ഇൻഡ്യൻ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ഇൻഫർമേഷൻ ടെക്നോളജി ആൻറ്
മാനേജ്മെൻറ് കേരള
ഐ ഐ ഐ ടി എം കെ ബിൽഡിംഗ്
ടെക്നോപാർക്ക്, തിരുവനന്തപുരം– 689 581
ഫോൺ– 0471–2700777

നംമ്പർ IIITM-K/ 0609 /18 മാർച്ച് 06, 2018

ദർഘാസ്/ബിഡ് പരസ്യം

IIITM-Kക്യാൻറീൻഏറ്റെടുത്ത് നടത്തുന്നതിന്

IIITM-K ലെ ജീവനക്കാർക്കും കുട്ടികൾക്കുമായുള്ള ഭക്ഷണശാല നടത്തുന്നതിനായി മുദ്രവച്ചകവറിൽ മത്സര സ്വഭാവമുള്ള ദർഘാസുകൾ ക്ഷണിച്ചുകൊള്ളുന്നു.പൊതു സ്ഥാപനങ്ങളിൽ ഭക്ഷണശാല പ്രവർത്തിപ്പിച്ച് രണ്ടു വർഷമെങ്കിലും പരിചയമുള്ള സൊസൈറ്റികൾ, സ്ത്രീകളുകളുടെ സംഘടനകൾ എന്നിവർക്ക് മുൻഗണന ഉണ്ടായിരിക്കുന്നതാണ്. ക്യാൻറീൻ നടത്തിപ്പിന് നഗരസഭയുടെ ലൈസൻസ് കരാറുകാരൻ സ്വന്തമായി ലഭ്യമാക്കേണ്ടതാണ്. ഒരു വർഷത്തേക്കായിരിക്കും ആദ്യം കരാർ നൽകുന്നത്. (ആദ്യം ആറു മാസം സേവനം തൃപ്തികരമെന്ന് കണ്ടാൽ തുടർന്ന് ആറു മാസം കൂടി കരാർ കാലാവധി നീട്ടി നൽകുന്നതാണ്)

ക്യാൻറീൻ കെട്ടിടം, പാത്രങ്ങൾ, ഗ്ലാസ്, പ്ലേറ്റുകൾ, സ്പൂണുകൾ ഉൾപ്പെടെ ഫർണിച്ചറുകൾ, ഫ്രിഡ്ജ്, ഗ്യാസ് അടുപ്പുകൾ, ഗ്യാസ് സിലിണ്ടറുകൾ വെള്ളം, വൈദ്യുതി ലഭ്യത 100 (യൂണിറ്റ് വരെ)മുതലായവ IIITM-K നൽകുന്നതാണ്.

1.	ഇ.എം.ഡി	: Rs. 2000/-(DD or cash)	
2.	ടെണ്ടർ ഫോമിൻെറ വില	: Rs. 590/-(including GST)	
3.	ടെണ്ടർ സ്വീകരിക്കുന്ന അവസാന തീയതി	: 19/03/2018	03.00 pm
4.	ടെണ്ടർ പൊട്ടിക്കുന്ന തീയതിയും സമയവും	: 19/03/2018	03.30 pm
5.	ടെണ്ടർ സമർപ്പിക്കേണ്ട വിലാസം	: രജിസ്ട്രാർ, IIITM-K, ടെക്നോപാർക്ക്, തിരുവനന്തപുരം	

നിബന്ധനകൾ

1. സാധാരണ ഭക്ഷണ സമയങ്ങളിലും ലഘുഭക്ഷണങ്ങൾ നൽകാൻ കഴിയേണ്ടതാണ്.
2. ക്യാൻറീൻ പ്രവർത്തന സമയം പ്രവൃത്തിദിവസം രാവിലെ 7.00 മണി മുതൽ രാത്രി 6.00 മണി വരെ ആണ്.
3. ക്യാൻറീൻ നടത്തുന്നതിന് ആവശ്യമായ ഗ്യാസ് അടുപ്പുകൾ, സിലിണ്ടറുകൾ ലഭ്യമാക്കുന്നതാണ്. ഗ്യാസ് ടെണ്ടറർ സ്വന്തം ചെലവിൽ നിറക്കേണ്ടതാണ്.
4. കാൻറീൻ പരിസരവും, കൗണ്ടറുകളും വൃത്തിയായും ശുചിയായും സൂക്ഷിക്കേണ്ടതാണ്. കേരള സർക്കാറിൻെറ പ്ലാസ്റ്റിക് ഉപയോഗം സംബന്ധിച്ചുള്ള നിബന്ധനകൾ കരാറുകാർ കൃത്യമായും പാലിക്കേണ്ടതാണ്.
5. ലഹരി പദാർത്ഥങ്ങൾ, നിരോധിച്ചിട്ടുള്ള ആഹാരസാധനങ്ങൾ എന്നിവ യാതൊരു കാരണവശാലും കാൻറീനിൽ സൂക്ഷിക്കുവാനോ , വിതരണം നടത്തുവാനോ പാടുള്ളതല്ല.
6. ഒരു തൊഴിലാളിയെ ഭക്ഷണം കഴിക്കുന്ന സ്ഥലം വൃത്തിയാക്കുന്നതിനുവേണ്ടി നിയമിക്കേണ്ടതാണ്. ഇവരെ ഭക്ഷണം നൽകുന്നതിലേക്ക് ഉപയോഗിക്കാൻ പാടുള്ളതല്ല.
7. കാൻറീൻ തൊഴിലാളികൾക്കുള്ള പാസ് ടെക്നോപാർക്കിലെ നിയമം അനുസരിച്ച് നൽകേണ്ടതാണ്.
8. ഉച്ചഭക്ഷണത്തിന് അരി നിറപറ, ഡബിൾഹോഴ്സ്, പവിഴം ബ്രാൻഡുകൾ മാത്രമേ ഉപയോഗിക്കാവു.
9. കാൻറീൻ ജീവനക്കാർ എല്ലാവരും ഡ്യൂട്ടി സമയത്ത് യൂണിഫോം ധരിക്കേണ്ടതാണ്. ഹെൽത്ത് കാർഡ് ഉള്ളവരായിരിക്കണം. ഇവരുടെ പേരുവിവരം IIITM-K ഓഫീസിൽ നൽകേണ്ടതാണ്.
10. ഓഫീസിലും കാൻറീനിലും അച്ചടക്കവും കൃത്യനിഷ്ഠയും ഉറപ്പു വരുത്തുന്നതിനും, മെച്ചപ്പെട്ട സേവനം ഉറപ്പു വരുത്തുന്നതിനും IIITM-K യുടെ നിലവിലുള്ള ചട്ടങ്ങൾക്ക് വിധേയമായിട്ടായിരിക്കണം കാൻറീൻ പ്രവർത്തിപ്പിക്കേണ്ടത്.
11. കാൻറീനിലെ ദൈനംദിന പ്രവർത്തനങ്ങൾ സംബന്ധിച്ച് മാനേജ്മെൻറും കാൻറീൻ കമ്മിറ്റിയും നൽകുന്ന നിർദ്ദേശങ്ങൾ /പരാതികൾ കരാറുകാരൻ സ്വീകരിക്കേണ്ടതും അതനുസരിച്ച് പ്രവർത്തിക്കേണ്ടതുമാകുന്നു.
12. ഏതെങ്കിലും കാരണത്താൽ കരാർ കാലാവധിക്ക് മുമ്പ് കാൻറീനിൻെറ പ്രവർത്തനങ്ങൾ അവസാനിപ്പിക്കേണ്ടതായി കാണുന്ന പക്ഷം IIITM-K യുടെ ഭാഗത്തു നിന്നോ കരാറുകാരൻെറ ഭാഗത്തു നിന്നോ ഒരുമാസം മുൻപ് നോട്ടീസ് നൽകി ഇക്കാര്യം അറിയിച്ചിരിക്കേണ്ടതാണ്.
13. കാൻറീനിൽ നിയോഗിക്കപ്പെടുന്ന തൊഴിലാളികളുടെ തൊഴിൽപരമായ ഉത്തരവാദിത്വ വക ബാദ്ധ്യതകളും പൂർണ്ണമായും കരാറുകാരിൽ നിക്ഷിപ്തമായിരിക്കും. ഇക്കാര്യത്തിൽ IIITM-Kയ്ക്ക് യാതൊരുവിധ ബാദ്ധ്യതകളും ഉണ്ടായിരിക്കുന്നതല്ല.
14. കാൻറീൻ നടത്തിപ്പിന് ആവശ്യമായ ലൈസൻസ് ബന്ധപ്പെട്ട തദ്ദേശ സ്ഥാപനങ്ങളിൽ നിന്നും ടെണ്ടറർ സ്വന്തം ചിലവിൽ എടുക്കേണ്ടതാണ്.
15. കാൻറീനിൽ വിതരണം ചെയ്യുന്ന ആഹാരപദാർത്ഥങ്ങൾക്ക് ഗുണനിലവാരം ഇല്ലെന്ന് IIITM-K യ്ക്ക് ബോദ്ധ്യപ്പെട്ടാൽ കാൻറീൻ പ്രവർത്തനം ഉടനടി

അവസാനിപ്പിക്കുവാൻ IIITM-K യ്ക്ക് ആവശ്യപ്പെടാവുന്നതും, അതനുസരിക്കാനും കരാറുകാരൻ ബാദ്ധ്യസ്ഥനാണ്.

16. മാലിന്യങ്ങൾ/വേസ്റ്റുകൾ, ശാസ്ത്രീയമായി സംസ്കരിക്കപ്പെടേണ്ടതാണ്. മാലിന്യ സംസ്കരണത്തിന് ടെണ്ടറർ ഏർപ്പെടുത്തുന്ന സംവിധാനം എന്താണെന്നുള്ളത് വിശദമായി ടെണ്ടറിൽ പറയേണ്ടതും അതില്ലാത്ത ടെണ്ടറുകൾ നിരസിക്കപ്പെടുന്നതുമായിരിക്കും.
17. വിൽപ്പന നടത്തുന്ന ഭക്ഷണ പാനീയങ്ങളുടെ വിലവിവരപ്പട്ടിക നിർബന്ധമായും കാൻറീനിൽ പ്രദർശിപ്പിക്കേണ്ടതാണ്.
18. നിരതദ്രവ്യം (ഇ.എം.ഡി) ആയി 2,000/- രൂപയുടെ ഡി.ഡി യോ, ക്യാഷ് റസീപ്റ്റോ ടെണ്ടറിനോടൊപ്പം നൽകാത്ത ടെണ്ടറുകൾ നിരസിക്കുന്നതാണ്.
19. ടെണ്ടർ പിടിക്കുന്ന വ്യക്തി 200/-രൂപ പത്രത്തിൽ കാൻറീൻ നടത്തിപ്പ് സംബന്ധിച്ച് IIITM-K രജിസ്ട്രാറുമായി ഒരു കരാർ ഒപ്പിടേണ്ടതും 20,000 രൂപ സെക്യൂരിറ്റി ഡെപ്പോസിറ്റായി നൽകേണ്ടതുമാണ്.
20. കരാർ ലഭിക്കുന്ന കോൺട്രാക്ടർ കരാർ ലഭിച്ച് 15 ദിവസത്തിനകം കാൻറീൻ പ്രവർത്തനം ആരംഭിക്കേണ്ടതാണ്.
21. കരാർ എടുത്ത വ്യക്തിക്കോ, അവരുടെ ജീവനക്കാർക്കോ താമസ സൗകര്യം സ്വന്തം നിലയ്ക്ക് കണ്ടെത്തേണ്ടതാണ്.
22. കരാറുകാരൻ കരാറിൽ പറഞ്ഞ തുകയ്ക്കു മാത്രമേ ഭക്ഷണസാധനങ്ങൾ വിൽക്കാൻ പാടുള്ളു.
23. വെളിച്ചെണ്ണ, സൺഫ്ളവർ എണ്ണ(ISI/Ag mark) മാത്രമേ ഭക്ഷണം പാകം ചെയ്യുന്നതിന് ഉപയോഗിക്കാവു. പാമോലിൻ, വെജിറ്റബിൾ ഓയിൽ എന്നിവയുടെ ഉപയോഗം അനുവദനീയമല്ല.
24. മിൽമ പാൽ മാത്രമേ കാൻറിനിൽ ഉപയോഗിക്കാവു.
25. ഇതിൽ പ്രതിപാദിക്കാത്ത കാര്യങ്ങൾ agreement ൽ ഉൾപ്പെടുത്തിയിട്ടുണ്ട്.
26. താഴെ പറയുന്ന ഐറ്റങ്ങൾക്ക് നേരെ കൊടുത്തിട്ടുള്ള അളവിൽ കുറയ്ക്കാൻ പാടില്ലാത്തതാണ്.

എ) എണ്ണപ്പലഹാരങ്ങൾ(വട, വാഴയ്ക്കഅപ്പം, മോദകം, ബോണ്ട, ബജി, വൽസൻ, കൊഴുക്കട്ട)	:35 ഗ്രാം
ബി) ഇഡ്ഡലി, ദോശ, അപ്പം	:35 ഗ്രാം(1 എണ്ണം)
സി) പൂരി (3എണ്ണം കറിയുൾപ്പെടെ)	:30ഗ്രാം(1 എണ്ണം)
ഡി) ചപ്പാത്തി (3എണ്ണം കറിയുൾപ്പെടെ)	:40ഗ്രാം(1 എണ്ണം)
ഇ) ഉപ്പുമാവ്	:80ഗ്രാം
എഫ്) പെറോട്ട	:40ഗ്രാം(1 എണ്ണം)
ജി) 3 ഇഡ്ഡലി + ചട്ട്നി/സാമ്പാർ(ആവശ്യാനുസരണം)	:105ഗ്രാം
എച്ച്) 3 ദോശ+ ചട്ട്നി/സാമ്പാർ(ആവശ്യാനുസരണം)	:105ഗ്രാം

ഐ) ഊണ് (മുന്തിയ ഇനം വെള്ള അരി+പുഴക്കലരി

ജെ) പരിപ്പ്, സാമ്പാർ,രസം/പുളിശ്ശേരി/മോര്,അവിയൽ/
എരിശ്ശേരി/തീയൽ, തോരൻ/ മെഴുക്കുപുരട്ടി
പപ്പടം, അച്ചാർ (7 ഇനം)

കെ) ബിരിയാണി	:500ഗ്രാം
എൽ) കറി– ചിക്കൻ, മട്ടൻ, മുട്ട, മീൻ	:100ഗ്രാം
കറി– മത്തി, നെത്തോലി മുതലായവ	:100ഗ്രാം
കറി– ചൂര, അയില, കൊഴിയാള മുതലായവ	:100ഗ്രാം
ചായ, കോഫി, പാൽ(നല്ല ഇനം തേയില,ശുദ്ധമായ പാൽ, പഞ്ചസാര മുതലായവ അനുയോജ്യമായ വിധത്തിൽ ചേർത്തത്)	:175 ML

27. മുൻ കാലവർഷങ്ങളിൽ IIITM-K ൽ ക്യാൻറീൻ നടത്തി കാലാവധി തികയ്ക്കാതെയോ മാനേജ്മൻെറ് നിർദ്ദേശിച്ച പ്രകാരം ഭക്ഷണം പാകം ചെയ്തു നൽകാൻ സാധിക്കാതെയോ വന്നിട്ടുള്ള ക്യാൻറീൻ കോൺട്രാക്ടേർസ് ഈ ബിഡിൽ പങ്കെടുക്കേണ്ടതില്ല.

28. ടെണ്ടറുകൾ, കാരണം കൂടാതെ സ്വീകരിക്കുന്നതിനും നിരസിക്കുന്നതിനുമുള്ള പൂർണ്ണ അധികാരം IIITM-K ൽ നിക്ഷിപ്തമായിരിക്കും.

29. ഷെഡ്യൂൾ–A ടെക്നിക്കൽ ബിഡ് ഉം ഷെഡ്യൂൾ–B ഫിനാൻഷ്യൽ ബിഡുമാണ്. ഈരണ്ടു ബിഡുകളും വ്യത്യസ്ത മുദ്ര വച്ച കവറുകളിൽ സമർപ്പിക്കേണ്ടതാണ്. ഈ കവറുകളിൽ 'ടെക്നിക്കൽ ബിഡ് – IIITM-K ക്യാൻറീൻ ഏറ്റെടുത്ത് നടത്തുന്നതിന് എന്നും, ഫിനാൻഷ്യൽ ബിഡ് – IIITM-K ക്യാൻറീൻ ഏറ്റെടുത്ത് നടത്തുന്നതിന് എന്നും' വ്യക്തമായി രേഖപ്പെടുത്തിയിരിക്കണം. ദർഘാസിലെ നിബന്ധനകൾ പൂർണ്ണമായും പാലിച്ചുവെന്ന് മാനേജ്മെൻറ് കമ്മറ്റി വിലയിരുത്തി യോഗ്യത നേടിയ ടെണ്ടർ ഫോറങ്ങൾ മാത്രമേ ഷെഡ്യൂൾ–B ലേക്കുള്ള ബിഡിനായി പരിഗണിക്കുകയുള്ളു.

ഇൻഡ്യൻ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ഇൻഫർമേഷൻ ടെക്നോളജി ആൻറ് മാനേജ്മെൻറ് കേരള
ഐ ഐ ഐ ടി എം കെ ബിൽഡിംഗ്
ടെക്നോപാർക്ക്, തിരുവനന്തപുരം– 689 581
ഫോൺ– 0471–2700777

IIITM-Kക്യാൻറീൻഏറ്റെടുത്ത് നടത്തുന്നതിന്

Schedule A

1. പേര് :

2. മേൽവിലാസം :

3. ബന്ധപ്പെടാനുള്ള ഫോൺ നംമ്പർ :

4. ടെണ്ടറർ വ്യക്തിയാണോ/ഏജൻസിയാണോ :

5. ക്യാൻറീൻ/ ഹോട്ടൽനടത്തിപ്പിനുള്ള പരിചയം:

6. ഈ രംഗത്ത് നേരത്തെ നടത്തിയതോ ഇപ്പോൾ നടത്തി വരുന്നതോ സംബന്ധിച്ചുള്ള വിവരങ്ങൾ (ആവശ്യമെങ്കിൽ പ്രത്യേകം ഷീറ്റിൽ വിവരങ്ങൾ നൽകാവുന്നതാണ്. :

7. പാചകം ചെയ്യുന്ന വ്യക്തിയുടെ ആ മേഖലയിലെ പരിചയം :

ദർഘാസിൽ പറയുന്ന എല്ലാ നിബന്ധനകളും പാലിച്ചുകൊള്ളാമെന്ന് ഉറപ്പു നൽകുന്നു.

പേര് :
ഒപ്പ് :
തീയതി :
സീൽ :

ഇൻഡ്യൻ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ഇൻഫർമേഷൻ ടെക്നോളജി ആൻറ് മാനേജ്മെൻറ് കേരള
ഐ ഐ ഐ ടി എം കെ ബിൽഡിംഗ്
ടെക്നോപാർക്ക്, തിരുവനന്തപുരം– 689 581
ഫോൺ– 0471–2700777

IIITM-Kക്യാൻറീൻഏറ്റെടുത്ത് നടത്തുന്നതിന്
Schedule B

ഇതിൽ കരാറുകാരൻ തയ്യാറാക്കി വിളമ്പേണ്ടതും, കരുതേണ്ടതുമായ ഭക്ഷണ പാനീയങ്ങളുടെ റേറ്റുകളാണ് ക്വാട്ട് ചെയ്യേണ്ടത്. IIITM-K ജീവനക്കാർക്ക് കരാറുകാരൻ സബ്സിഡെസ്ഡ് നിരക്കിൽ ഭക്ഷണ പാനീയങ്ങൾ നൽകേണ്ടതാണ്. കാൻറീൻ നടത്തിപ്പിന് ആവശ്യമായ സൗകര്യങ്ങൾ IIITM-K അന്യത്ര നൽകിയിട്ടുണ്ട്. സ്റ്റാഫ് അംഗങ്ങൾക്കും പുറത്തുള്ളവർക്കും ഭക്ഷണ സാധനങ്ങൾ നൽകേണ്ട റേറ്റുകൾ താഴെ നൽകിയിട്ടുള്ള ഫോർമാറ്റിൽ പ്രത്യേകം ക്വാട്ട് ചെയ്യേണ്ടതാണ്.

ക്രമ. നം.	ഭക്ഷണ വസ്തുവിൻെറ പേര്	സ്റ്റാഫിനു നൽകേണ്ട സബ്സിഡെസ്ഡ് റേറ്റ്	സ്റ്റാഫ് അല്ലാത്തവരിൽ നിന്നും ഈടാക്കേണ്ട റേറ്റ്
1	ചായ		
2	കോഫി		
3	എണ്ണപ്പലഹാരങ്ങൾ(വട, വാഴയ്ക്കാപ്പം,മോദകം, ബോണ്ട, ബജി തുടങ്ങിയവ		
4	വെജിറ്റബിൾ കട്ലറ്റ്		
5	ചിക്കൻ കട്ലറ്റ്		
6	ഇല അട /വൽസൻ (50ഗ്രാം)		
7	സാദാ ദോശ		
8	ഇഡ്ഡലി		
9	പുട്ട്		
10	അപ്പം		
11	ഇടിയപ്പം		
12	മസാലദോശ		
13	നെയ്യ് റോസ്റ്റ്		
14	പത്തിരി		
15	പെറോട്ട		
16	പൂരി		
17	നൂഡിൽസ്		
18	ചപ്പാത്തി		
19	ഊത്തപ്പം(ഒണിയൻ,		

	ടൊമാറ്റോ)		
20	ഉപ്പുമാവ്		
21	കുറുമക്കറി (40ഗ്രാം)		
22	ഗ്രീൻപീസ്കറി(40ഗ്രാം)		
23	കടലക്കറി (40ഗ്രാം)		
24	തക്കാളിക്കറി (40ഗ്രാം)		
25	ഉരുളക്കിഴങ്ങ് കറി(40ഗ്രാം)		
26	മുട്ടക്കറി (60ഗ്രാം)		
27	ഊണ്		
28	കപ്പ		
29	തൈര്		
30	ഓംലറ്റ് (ഒരു മുട്ട)		
31	ഓംലറ്റ് (രണ്ട് മുട്ട)		
32	ഫ്രൈഡ് റൈസ്		
33	നെയ്ചോറ്		
34	ചിക്കൻബിരിയാണി,		
35	മട്ടൻ ബിരിയാണി		
36	ബീഫ് ബിരിയാണി		
37	വെജിറ്റബിൾ ബിരിയാണി		
38	മീൻ കറി		
39	മീൻ ഫ്രൈ		
40	ചിക്കൻ ഫ്രൈ		
41	ചിക്കൻ കറി		
42	മട്ടൻ കറി		
43	മട്ടൻ ഫ്രൈ		
44	ബീഫ് ഫ്രൈ		
45	ബീഫ് കറി		

പേര് :

ഒപ്പ് :

തീയതി :

സീൽ :