ജീവനക്കാർക്കുമായി 11 മാസത്തേക്ക് (2026-27കാലയളവ്) കരാർ അടിസ്ഥാനത്തിൽ കാന്റീൻ ഏറ്റെടുത്ത് നടത്തുന്നതിന് മത്സരസ്വഭാവമുള്ള ക്വട്ടേഷനുകൾ ക്ഷണിക്കുന്നു. അടുക്കളയും സാധാരണ ഡൈനിംഗ് ഹാളും, വി.ഐ.പി ഡൈനിംഗ് ഹാളും ഉള്ള കാന്റീനിലേക്കാണ് ടി ക്വട്ടേഷനുകൾ ക്ഷണിക്കുന്നത്.

കരാർ സംബന്ധിച്ച സുപ്രധാന വിവരങ്ങൾ

ക്വട്ടേഷൻ സമർപ്പിക്കുന്ന മുദ്ര വെച്ച കവറിനു പുറത്ത് " 2025-26 വർഷത്തിലേക്ക് കരാർ അടിസ്ഥാനത്തിൽ പൂക്കോട് വെറ്ററിനറി കോളേജിലെ കാന്റീൻ നടത്തിപ്പിനായി സമർപ്പിക്കുന്ന ക്വട്ടേഷൻ" എന്ന് രേഖപ്പെടുത്തിയിരിക്കണം.

വിലാസം	ഡീൻ, കോളേജ് ഓഫ് വെറ്ററിനറി & അനിമൽ സയൻസസ്, പൂക്കോട്.
ക്വട്ടേഷൻ ലഭിക്കേണ്ട അവസാന തീയ്യതി, സമയം	16/03/2026, 2.30 PM
ക്വട്ടേഷൻ തുറക്കുന്ന തീയതി, സമയം	16/03/2026, 3.00 PM
നിരത ദ്രവ്യം	ഡീൻ, സി.വി.എ.എസ്, പൂക്കോട് (Dean, CVAS, Pookode) എന്ന പേരിൽ എസ്.ബി.ഐ കൽപ്പറ്റയിൽ മാറാവുന്ന 2,000/-രൂപ (രണ്ടായിരം രൂപ) യുടെ ഡിമാന്റ് ഡ്രാഫ്റ്റ്
കരാർ പ്രാബല്യം	കാന്റീൻ പ്രവർത്തനം ആരംഭിക്കുന്ന ദിവസം മുതൽ 11 മാസത്തേക്ക്
സെക്യൂരിറ്റി തുക	ഡീൻ, സി.വി.എ.എസ്, പൂക്കോട് (Dean, College of veterinary and Animal Sciences, Pookode) എന്ന പേരിൽ എസ്.ബി.ഐ കൽപ്പറ്റയിൽ മാറാവുന്ന 1,00,000/-രൂപ (ഒരു ലക്ഷം രൂപ) യുടെ ഡിമാന്റ് ഡ്രാഫ്റ്റ്

ക്വട്ടേഷൻ ഇതോടൊപ്പം അനുബന്ധമായി തന്നിരിക്കുന്ന മാതൃകയിൽ തയ്യാറാക്കി സമർപ്പിക്കാവുന്നതാണ്. മറ്റ് നിബന്ധനകൾ ചുവടെ ചേർക്കുന്നു.

1. എല്ലാ ക്വട്ടേഷനുകളും, ഡീൻ, കോളേജ് ഓഫ് വെറ്ററിനറി & അനിമൽ സയൻസസ്, പൂക്കോട് എന്ന് അഭിസംബോധന ചെയ്യേണ്ടതാണ്. " 2025-26 വർഷത്തിലേക്ക് കരാർ അടിസ്ഥാനത്തിൽ പൂക്കോട് വെറ്ററിനറി കോളേജിലെ കാന്റീൻ നടത്തിപ്പിനായി സമർപ്പിക്കുന്ന ക്വട്ടേഷൻ" എന്ന് കൃത്യമായി കവറിന് മുകളിൽ രേഖപ്പെടുത്തിയിരിക്കണം.കരാർ ലഭിച്ചാൽ ഉടനെ എഫ്.എസ്.എസ്.എ.ഐ സർട്ടിഫിക്കറ്റ് വാങ്ങിയിരിക്കണം.

2. ഭക്ഷണ പാചക വിതരണ മേഖലയിൽ വിജയകരമായി നടത്തിയ പ്രവൃത്തിപരിചയം സംബന്ധിച്ച സാക്ഷ്യപത്രം ക്വട്ടേഷന്റെ കൂടെ നിർബന്ധമായും സമർപ്പിക്കണം.

3. കരാറുകാരന്റെ പ്രസ്തുത മേഖലയിലുള്ള പ്രവൃത്തി പരിചയം തെളിയിക്കുന്നതിന് ഇപ്പോൾ ഏർപ്പെട്ടിരിക്കുന്ന സംരംഭ സംബന്ധമായി സർക്കാർ/പഞ്ചായത്ത് എന്നിവയിൽ അടച്ചിട്ടുള്ള തൊഴിൽ പരമായ ഫീസിന്റെ രസീതിന്റെ പകർപ്പ് ഹാജരാക്കേണ്ടതാണ്

4 അനുബന്ധ പട്ടികയിൽ തന്നിട്ടുള്ള ആഹാരപദാർത്ഥങ്ങളുടെ ശരാശരി ഭാരം ക്വട്ടേഷനിൽ പ്രത്യേകമായി രേഖപ്പെടുത്തണം.

5. അനുബന്ധ പട്ടികയിൽ പറഞ്ഞിട്ടുള്ള ആഹാരസാധനങ്ങൾക്ക് പുറമേ മറ്റ് അനുയോജ്യമായ ഭക്ഷണവിഭവങ്ങളും നൽകാവുന്നതാണ്. അതിന്റെ വില ക്വട്ടേഷനിൽ പ്രത്യേകം സൂചിപ്പിക്കേണ്ടതാണ്.കരാറിൽ നിർബന്ധമായി പറഞ്ഞിട്ടുള്ള (പട്ടിക I)രണ്ടു ഭക്ഷണ വിഭവങ്ങൾ

വിൽക്കുമ്പോൾ മറ്റുവിഭവങ്ങൾ(പട്ടിക II&III) ഒന്ന് എന്ന അനുപാതം പാലിക്കേണ്ടതാണ്.കരാറിൽ ഉൾപ്പെടുത്താതെ മറ്റ ഒരു സാധനങ്ങളും വിഭവങ്ങളും ക്യാന്റീനിൽ വിൽക്കാൻ പാടില്ല

6. കരാറുകാരൻ ഭക്ഷണശാല നടത്തുന്നതിനായി സർക്കാർ നിഷ്കർഷിച്ചിട്ടുള്ള തൊഴിൽ സംബന്ധമായ അനുമതി പത്രങ്ങൾ, കേന്ദ്രസംസ്ഥാന സർക്കാരുകൾ അനുശാസിക്കുന്ന തൊഴിലാളികൾക്കുള്ള ക്ഷേമനിധി, സംസ്ഥാന തൊഴിലാളി ജീവൻ സുരക്ഷാ പദ്ധതി, കരാർ നിയമനങ്ങൾ, അന്തർദ്ദേശീയ കുടിയേറ്റ തൊഴിലാളി നിയന്ത്രണ നിയമങ്ങൾ അടിസ്ഥാന വേതനനിയമം, നഷ്ടപരിഹാര നിയമം തുടങ്ങി സർക്കാർ അനുശാസിക്കുന്ന എല്ലാ മാനദണ്ഡങ്ങളും കർശനമായി പാലിക്കേണ്ടതാണ്. ഇത് സംബന്ധിച്ച് എല്ലാ തർക്കങ്ങളുടെയും പരിപൂർണ്ണ ഉത്തരവാദിത്തം കരാറുകാരനിൽ മാത്രം നിക്ഷിപ്തമായിരിക്കും.

7. കരാറുകാരൻ ആരോഗ്യവകുപ്പ്,ഭക്ഷ്യവകുപ്പ്, വൈത്തിരിഗ്രാമപഞ്ചായത്ത് എന്നിവർ നിർദ്ദേശിക്കുന്ന എല്ലാ സാക്ഷ്യപത്രങ്ങളുംകരുതിയിരിക്കേണ്ടതും, മതിയായ കാന്റീൻ ജീവനക്കാരുടെ ലഭ്യത ക്യാന്റീനിൽ ഉറപ്പവരുത്തേണ്ടതും ഇവരുടെ വൈദ്യപരിശോനകൾ നിയമപ്രകാരം ഇടയ്ക്കിടെ നടത്തേണ്ടതുമാകുന്നു

8. കാന്റീനിലെ എല്ലാ ജീവനക്കാർക്കും ഓവർകോട്ട്, ഏപ്രൺ, ക്യാപ്പ്, കൈയുറ എന്നിവ നിർബന്ധമാണ്.

9. കാന്റീനിന്റെ പ്രവൃത്തിസമയം എല്ലാ പ്രവർത്തി ദിവസവും രാവിലെ 7 മണിമുതൽ വൈകിട്ട് 7 വരെയും അവധി ദിവസങ്ങളിൽ രാവിലെ 7 മണിമുതൽ 1 വരെയും ആണ്.

10. കരാർ പ്രകാരമുള്ള പ്രാതൽ കാപ്പി/ചായ/ഭക്ഷണം 8 മണിമുതൽ 10.30 വരെയും, ഉച്ച ഭക്ഷണം 12.30 മുതൽ 2.30 വരെയെങ്കിലും ചായ കാപ്പി ലഘുഭക്ഷണം എന്നിവ 11 മുതൽ 4 വരെയും രാത്രി ഭക്ഷണം 6 PM മുതൽ 7PMവരെയും നിർബന്ധമായും നൽകേണ്ടതാണ്.

11. പാത്രങ്ങൾ ചൂടുവെള്ളത്തിൽ കഴുകേണ്ടതും , വാഷ് ഏരിയയിൽ ലിക്വിഡ് സോപ്പ് വെക്കുന്നതും കരാർ എടുക്കുന്ന ആളുടെ ഉത്തരവാദിത്യമാണ് .

12. അതാത് ദിവസം വിതരണം ചെയ്യുന്ന ഭക്ഷണവിവരങ്ങളുടെ പട്ടിക കാന്റീനിൽ പ്രദർശിപ്പിക്കേണ്ടതാണ് .

13. അംഗീകരിച്ച ക്വട്ടേഷനിൽ നൽകിയിട്ടുള്ള എല്ലാ ഭക്ഷണവസ്തുക്കളുടേയും അംഗീകരിച്ച നിരക്കുകളിൽ യാതൊരു

കാരണവശാലും മാറ്റം വരുത്തുവാൻ അനുവദിക്കുന്നതല്ല.ഇവയുടെ വിലവിവര പട്ടിക വ്യക്തമായി കാന്റീനിൽ പ്രദര്ശിപ്പിക്കേണ്ടതാണ്

14. എല്ലാ പായ്ക്ക് ചെയ്ത ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളും എം.ആർ.പി വിലയിലോ അതിൽ താഴെയോ മാത്രമേ വിൽക്കാവൂ.

15. ഭക്ഷണ വിതരണം വിദ്യാർത്ഥികൾക്കും സർവ്വകലാശാല ജീവനക്കാർക്ക് മുൻഗണന നൽകേണ്ടതാണ്.

16. കോളേജിലും, യൂണിവേഴ്സിറ്റിയിലും ഉള്ള അദ്ധ്യാപക-അനദ്ധ്യാപക, വിദ്യാർത്ഥി സമൂഹത്തിനും, തൊഴിലാളികൾക്കും, പരിശീലന പരിപാടികളിൽ പങ്കെടുക്കുന്നവർക്കും, പുറത്തുനിന്നുമുള്ള സന്ദർശകർക്കും ഭക്ഷണം നൽകാൻ ബാധ്യസ്ഥരാണ്.

17. സർവ്വകലാശാലയിലെ വിവിധ ഓഫീസിൽ നിന്ന് ഔദ്യോഗിക പരിപാടികൾക്ക് ഭക്ഷണം ആവശ്യപ്പെട്ടന്നപക്ഷം അതാത് ഓഫീസിൽ എത്തിക്കേണ്ടത് കരാറുകാരന്റെ ചുമതലയാണ്. ആയതുമായി ബന്ധപ്പെട്ടുണ്ടാകുന്ന മാലിന്യ നിർമ്മാർജ്ജനവും കരാറുകാരന്റെ ഉഉത്തരവാദിത്തമാണ്

18. സർവ്വകലാശാല നടത്തുന്ന വിവിധ പരിപാടികൾക്കുള്ള ഭക്ഷണ വിതരണത്തിന് അധിക നിരക്ക് ഈടാക്കാൻ പാടുള്ളതല്ല.

19. ഉപഭോക്താക്കൾ ആവശ്യപ്പെടുന്ന പക്ഷം അച്ചടിച്ച ബില്ലുകൾ നൽകേണ്ടതാണ്.

20. കരാറുകാരനും, കാന്റീൻ തൊഴിലാളികളും, ഉപഭോക്താക്കളും തമ്മിൽ ഉണ്ടാകാവുന്ന യാതൊരു തർക്കങ്ങൾക്കും കോളേജ്/യൂണിവേഴ്സിറ്റി ഉത്തരവാദികളായിരിക്കില്ല.

21. സേവന നികുതി, ആദായ നികുതി, തുടങ്ങി അനുബന്ധ നികുതികളും യഥാ സമയം അടയ്ക്കേണ്ടതും, അല്ലാത്ത പക്ഷം വരുന്ന എല്ലാ പിഴവുകൾക്കും സ്വയം ഉത്തരവാദി ആയിരിക്കുന്നതുമാണ്.

22. പഴകിയ ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾ കാന്റീനിൽ യാതൊരു കാരണവശാലും വിൽപ്പന നടത്തുവാൻ പാടുള്ളതല്ല. ഒരു ദിവസം ഉപയോഗിച്ച എണ്ണ, മുതലായ വസ്തുക്കൾ അടുത്ത ദിവസത്തെ ഭക്ഷണം തയ്യാറാക്കുന്നതിനായി ഉപയോഗിക്കാൻ പാടുള്ളതല്ല. പാചകത്തിന് ഗുണമേന്മയുള്ള ബ്രാൻഡഡ് ഭക്ഷ്യ എണ്ണ മാത്രം ഉപയോഗിക്കണം. ബിരിയാണിയിൽ യാതൊരു കാരണവശാലും ഡാൽഡ വനസ്പതി എന്നിവ ഉപയോഗിക്കാൻ പാടുള്ളതല്ല. ഗുണമേന്മയുള്ള നെയ്യ് മാത്രം ഉപയോഗിക്കുക.

23. അച്ചാറുകൾ കാന്റീനിൽ നിന്നും ഉണ്ടാക്കി വിതരണം ചെയ്യേണ്ടതും ഗുണമേന്മ ഉറപ്പുവരുത്തേണ്ടതുമാണ്.

24. കാർബണേറ്റഡ് ബോട്ടിൽഡ് പാനീയങ്ങൾ, ജങ്ക് ഫുഡ് എന്നിവ കാന്റീനിൽ നിന്നും വിൽപ്പന ചെയ്യാൻ പാട്ടുള്ളതല്ല.

25. ഡൈനിംഗ് ഹാൾ, കാന്റീൻ പരിസരം എന്നിവ മാലിന്യമുക്തവും, ശുചിത്വപൂർണ്ണവും ആയി സൂക്ഷിക്കേണ്ടത് കരാറുകാരന്റെ ബാധ്യതയാണ്.

26. എല്ലാ വിധ കാന്റീൻ മാലിന്യങ്ങളും നീക്കം ചെയ്യേണ്ട ഉത്തരവാദിത്വവും ചെലവും കരാറുകാരനിൽ നിക്ഷിപ്തമാണ്.

27. കാന്റീനിന്റെ പരിസരത്തുള്ള വാഷ്ബേസിൻ, ടോയ് ലറ്റുകൾ മുതലായവ ശുചിയാക്കി സൂക്ഷിക്കാനുള്ള ഉത്തരവാദിത്തം കരാറുകാരനിൽ പൂർണ്ണമായും നിക്ഷിപ്തമായിരിക്കുന്നതാണ്.

28. ക്വട്ടേഷനുകൾ പരിഗണിക്കുമ്പോൾ ഇതുമായി ബന്ധപ്പെട്ട സർക്കാർ ഉത്തരവുകളും മാർഗ്ഗനിർദ്ദേശങ്ങളും പരിഗണിക്കുന്നതുമായിരിക്കും.

29. കാന്റീനിൽ ഭക്ഷണ സാധനങ്ങൾ കൂടാതെ യാതൊരു വിധ ലഹരി വസ്തുക്കളും മദ്യവും പ്രവേശിപ്പിക്കുവാനോ, വിപണനം നടത്തുവാനോ ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളിൽ ചേർത്തു നൽകുവാനോ പാട്ടുള്ളതല്ല. ഭക്ഷണങ്ങളിൽ കൃത്രിമനിറങ്ങൾ, രാസവസ്തുക്കൾ എന്നിവ അനുവദിക്കുന്നതല്ല.

30. ഭക്ഷണം മേശയിൽ എത്തിച്ച് നിർബന്ധമായും വിതരണം ചെയ്യേണ്ടതാണ് ഇതിന്റെ ചുമതല കാന്റീൻ നടത്തിപ്പുകാരിൽ നിക്ഷിപ്തമാണ്.

31. ക്ലീനിംഗ്, പാചകം, ഭക്ഷണ വിതരണം എന്നിവക്കുള്ള മതിയായ ജീവനക്കാരുടെ ലഭ്യത കാന്റീൻ നടത്തിപ്പുകാർ ഉറപ്പ് വരുത്തേണ്ടതാണ്.

32. എല്ലാ വിധ മാലിന്യങ്ങളും നീക്കം ചെയ്യേണ്ട ഉത്തരവാദിത്വവും ചെലവും കരാറുകാരനിൽ നിക്ഷിപ്തമാണ്.

33. കാന്റീൻ നടത്തിപ്പിനാവശ്യമായ വൈദ്യുതിയിനത്തിൽ മാസം തോറും 3,000/- രൂപ കോളേജ് ഓഫീസിൽ അടവാക്കേണ്ടതാണ്.

34. കാന്റീൻ നടത്തുന്നതിനുള്ള ഇരിപ്പിട സൗകര്യവും ഹാളും അടുക്കള സാമഗ്രികളും മാത്രമേ സൗജന്യമായ ലഭിക്കുകയുള്ളു.

35. കാന്റീൻ നടത്തുന്നതിനായി നൽകുന്ന സാധനസാമഗ്രികൾ കണക്കെടുത്ത് പരസ്പരം സാക്ഷ്യപ്പെടുത്തേണ്ടതും, കരാർ കാലാവധിക്കു ശേഷം തർക്കരഹിതമായി തിരിച്ചുനൽകേണ്ടതുമാണ്. ഇതിനു പുറമേ ആവശ്യമെങ്കിൽ സാധന സാമഗ്രികൾ കരാറുകാരൻ തന്നെ ഏർപ്പാടാക്കേണ്ടതാണ്.

36. കാന്റീനിലെ വിലയേറിയ ആധുനിക സജ്ജീകരണങ്ങൾക്കും, ഉപകരണങ്ങൾക്കും, പാത്രങ്ങൾ മുതലായ മറ്റ് സാധന സാമഗ്രികൾക്കും എന്തെങ്കിലും നാശനഷ്ടങ്ങൾ സംഭവിച്ചാൽ, അവയ്ക്കുള്ള നഷ്ടപരിഹാരത്തുക കരാറുകാരനിൽ നിന്നും ഈടാക്കുന്നതായിരിക്കും. എല്ലാ നഷ്ടവും തീർപ്പാക്കിയ ശേഷം മാത്രമേ സെക്യൂരിറ്റി ഡിപ്പോസിറ്റ് തിരികെ നൽകുകയുള്ളു.

37. കോളേജ് മേധാവിക്കോ, മേധാവി അധികാരപ്പെടുത്തുന്ന കാന്റീൻ കമ്മറ്റിക്കോ ഏതൊരു സമയത്തും കാന്റീനിന്റെ പ്രവർത്തനം പരിശോധിക്കാനുള്ള അധികാരമുണ്ടായിരിക്കും. അദ്ദേഹം പുറപ്പെടുവിക്കുന്ന നിർദ്ദേശങ്ങൾ പാലിക്കാൻ കരാറുകാരൻ എന്നും ബാധ്യസ്ഥനാണ്.

38. കാന്റീൻ ക്വട്ടേഷനിൽ പറഞ്ഞിരിക്കുന്ന വ്യവസ്ഥകൾക്കനുസൃതമായാണോ കാന്റീൻ പ്രവർത്തിക്കുന്നത് എന്ന് കാന്റീൻ കമ്മിറ്റി നിശ്ചിത ഇടവേളകളിൽ പരിശോധിക്കുകയും, ഏതെങ്കിലും വ്യവസ്ഥകൾ ലംഘിച്ചതായി കമ്മിറ്റിക്ക് ബോധ്യപ്പെട്ടാൽ നടത്തിപ്പുകാരനുമായിട്ടുള്ള കരാർ റദ്ദാക്കുവാൻ എപ്പോൾ വേണമെങ്കിലും സ്ഥാപന മേധാവിയോട് ശുപാർശ ചെയ്യുവാനുള്ള അധികാരം കാന്റീൻ കമ്മിറ്റിക്ക് ഉണ്ടായിരിക്കുന്നതാണ്. ഇത് പരിശോധിക്കാനായി 3 അംഗ മോണിറ്ററിംഗ് കമ്മിറ്റിയെ ചുമതലപ്പെടുത്തിയിട്ടുണ്ട് .

39. സേവനത്തിൽ ഏതെങ്കിലും തരത്തിലുള്ള കുറവ് (deficiency of service) സംഭവിക്കുന്ന സാഹചര്യത്തിൽ, കരാറുകാരന്റെ സുരക്ഷാ നിക്ഷേപത്തിൽ (Security Deposit) നിന്ന് പിഴയായി താഴെപ്പറയുന്ന തുകകൾ കുറയ്ക്കുന്നതാണ്:

- ഏതെങ്കിലും ദിവസത്തിൽ കരാർ പ്രകാരമുള്ള (പട്ടിക I) കാണുന്നത് പോലെ പ്രഭാതഭക്ഷണം / ഉച്ചഭക്ഷണം / രാത്രി ഭക്ഷണം / ചായ/കാപ്പി ലഘുഭക്ഷണവും നൽകാതിരിക്കുന്നത് - ₹500 വീതം. മുകളിൽ പരാമർശിച്ചിരിക്കുന്ന പിഴത്തുകകൾ ബന്ധപ്പെട്ട ദിവസങ്ങളിൽ സംഭവിക്കുന്ന ഓരോ വീഴ്ചയ്ക്കും പ്രത്യേകം ഈടാക്കുന്നതായിരിക്കും.

40. ഏർപ്പെട്ട കരാറിൽ നിന്ന് പിൻമാറുവാൻ ഉദ്ദേശ്യമുള്ള പക്ഷം കുറഞ്ഞത് രണ്ട് മാസം മുൻപ് ബന്ധപ്പെട്ട അധികാരിക്ക് മുമ്പാകെ നോട്ടീസ് നൽകേണ്ടതാണ്.

41. കോളേജ് മേധാവിക്ക് എപ്പോൾ വേണമെങ്കിലും ഏർപ്പെട്ട കരാർ കാരണമൊന്നും ബോധിപ്പിക്കാതെ, 48 മണിക്കൂർ മുൻപ് നോട്ടീസ് നൽകി റദ്ദാക്കുവാൻ അധികാരമുള്ളതായിരിക്കും.

42. 16/03/2026 –2:30 pm വരെ ലഭ്യമാകുന്ന എല്ലാ ക്വട്ടേഷനുകളും കോളേജ് മേധാവിയുടെ സൂക്ഷ്മപരിശോധനകൾക്ക് വിധേയമാക്കി, എല്ലാ വശങ്ങളും പരിഗണിച്ച ശേഷം, മേൽപറഞ്ഞ നിബന്ധനകൾക്ക് വിധേയമായി കാന്റീൻ കമ്മിറ്റി പരിശോധിച്ച് തീരുമാനമെടുത്ത് കരാർ നൽകപ്പെടുന്നതാണ്.ഭക്ഷണ വിഭവങ്ങളുടെ നിരക്ക് മാത്രമായിരിക്കില്ല കരാറുകാരനെ തെരഞ്ഞെടുക്കുന്നതിനുള്ളപരിഗണനാ വിഷയം.

43. ക്വട്ടേഷനിൽ പറയുന്ന നിരക്കിൽ രുചിയും, ഗുണമേന്മയുമുള്ള ഭക്ഷണം എല്ലാവർക്കും നൽകുവാൻ സാധ്യമാകുമോ എന്ന് കാന്റീൻ കമ്മിറ്റി വിലയിരുത്തിയതിനു ശേഷം മാത്രമായിരിക്കും അന്തിമമായി കരാറുകാരനെ തീരുമാനിക്കു. ഇക്കാര്യത്തിൽ കാന്റീൻ കമ്മിറ്റിക്ക് പൂർണ്ണമായ അധികാരമുണ്ടായിരിക്കും.

44. കരാർ ഉറപ്പിക്കുന്നതിനു മുൻപായി കാന്റീൻ കമ്മിറ്റിക്കു മുമ്പാകെ കാന്റീൻ കമ്മിറ്റി ആവശ്യപ്പെടുന്ന പക്ഷം ഒരു ദിവസം മുഴുവനായി ഭക്ഷണം പാചകം ചെയ്ത് കാണിക്കേണ്ടതാണ്.

45. ഈ ക്വട്ടേഷൻ സംബന്ധിച്ച ഏതൊരു തീരുമാനവും കൈക്കൊള്ളുന്നതിനും ക്വട്ടേഷനിൽ പങ്കെടുക്കുന്ന വ്യക്തികളോട് യാതൊരു കാരണവും ബോധിപ്പിക്കാതെ ക്വട്ടേഷൻ നിരാകരിക്കുന്നതിനുള്ള പരിപൂർണ്ണ അവകാശം കോളേജ് മേധാവിയിൽ നിക്ഷിപ്തമായിരിക്കും.

46. കരാർ ലഭിച്ചാൽ ഉടനെ എഫ്.എസ്.എസ്.എ.ഐ സർട്ടിഫിക്കറ്റ് വാങ്ങിയിരിക്കണം. കോളേജ് അധികാരിയിൽ നിന്നും അറിയിപ്പ് ലഭിക്കുന്നതിനനുസൃതമായി, കരാറുകാരൻ എത്രയും വേഗം കാന്റീനിന്റെ പ്രവർത്തനം ആരംഭിക്കേണ്ടതാണ്. അതിനു മുൻപ് എല്ലാ കരാർ വസ്ഥകളും പൂർത്തീകരിക്കുകയും വേണം.

47. കാന്റീൻ നടത്തിപ്പിനായുള്ള അറിയിപ്പ് ലഭിച്ച് 7 ദിവസത്തിനുള്ളിൽ കരാറുകാരൻ, സെക്യൂരിറ്റി തുകയായി 1,00,000/- (ഒരുലക്ഷം) രൂപയുടെ ഡിമാന്റ് ഡ്രാഫ്റ്റ്-ഡീൻ, കോളേജ് ഓഫ് വെറ്ററിനറി & അനിമൽ സയൻസസ്, പൂക്കോട് എന്ന പേരിൽ അടയ്ക്കേണ്ടതാണ്.

48. ജി.എസ്.ടി, എഫ്.എസ്.എസ്.എ.ഐ രജിസ്ട്രേഷനുകൾ കരാറുകാരന്റെ ഉത്തരവാദിത്വത്തിലായിരിക്കും.

49. കരാറുകാരൻ 200 രൂപ മുദ്രപത്രത്തിൽ നിശ്ചിതമാതൃകയിൽ കരാർ വ്യവസ്ഥ ഒപ്പ് വയ്ക്കേണ്ടതാണ്

50. കാന്റീൻ പ്രവർത്തനം അല്ലാതെ ക്യാമ്പസിലെ ഒരുസ്ഥാപനത്തിന്റെയും ദൈനംദിന പ്രവർത്തികളിലോ വിദ്യാർത്ഥികളുടെ പ്രവർത്തനത്തിലോ കാന്റീൻ കരാറുകാരൻ ഇടപെടാൻ പാടില്ല.

51. സ്ഥാപന മേധാവിക് യുജിസി റെഗുലേഷൻസ് പ്രകാരമുള്ള നിർദേശങ്ങൾ നിഷ്കർഷിക്കാവുന്നതാണ്

52. കാന്റീനിലോ പരിസരത്തോ ,കോളേജ് ക്യാമ്പസിലോ യാതൊരുവിധ താൽക്കാലികമോ സ്ഥിരമായതോ ആയ നിർമാണങ്ങൾ കാന്റീൻ കരാറുകാരൻ ചെയ്യാൻ പാടില്ല .

53. കാന്റീൻ കരാർ എടുക്കുന്ന വ്യക്തി കാന്റീൻ നേരിട്ട് നടത്തേണ്ടതും ടിയാൻ കാന്റീൻ പ്രവർത്തന സമയങ്ങളിൽ കാന്റീനിൽ ഉണ്ടായിരിക്കേണ്ടതുമാണ്.

(ഒപ്പ്)
ഡീൻ (i/c)

സെക്ഷൻ ഓഫീസർ

പകർപ്പ്.1.കോളേജ് നോട്ടീസ് ബോർഡ്
2.സർവകലാശാല വെബ്സൈറ്റ്
3.വൈത്തിരി പഞ്ചായത്ത്/വില്ലേജ്
4.ഫയൽ /മിച്ചം

2025-2026 വർഷത്തെ വെറ്ററിനറി സർവ്വകലാശാലയിലെ കാന്റീൻ നടത്തിപ്പിനുള്ള ക്വട്ടേഷൻ സമർപ്പണം

പേര്, മേൽവിലാസം:

മൊബൈൽ നമ്പർ:

ക്വട്ടേഷനിൽ പങ്കെടുക്കുന്നവർ നിശ്ചയമായും താഴെ പറയുന്ന വിഭവങ്ങളുടെ നിരക്കുകൾ രേഖപ്പെടുത്തേണ്ടതാണ്.

പട്ടിക **I** (നിർബന്ധിത വിഭവങ്ങൾ)

നമ്പർ	ഇനം	ശരാശരി അളവ്	നിരക്ക്
1*	ചായ	150 മില്ലി	
2*	കട്ടൻ ചായ /കട്ടൻ കാപ്പി	150 മില്ലി	
3*	കാപ്പി	150മില്ലി	
4*	ബ്രൂ/നെസ്.കാപ്പി	150 മില്ലി	
5*	ഇഡ്ഡലി, സാമ്പാർ, ചട്നി	70 ഗ്രാം, 50 ഗ്രാം	
6*	ദോശ, സാമ്പാർ, ചട്നി	80 ഗ്രാം, 50 ഗ്രാം	
7*	പുട്ട്	80ഗ്രാം	
8*	വെള്ളയപ്പം	70ഗ്രാം	
9*	ഇടിയപ്പം	50ഗ്രാം	
10*	മുട്ട മസാലക്കറി	Bowl-185g	
11*	മുട്ട റോസ്റ്റ്	Bowl-185g	
12*	പൂരി (1എണ്ണം)	50ഗ്രാം	
13*	ഊൺ (ഊണിനൊപ്പം സാമ്പാർ, മീൻകറി, മറ്റു രണ്ടു തരം സൈഡ് കറികൾ- അവിയൽ, തോരൻ, ഉപ്പേരി എന്നിവ, അച്ചാർ/ചമ്മന്തി, - പപ്പടം) (രസം/മോര്/പുളിശ്ശേരി ഏതെങ്കിലും ഒന്ന് മാറിമാറി കൊടുക്കണം) Double sortex matta rice & Parboiled rice	ആവശ്യാനുസരണം	
14*	ചിക്കൻ കറി	150ഗ്രാം 75g	Full-- half--
15*	കടലക്കറി	Bowl-185g	
16*	ബാജി	Bowl-185g	
17*	പരിപ്പുവട	60ഗ്രാം	
18*	ഉഴുന്നുവട	60ഗ്രാം	
19*	പഴം പൊരി	60ഗ്രാം	
20*	ഇലയട	60ഗ്രാം	
21*	ബജ്ജി	60ഗ്രാം	
22*	മസാല ബോണ്ട	60ഗ്രാം	
23*	തൈര്	75 മില്ലി ഗ്രാം	

പട്ടിക **II** (ഐച്ഛിക വിഭവങ്ങൾ **(Optional))**

24	ചപ്പാത്തി (1എണ്ണം)	60ഗ്രാം	
25	പൊറോട്ട (1 എണ്ണം)	70ഗ്രാം	
26	ചിക്കൻ ബിരിയാണി with long grain white rice	(full)250ഗ്രാം റൈസ് + 100 ഗ്രാം ചിക്കൻ + 50 ഗ്രാം സാലഡ് + 25 ഗ്രാം അച്ചാർ + 1 പപ്പടം(Full)	Full-- half--
27	വെജ് ബിരിയാണി	450 ഗ്രാം 225ഗ്രാം	Full-- half--
28	ഗീ റൈസ്	450 ഗ്രാം	
29	ഓംലറ്റ് സിംഗിൾ		
30	ഗ്രീൻപീസ് കറി	Bowl-185g	
31	ഉരുളക്കിഴങ്ങ് കറി	Bowl-185g	
32	ബീഫ് കറി	150ഗ്രാം 75ഗ്രാം	Full-- half--
33	ഫിഷ് കറി/ഫിഷ് ഫ്രൈ	120ഗ്രാം	
34	ഉള്ളി വട	60ഗ്രാം	
35	പൊരിച്ച പത്തിരി	60 ഗ്രാം	
36	സമൂസ	60ഗ്രാം	
37	കട്ലറ്റ് (വെജ്)	60ഗ്രാം	
38	കട്ലറ്റ് (ചിക്കൻ)	60 ഗ്രാം	
39	പ്ലം കേക്ക്	1 പീസ്	
40	മസാല ദോശ	80 ഗ്രാം	
41	നെയ് റോസ്റ്റ്	60 ഗ്രാം	
42	ഉപ്പ് മാവ്	150 ഗ്രാം	
43	കൊഴുക്കട്ട	75 ഗ്രാം	
44	പഫ്സ് (വെജ്/എഗ്ഗ്/നോൺ)	75 ഗ്രാം	
45	ഹോർലിക്സ്	150 മില്ലി	
46	ലൈം ജ്യൂസ്		

ക്വട്ടേഷന് പുറമെയുള്ള മറ്റുവിഭവങ്ങൾ പട്ടിക 3-ൽ രേഖപ്പെടുത്താവുന്നതാണ്

പട്ടിക **III** (ക്വട്ടേഷന് പുറമെയുള്ള മറ്റുവിഭവങ്ങൾ)

നമ്പർ	ഇനം	ശരാശരി അളവ്	നിരക്ക്
47			
48			

No.24-44 വരെയുള്ള വിഭവങ്ങൾ ഓരോ ദിവസവും മാറി മാറി ഉണ്ടാക്കേണ്ടതാണ്.
ഇഡലി,ദോശ,പുട്ട്, വെള്ളയപ്പം, ഇടിയപ്പം എന്നിവയിൽ ഏതെങ്കിലും ഒന്ന് എല്ലാ ദിവസവും നിർബന്ധമായും ഉണ്ടായിരിക്കണം.
കടലക്കറി/മുട്ടക്കറി ആഴ്ചയിൽ എല്ലാ ദിവസവും
ഇഡ്ഡലിയും, ദോശയും (ഇവയോടൊപ്പം തേങ്ങാ ചമ്മന്തി/തക്കാളി ചട്നി, സാമ്പാർ ഇവ നിർബന്ധം) .
വിഭവങ്ങൾ കാന്റീനിൽ തന്നെ ഉണ്ടാക്കേണ്ടതാണ്.
ജൂസ് ഉണ്ടാക്കുമ്പോൾ ഫിൽട്ടർ വാട്ടർ ഉപയോഗിക്കണം.
ഊണിനോടൊപ്പം ആഴ്ചയിൽ ഒരു ദിവസം ഇലക്കറികൾ ഉൾപ്പെടുത്തേണ്ടതാണ്.
പ്രാതൽ ഭക്ഷണം നിർബന്ധമായും കുറഞ്ഞത് രണ്ട് വിഭവങ്ങൾ ഉണ്ടായിരിക്കണം
ഉച്ച ഭക്ഷണമായി ഊണും അനുബന്ധ വിഭവങ്ങളും എല്ലാ ദിവസവും ഉണ്ടായിരിക്കേണ്ടതാണ്

*ഈ വിഭവങ്ങൾ അവശ്യ വിഭവങ്ങളായി കണക്കാക്കുന്നതാണ്. ഈ വിഭവങ്ങളിൽ കരാറുകാർ രേഖപ്പെടുത്തുന്ന നിരക്കുകൾ പരിഗണിച്ചാണ് കരാർ ഉറപ്പിക്കുക. ഇവ തുല്യമാകുന്ന പക്ഷം മറ്റു വിഭവങ്ങളുടെ നിരക്കുകൾ പരിഗണിക്കുന്നതായിരിക്കും.

സ്ഥലം : ഒപ്പ്:
തിയ്യതി : പേര്: