KSCSTE - CENTRE FOR WATER RESOURCES DEVELOPMENT AND MANAGEMENT

ജലവിഭവ വികസന വിനിയോഗ കേന്ദ്രം

An Institution of Kerala State Council for Science, Technology & Environment,Govt.of Kerala

കേരള ശാസ്ത്ര സാങ്കേതിക പരിസ്ഥിതി കൗൺസിൽ സ്ഥാപനം, കേരള സർക്കാർ

നമ്പർ:സി.ഡബ്ല്യു.ആർ.ഡി.എം./2172/2018/ എ2 22-03-2025

റീടെണ്ടർ നോട്ടീസ്

1. 04/04/2025 മുതൽ 03/04/2026 വരെ സി.ഡബ്ല്യു.ആർ.ഡി.എം. സ്റ്റാഫ് കാൻറീൻ നടത്തിപ്പിനായി ടെണ്ടർ ക്ഷണിച്ചുകൊള്ളുന്നു. താല്പര്യമുള്ള പുറം കരാറുകാർ, സി.ഡബ്ല്യു.ആർ.ഡി.എം ജീവനക്കാർ, കുടുംബശ്രീ യൂണിറ്റുകൾ, കാറ്ററിംഗ് യൂണിറ്റുകൾ എന്നിവർക്ക് ഒരു പോലെ ടെണ്ടറിൽ പങ്കെടുക്കാവുന്നതാണ്.
2. ടെണ്ടർ ഫോറം ഓഫീസിൽ നിന്നും 448 രൂപ അടച്ച് വാങ്ങാവുന്നതാണ് (Rs.400+GST12%), വെബ്സൈറ്റിൽ നിന്നും ഡൗൺലോഡ് ചെയ്തുപയോഗിക്കുന്നവർ ടെണ്ടർ സമർപ്പിക്കുമ്പോൾ 448 രൂപ അടച്ച രസീത്/ ഡിമാൻഡ് ഡ്രാഫ്റ്റ് കൂടി സമർപ്പിക്കേണ്ടതാണ്.
3. ടെണ്ടറിനൊപ്പം സി.ഡബ്ല്യു.ആർ.ഡി.എം,കോഴിക്കോട് എന്ന പേരിൽ കോഴിക്കോട് മാറാവുന്ന 1500/- രൂപയുടെ ഡിമാൻഡ് ഡ്രാഫ്റ്റ് ഇ. എം. ഡി ആയി സമർപ്പിക്കേണ്ടതാണ്. ഇ. എം. ഡി ഉൾപ്പെടെ അപേക്ഷ സീൽ ചെയ്ത കവറിൽ ഇട്ട് **26.03.2025** വൈകുന്നേരം 5 മണിക്ക് മുൻപായി രജിസ്ട്രാർക്ക് സമർപ്പിക്കേണ്ടതാണ്. അടുത്ത പ്രവൃത്തിദിവസം രാവിലെ 11 മണിക്ക് ടെണ്ടർ തുറക്കുന്നതാണ്. കൂടുതൽ വിവരങ്ങൾക്ക് സംഭരണ- ഭരണ- വിഭാഗവുമായി ബന്ധപ്പെടുക ഫോൺ: 0 49 5- 2 3 5 1814,829.

Signed by
Mahadev M G
Date: 22-03-2025 17:17:53

രജിസ്ട്രാർ

നിബന്ധനകൾ

1. ഈ സ്ഥാപനം വക കെട്ടിടത്തിൽ ഇവിടുത്തെ സ്ഥിരം താൽക്കാലിക ജീവനക്കാർക്ക് വേണ്ടി 04-04-2025 മുതൽ 03-04-2026 വരെ ആണ് കാന്റീൻ നടത്തേണ്ടത്.
2. മുൻപരിചയം, കഴിവ്, ഭക്ഷണസാധനങ്ങളുടെ വിലനിലവാരം എന്നിവ അടിസ്ഥാനമാക്കിയായിരിക്കും കോൺട്രാക്ടറെ നിശ്ചയിക്കുന്നത്.
3. ഒരു വർഷത്തേക്കാണ് കോൺട്രാക്ട്, എന്നാൽ സേവനം തൃപ്തികരമല്ലെങ്കിൽ ഒരു മാസത്തെ നോട്ടീസ് നൽകി കോൺട്രാക്ട് അവസാനിപ്പിക്കുന്നതാണ്. കോൺട്രാക്ടർ സ്വമേധയാ അവസാനിപ്പിക്കുന്നതിനും ഒരു മാസത്തെ നോട്ടീസ് ആവശ്യമാണ്. തന്മൂലം സ്ഥാപനത്തിന് ഉണ്ടാകുന്ന നഷ്ടം കോൺട്രാക്ടറിൽ നിന്നും ഈടാക്കുന്നതാണ്.
4. കരാർ CWRDM ജീവനക്കാരന് ലഭിക്കുകയാണെങ്കിൽ അവർ യാതൊരു കാരണവശാലും ഓഫീസ് സമയങ്ങളിൽ കാന്റീൻ നടത്തിപ്പുമായി ബന്ധപ്പെട്ടുള്ള പ്രവർത്തനങ്ങളിൽ ഏർപ്പെടാൻ പാടുള്ളതല്ല.
5. ഭക്ഷണ സാധനങ്ങളുടെ വില നിലവാര പട്ടിക കാന്റീനിൽ പ്രദർശിപ്പിക്കേണ്ടതാണ്.
6. ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾ അല്ലാതെ മറ്റൊരു സാധനങ്ങളുടെയും വില്പന കാന്റീനിൽ അനുവദിക്കുന്നതല്ല.
7. നിലവിലുള്ള തൊഴിൽ നിയമമനുസരിച്ച് മതിയായ ജീവനക്കാരെ കോൺട്രാക്ടർ തന്നെ നിയമിക്കേണ്ടതും അവർക്കുള്ള മെഡിക്കൽ സർട്ടിഫിക്കറ്റ് ***(മെഡിക്കൽ ഫിറ്റ്നെസ് സർട്ടിഫിക്കറ്റ് ഫോർ ഫുഡ് ഹാൻഡ്‌ലെർസ്-FSSAI)*** എടുക്കേണ്ടതുമാണ്.
8. കാന്റീൻ ജീവനക്കാർ സ്ഥാപനം നിശ്ചയിച്ച യൂണിഫോം നിർബന്ധമായും ധരിക്കേണ്ടതാണ്.
9. നിയമാനുസൃതമായ ലൈസൻസ്, നികുതി എന്നിവ കോൺട്രാക്ടറുടെ ഉത്തരവാദിത്വത്തിൽപെട്ടതാണ്.
10. ഭക്ഷണം കഴിക്കുന്നവർക്ക് അഭിപ്രായം രേഖപെടുത്തുവാനുള്ള ഒരു പുസ്തകം നിർബന്ധമായും ലഭ്യമാക്കേണ്ടതും പ്രദർശിപ്പിക്കേണ്ടതുമാണ്.
11. ഈ സ്ഥാപനത്തിലെ ജീവനക്കാർക്കും ട്രെയിനികൾക്കും യഥാസമയം ഭക്ഷണം നൽകേണ്ടത് കോൺട്രാക്ടറുടെ ചുമതലയാണ്.

12. കാന്റീൻ കെട്ടിടത്തിനും മറ്റു വസ്തുക്കൾക്കും കേടുപാടുകൾ വരുത്തുവാൻ പാടുള്ളതല്ല. കേടുപാടുകൾ സംഭവിക്കുന്ന പക്ഷം രജിസ്ട്രാറെ അറിയിച്ചശേഷം സ്വന്തം ചിലവിൽ നന്നാക്കേണ്ടതാണ്. കാന്റീൻ കെട്ടിടത്തിനകവും പരിസരവും വൃത്തിയായി സൂക്ഷിക്കേണ്ടതാണ്.
13. പാചകം ചെയ്യാനും, വിളമ്പാനും, വിതരണം ചെയ്യാനുമുള്ള പാത്രങ്ങൾ, വെള്ളം, ആവശ്യമായ വൈദ്യുതി തുടങ്ങിയവ ഈ സ്ഥാപനം നൽകുന്നതാണ്.
14. സെക്യൂരിറ്റി ഡെപ്പോസിറ്റായി *ഇരുപത്തയ്യായിരം രൂപ (Rs.25,000/-)* കോൺട്രാക്ടർ ഈ സ്ഥാപനത്തിൽ അടയ്ക്കേണ്ടതാണ്.
15. കോൺട്രാക്ട് ഏറ്റെടുത്തതിനുശേഷം കെട്ടിടത്തിലെ ഇലക്ട്രിക്, ഇലക്ട്രോണിക് ഉപകരണങ്ങൾ, കസേരകൾ, മേശകൾ മുതലായവ സൂക്ഷിക്കേണ്ടതും കേടുപാടുകൾ സംഭവിച്ചാൽ നന്നാക്കി എടുക്കേണ്ടതും കോൺട്രാക്ടറുടെ ചുമതലയാണ്.
16. കാന്റീൻ പരിസരം മറ്റു യാതൊരു ആവശ്യങ്ങൾക്കും ഉപയോഗിക്കുവാൻ പാടുള്ളതല്ല.
17. കോൺട്രാക്ട് കൈമാറാൻ പാടുള്ളതല്ല .
18. ആവശ്യപ്പെട്ടിരിക്കുന്ന അളവിലും നിലവാരത്തിലുമുള്ള ഭക്ഷണസാധനങ്ങളുടെ അടിസ്ഥാനവില നിശ്ചയിച്ച് ഇതോടൊപ്പം ഉള്ള പട്ടികയിൽ കൊടുത്തിട്ടുണ്ട്. ***കോൺട്രാക്ടർ അവരുടെ വില നിർദിഷ്ട സ്ഥാനത്ത് രേഖപ്പെടുത്തേണ്ടതാണ്.*** മേൽ ഭക്ഷണ സാധനങ്ങൾക്കു പുറമെ കരാറുകാരന് ഏതെങ്കിലും ഭക്ഷണസാധനങ്ങൾ പുതുതായി ഉൾപെടുത്താൻ താല്പര്യമുണ്ടെങ്കിൽ അതിനു വേണ്ടി ഒരു ഫോറം കൂടി ഇതോടൊപ്പം അടക്കം ചെയ്യുന്നു. ഈ ഭക്ഷണ സാധനങ്ങൾ സ്ഥാപനം അനുമതി നൽകുന്നതനുസരിച്ച് വിതരണം ചെയ്യാം.
19. ഭക്ഷണ സാധനങ്ങൾ വൃത്തിയായി അടച്ചുവെക്കുക, ആവശ്യമായ ശുചിത്വം, ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പു വരുത്തുക എന്നിവ കോൺട്രാക്ടറുടെ ചുമതലയാണ്. ബന്ധപ്പെട്ട സർക്കാർ വകുപ്പ്/ ഈ സ്ഥാപനത്തിലെ അകാരികൾ എന്നിവർക്ക്മേൽപ്പറഞ്ഞ കാര്യങ്ങൾ മുന്നറിയിപ്പില്ലാതെ പരിശോധിക്കാവുന്നതാണ്.
20. കാന്റീൻ നടത്താൻ സർക്കാരിന്റെ ബന്ധപ്പെട്ട വകുപ്പിൽ നിന്നും എന്തെങ്കിലും അനുമതി വേണമെങ്കിൽ അത് കോൺട്രാക്ടറുടെ ഉത്തരവാദിത്വമാണ്.
21. കാന്റീൻ ഉൾവശം, മേശ, കസേര, വാഷ് ഏരിയ,അടുക്കള എന്നിവ എപ്പോഴും ശുചിയായി സൂക്ഷിക്കേണ്ടതാണ്.

22. ഗ്രീൻ പ്രോട്ടോകോൾ പാലിക്കുകയും മാലിന്യങ്ങൾ സ്ഥാപനം നിർദേശിക്കുന്ന രീതിയിൽ നിർമാർജനം ചെയ്യേണ്ടതുമാണ്.
23. കാന്റീൻ ജോലിക്കാരുടെ അച്ചടക്കവും നല്ല പെരുമാറ്റവും, വൃത്തിയും കോൺട്രാക്ടർ ഉറപ്പുവരുത്തേണ്ടതാണ് .
24. ടെണ്ടർ സ്വീകരിക്കുവാനും നിരാകരിക്കാനുമുള്ള അന്തിമ അധികാരം CWRDM എക്സിക്യൂട്ടീവ് ഡയറക്ടറിൽ നിക്ഷിപ്തമായിരിക്കും.
25. കോൺട്രാക്ട് നൽകുന്ന ആളെയോ അദ്ദേഹത്തിൻറെ പ്രതിനിധിയോ മുൻകൂർ കൂടിക്കാഴ്ചക്ക് വിളിക്കുന്നതാണ്, കോൺട്രാക്ട് വിഷയത്തിൽ എന്തെങ്കിലും സംശയമോ പരാതിയോ ഉണ്ടെങ്കിൽ മേൽപ്പറഞ്ഞ കൂടിക്കാഴ്ചയ്ക്ക് 2 ദിവസം മുമ്പ് കത്ത് മുഖേനയോ ഇനി പറയുന്ന ഈ- മെയിൽ മുഖേനയോ അറിയിക്കേണ്ടതാണ്- registrar@cwrdm.org (പരാതികളും സംശയങ്ങളും ചർച്ചചെയ്യാനും പരിഹരിക്കാനും വേണ്ടിയുള്ളതാണ് നിശ്ചയിച്ചിട്ടുള്ള മുൻകൂർ കൂടിക്കാഴ്ച).

രജിസ്ട്രാർ

മേൽ നിബന്ധനകൾ പാലിക്കുന്നതാണ്

ഒപ്പ് :

കോൺട്രാക്ടറുടെ പേര് :

(സീൽ)

ജലവിഭവ വികസന വിനിയോഗ കേന്ദ്രം കാന്റീൻ 04.042025 മുതൽ 03.04.2026 വരെ നടത്തുന്നതിനുള്ള ടെണ്ടർ ഫോറം

1. പേര് :..
2. മേൽവിലാസം :..
....
....
3. ഫോൺ നമ്പർ :..
4. പ്രവൃത്തി പരിചയം,സ്ഥാപനം:..
....
സർട്ടിഫിക്കറ്റ് (ഉണ്ടെങ്കിൽ):..
5. നിലവിൽ കാന്റീൻ നടത്തുന്നുണ്ടെങ്കിൽ:..
6. ലേബർ ലൈസൻസ് ഉണ്ടെങ്കിൽ:..
7. ജി എസ് ടി നമ്പർ :..
8. കോ ഓപ്പറേറ്റീവ് സൊസൈറ്റിയാണെങ്കിൽ:..
....
രജിസ്റ്റർനമ്പർ / രജിസ്ട്രേഷൻ :..
....
9. ബാങ്ക് അക്കൗണ്ട് വിവരങ്ങൾ :..
....
10. പാൻ നമ്പർ :..

നിബന്ധനകൾ അനുസരിച്ച് കരാർ കാലയളവിൽ CWRDM സ്റ്റാഫ് കാന്റീൻ നടത്താൻ തയ്യാറാണ്.

തിയതി

പേര്

ഒപ്പ്

സീൽ

ജലവിഭവ വികസന വിനിയോഗ കേന്ദ്രം കാന്റീൻ 04.04.2025 മുതൽ 03.04.2026 വരെ നടത്തുന്നതിനുള്ള ടെണ്ടർ ഫോറം
(ജീവനക്കാർക്ക് മാത്രം)

1. പേര് :
2. ഉദ്യോഗപേര് :
3. വിഭാഗം :
4. മേൽവിലാസം :
5. ഫോൺ നമ്പർ :
6. പാൻ നമ്പർ :
7. ഒന്നിൽ കൂടുതൽ ജീവനക്കാർ ചേർന്നാണ് കാന്റീൻ കരാർ എടുക്കുന്നതെങ്കിൽ മറ്റു ജീവനക്കാരുടെ വിവരങ്ങൾ

	പേര്	ഉദ്യോഗപേര്	വിഭാഗം	ഒപ്പ്
1.				
2.				
3.				

നിബന്ധനകൾ അനുസരിച്ച് കരാർ കാലയളവിൽ CWRDM സ്റ്റാഫ് കാന്റീൻ നടത്താൻ തയ്യാറാണ്.

തിയതി

പേര്

ഒപ്പ്

അനുബന്ധം

വിലവിവര പട്ടിക (2025-26)

Schedule 1						
ക്രമ നമ്പർ	വിഭവങ്ങൾ	അളവ്/ തൂക്കം	ജീവനക്കാർ (കാന്റീൻ/ ഓഫീസ്		ട്രെയ്നി /അതിഥികൾ (കാന്റീൻ /ഓഫീസ് / ഹോസ്റ്റൽ/ഗസ്റ്റ് ഹൗസ്)	
			അടിസ്ഥാന വില	കോൺട്രാക്ടറുടെ വില	അടിസ്ഥാന വില	കോൺട്രാക്ടറുടെ വില
1	ചായ(Kannan Devan, AVT, Red Label)	150 ml	7.00		8.00	
2	കട്ടൻ ചായ	150 ml	6.00		6.00	
3	കാപ്പി(Nascafe)	150 ml	10.00		12.00	
4	കട്ടൻ കാപ്പി	150 ml	6.00		6.00	
5	പൊറോട്ട	80 gram	8.00		9.00	
6	ദോശ 3എണ്ണം 80 ഗ്രാം വീതം+ സാംബാർ/ചട്നി		20.00		25.00	
7	ഇഡ്ഡലി 3 എണ്ണം 80 ഗ്രാം വീതം+ സാംബാർ/ചട്നി		20.00		25.00	
8	വെള്ളയപ്പം	80 gram	7.00		8.00	
9	ചപ്പാത്തി	80 gram	6.00		7.00	
10	പുട്ട്	80 gram	8.00		9.00	
11	ഉപ്പുമാവ്	100 gram	12.00		15.00	
12	പൂരി	80 gram	7.00		8.00	
13	പൊരിച്ച പത്തിരി	80 gram	8.00		9.00	
14	നൈസ് പത്തിരി	50 gram	6.00		7.00	
15	കറികൾ ബാജി,കടല,ചെറുപയർ,മിക്സഡ് വെജിറ്റബിൾസ്, മസാലക്കറി,വെജിറ്റബിൾ കുറുമ മുതലായവ		15.00		20.00	
	മുട്ട റോസ്റ്റ്	1 മുട്ട	16.00		20.00	
	മുട്ടക്കറി	1 മുട്ട	16.00		20.00	
16	ഊണ്		30.00		35.00	
	ചോറ് (കുറുവ), സാമ്പാർ/പച്ചക്കറി,മീൻകറി . മോര് / രസം പപ്പടം ഉപ്പേരി അച്ചാർ +					
	പച്ചടി					
	ഓലൻ					
	ചമ്മന്തി					
	അവിയൽ ഏതെങ്കിലും രണ്ട് ഐറ്റം					
	കൂട്ടുകറി (ഇടവിട്ടുള്ള ദിവസങ്ങളിൽ മാറ്റിക്കൊണ്ടിരിക്കണം)					

ക്രമ നമ്പർ	വിഭവങ്ങൾ	അളവ്/ തൂക്കം	ജീവനക്കാർ (കാന്റീൻ/ ഓഫീസ്	ട്രെയ്നി /അതിഥികൾ (കാന്റീൻ /ഓഫീസ് / ഹോസ്റ്റൽ/ഗസ്റ്റ് ഹൗസ്)
17	സ്പെഷ്യൽ ഊൺ (ഇലയിൽ) ചോറ് (കുറുവ/പൊന്നി /മട്ട)- സാമ്പാർ -തോരൻ -മോര് -രസം -പപ്പടം -അച്ചാർ -അവിയൽ -കൂട്ടുകറി -ഓലൻ -പച്ചടി മീൻ കറി +പായസം / ഫ്രൂട്ട് സലാഡ് വിത്ത് ഐസ്ക്രീം(നിർദേശാനുസരണം)		70.00	75.00
18	തൈര്	60 ml	6.00	7.00
19	ഓംലറ്റ്	1 മുട്ട	10.00	10.00
20	ചിക്കൻ കറി	150gram	40.00	50.00
21	ചിക്കൻ ഫ്രൈ	150gram	40.00	50.00
22	വറുത്ത മീൻ (അയക്കൂറ/ആവോലി)	80gram	75.00	85.00
23	വറുത്ത മീൻ (മറ്റു കഷ്ണം മീനുകൾ)	80gram	40.00	40.00
24	വറുത്ത മീൻ:			
	അയല ചെറുത്		20.00	20.00
	മത്തി ചെറുത്		15.00	15.00
	അയല വലുത്		25.00	25.00
	മത്തി വലുത്		20.00	20.00
25	മീൻ കറി (അയക്കൂറ/ആവോലി)	80gram	75.00	85.00
26	മീൻ കറി (മറ്റു കഷ്ണം മീനുകൾ)	80gram	40.00	40.00
27	മീൻ കറി (ചെറിയ മീനുകൾ- മത്തി,അയല തുടങ്ങിയവ)		20.00	25.00
28	സലാഡ് കുരുമുളക് പൊടി വിതറിയത് ചെറുനാരങ്ങ കഷ്ണം ഉൾപ്പെടെ	100 gram	15.00	15.00
29	നെയ്ച്ചോർ + ചിക്കൻ കറി(150gram ചിക്കൻ)		70.00	80.00
30	ബിരിയാണി ചിക്കൻ(2 കഷ്ണം)		90.00	100.00
	വെജിറ്റബിൾ ബിരിയാണി		50.00	60.00
31	പരിപ്പുവട,പഴംപൊരി, ബോണ്ട ,സുഖിയൻ, ഉണ്ണിയപ്പം, ഉഴുന്നുവട,ഉള്ളിവട,സമൂസ,വെജ് കട്ലറ്റ് , റവകേസരി,അട+ ആവിയിൽ വേവിച്ച പലഹാരങ്ങൾ തുടങ്ങിയവ (സ്നാക്ക്സ് ഐറ്റംസ്)	50 gram	8.00	9.00
32	കപ്പ/പൂള	150gram	15.00	20.00
33	ഗോപി ചില്ലി	200gram	55.00	60.00
34	ഗോപി മഞ്ചൂരിയൻ	200gram	55.00	60.00
35	ഏത്തപ്പഴം പുഴുങ്ങിയത് (പകുതി)		8.00	9.00
36	മുട്ട പുഴുങ്ങിയത്		8.00	9.00
	ലൈം ജ്യൂസ്		10.00	10.00
	സർബത്ത്		10.00	10.00

ക്രമ നമ്പർ	വിഭവങ്ങൾ	അളവ്/ തൂക്കം	ജീവനക്കാർ (കാന്റീൻ/ ഓഫീസ്		ട്രെയ്നി /അതിഥികൾ (കാന്റീൻ /ഓഫീസ് / ഹോസ്റ്റൽ/ഗസ്റ്റ് ഹൗസ്)	
37	പൈനാപ്പിൾ		20.00		25.00	
	മാംഗോ		20.00		25.00	
	ഓറഞ്ച്		20.00		25.00	
	അവിൽമിൽക്ക്		20.00		25.00	
	വത്തക്കവെള്ളം		10.00		10.00	
	ബൂസ്റ്റ് /ഹോർലിക്സ്		15.00		15.00	

Schedule 2

Sl no.	Item	Remark	ട്രെയ്നി /അതിഥികൾ (കാന്റീൻ /ഓഫീസ് / ഹോസ്റ്റൽ/ഗസ്റ്റ് ഹൗസ്)	
1	High Tea	1,Cutlet/ Samoosa -1 Nos	60.00	
		2,Plum Cake/Carrot cake-1 piece		
		3,Cashew 5 Nos/Chipps -10g		
		4,Halwa/Laddu-1 piece		
2	Ice Cream		10.00	
3	Gopi Chilli	200 g	60.00	
4	Fruit Salad with Ice cream	For special order only	30.00	
5	Soyabean Curry		35.00	
6	Dhall curry		25.00	
7	Semiya Payasam	For special order only	15.00	
8	Chicken Kondattom	200 g	75.00	
9	Red Halva	50 g	15.00	
10	Gopi Manchurian	200 g	60.00	
11	Gulab jamun	Standard size	20.00	
12	Chicken stew	200 g	60.00	
13	Veg Biriyani		60.00	
14	Carrot Cake/Plum Cake	50 g	17.00	
15	Pulav		60.00	
16	Bread,Butter and jam	Bread 4 slices	30.00	
17	Paneer Butter Masala	200 g	75.00	
18	Paneer fry	200 g	60.00	
19	Veg Fried Rice		70.00	
20	Horlicks/Boost with milk		15.00	
21	Cornflakes + Milk		40.00	

ബേക്കറി സാധനങ്ങള് /ഐസ്ക്രീം ഒഴികെ എല്ലാ ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങളുംകാന്റീനിൽ വെച്ച് തന്നെ ഉണ്ടാക്കേണ്ടതാണ്

കോൺട്രാക്ടറുടെ പേര്

ഒപ്പ്

തീയതി

ജലവിഭവ വികസന വിനിയോഗകേന്ദ്രം കാന്റീൻ കരാറിൽ പുതുതായി ഉൾപ്പെടുത്താൻ താല്പര്യമുള്ള ഭക്ഷണ സാധനങ്ങൾ				
ക്രമ നമ്പർ	വിഭവങ്ങൾ	അളവ്/ തൂക്കം	നിരക്ക്	
			ജീവനക്കാർ(കാന്റീൻ/ ഓഫീസ്)	ട്രെയ്നി/അതിഥികൾ (കാന്റീൻ /ഓഫീസ് / ഹോസ്റ്റൽ (ഗസ്റ്റ് ഹൗസ്)

പേര്

ഒപ്പ്

തീയതി