



"ഭരണഭാഷാ മാതൃഭാഷാ"

കേരള കാർഷിക സർവ്വകലാശാല

കേളപ്പള്ളി കോളേജ് ഓഫ് അഗ്രിക്കൾച്ചറൽ എഞ്ചിനീയറിംഗ് & ഫുഡ്

ടെക്നോളജി, തവന്തൂർ-679573, മലപ്പുറംകേരളം ,

ഇമെയിൽ:- deanengg@kau.in, kcaet@kau.in, ഫോൺ: 0494 2686214



നമ്പർ : ബി2 - 6285/2024

തീയതി: 6/11/2024

**റീകട്ടേഷൻ നോട്ടീസ്**

കേരള കാർഷിക സർവ്വകലാശാലയുടെ കേളപ്പള്ളി കോളേജ് ഓഫ് അഗ്രിക്കൾച്ചറൽ എഞ്ചിനീയറിംഗ് & ഫുഡ് ടെക്നോളജി, തവന്തൂരിൽ നിന്ന് പ്രസിദ്ധപ്പെടുത്തുന്നത്.

ഈ ക്യാമ്പസിലെ കാന്റീൻ ഒരു വർഷത്തേക്ക് നടത്തുന്നതിന് കാന്റീൻ നടത്തിപ്പിൽ മുൻപരിചയമുള്ള വ്യക്തികൾ/ സ്ഥാപനങ്ങൾ/ സംഘങ്ങളിൽ നിന്ന് താഴെ പറയുന്ന നിബന്ധനകൾക്കും വ്യവസ്ഥകൾക്കും വിധേയമായി മത്സരാടിസ്ഥാനത്തിൽ രഹസ്യ സ്വഭാവമുള്ള കട്ടേഷനുകൾ ക്ഷണിക്കുന്നു.

താഴെ പറയുന്ന പട്ടിക ഒന്നിലെ ആഹാര സാധനങ്ങൾ ഗുണനിലവാരത്തോടെ ഈ ക്യാമ്പസിലെ ജീവനക്കാർക്കും, തൊഴിലാളികൾക്കും, വിദ്യാർത്ഥികൾക്കും തയാറാക്കി വിതരണം ചെയ്യുന്നതിനുള്ള ഏറ്റവും കുറഞ്ഞ തുകയാണ് കട്ടേഷനിൽ കാണിക്കേണ്ടത്. ഓരോ ഇനങ്ങൾക്കും ക്യാമ്പസിലെ സ്റ്റാഫ്/തൊഴിലാളി/വിദ്യാർത്ഥികൾക്കുള്ള നിരക്കും, മറ്റുള്ളവർക്കുള്ള നിരക്കും വെച്ചേറെ രേഖപ്പെടുത്തേണ്ടതാണ്. ഒന്നാം പട്ടികയിലെ പതിമൂന്ന് ഇനങ്ങൾക്ക് രേഖപ്പെടുത്തുന്ന മുഴുവൻ സാധനങ്ങളുടേയും ജീവനക്കാർക്കുള്ള നിരക്കുകളുടെ ആകെ തുകയിൽ കുറഞ്ഞ തുക (അഗ്രഗേറ്റ് മിനിമം) രേഖപ്പെടുത്തിയ വ്യക്തിയുടെ/ സംഘത്തിന്റെ പേരിൽ നിരക്കുകൾ തൃപ്തികരമെന്ന് ബോധ്യപ്പെടുന്ന പക്ഷം കട്ടേഷൻ ഉറപ്പിക്കുന്നതായിരിക്കും. കട്ടേഷൻ ഉറപ്പിച്ചു നൽകുന്നതിന് ആഹാര സാധനങ്ങളുടെ വിലയോടൊപ്പം നടത്തിപ്പുകാരന്റെ ഈ മേഖലയിലെ മുൻ പരിചയം പരിഗണിക്കുന്നതാണ്. സർക്കാർ/അർദ്ധ സർക്കാർ/ സ്വകാര്യ സ്ഥാപനങ്ങളിലെ ഓഫീസ് മേധാവി നൽകുന്ന കാന്റീൻ പ്രവർത്തി പരിചയ സർട്ടിഫിക്കറ്റ് കട്ടേഷനോടൊപ്പം ഉള്ളടക്കം ചെയ്യേണ്ടതാണ്. കട്ടേഷൻ ലഭിക്കുന്ന വ്യക്തി/സ്ഥാപനം പട്ടിക രണ്ടിൽ പറയുന്ന ആഹാര സാധനങ്ങൾ തന്നിരിക്കുന്ന നിരക്കിൽ ലഭ്യമാക്കേണ്ടതാണ്.

**പട്ടിക 1**

ക്രമ നം.	വിഭവങ്ങൾ	അളവ് /തൂക്കം	നിരക്ക് (രൂപയിൽ )	
			കെ.സി.എ.ഇ.എഫ്.ടി സ്റ്റാഫിനും തൊഴിലാളികൾക്കും, വിദ്യാർത്ഥികൾക്കും	മറ്റുള്ളവർക്ക് (ട്രെയിനീസ് ഉൾപ്പെടെ)
1	ഊണ് (ഗുണ നിലവാരമുള്ള അരി ഉപയോഗിച്ച് ശരിയായി വേവിച്ചത് ) (അച്ചാർ,ഉപ്പേരി, അവിയൽ /കൂട്ടുകറി, സാമ്പാർ/ഒഴിച്ചുകറി, മീൻ കറി, പപ്പടം, മോര്/ രസം ) ആവശ്യാനുസരണം			
2	ചായ / വെള്ള ചായ	150 മില്ലി		
3	കാപ്പി	150 മില്ലി		
4	എണ്ണ പലഹാരം	50ഗ്രാം		
5	ഉഴുന്നവട -ഒന്നിന്			

6	ഓംലെറ്റ് (സീംഗിൾ)			
7	ദോശ (ഒരേണ്ണം) (സാമ്പാർ + ചട്നി)			
8	പൊറോട്ട/ചപ്പാത്തി/പുട്ട്/വെള്ളപ്പം/ഇടിയപ്പം/നൂൽപ്പട്ട്/ ഇഡലി -(ഒന്നിന്)			
9	പൂരി മസാല ( 1 സെറ്റ്, 2 പൂരി)			
10	വെജിറ്റബിൾ കറി/ കടല കറി/ ചെറുപയർ കറി/ഗോപി കുമ്മ			
11	മുട്ട കറി / മുട്ട റോസ്റ്റ്			
12	ചിക്കൻ ബിരിയാണി (1 പീസ്- 150 gm)			
13	ബീഫ് റോസ്റ്റ് (ഹാഫ്)	100ഗ്രാം		

\* (ഉഴുനൂട്ട, ഇഡലി ,ദോശ എന്നിവയുടെ കൂടെ അധിക വില ഈടാക്കാതെ സാമ്പാർ /ചട്ണി നൽകേണ്ടതാണ്).

**പട്ടിക 2**

ക്രമ നമ്പർ	വിവരങ്ങൾ	അളവ് /ഇക്കം	നിരക്ക് (രൂപ )	
			കെ.സി.എ.ഇ.എഫ്.ടി സ്റ്റാഫിനും തൊഴിലാളികൾക്കും, വിദ്യാർത്ഥികൾക്കും	മറ്റുള്ളവർക്ക്
1	കട്ടൻ ചായ	150 മില്ലി	5	7
2	കട്ടൻ കാപ്പി	150 മില്ലി	6	8
3	ഹോർലിക്ക്സ് (പാലിൽ)	150 മില്ലി	15	20
4	ബൂസ്റ്റ് (പാലിൽ)	150 മില്ലി	15	20
5	ബൂ കോഫീ	150 മില്ലി	15	20
6	നെയ് റോസ്റ്റ് (സാമ്പാർ + ചട്നി)	50ഗ്രാം	35	45
7	മസാല ദോശ (സാമ്പാർ + ചട്നി)	ഒരേണ്ണം	40	50
8	അട (ഇലയട)	100 ഗ്രാം	10	15
9	സ്പെഷ്യൽ ഊണ് : ഗുണ നിലവാരമുള്ള അരി ഉപയോഗിച്ച് ശരിയായി വേവിച്ചത്. (അച്ചാർ, ഉപ്പേരി, അവിയൽ, കൂട്ടുകറി, സാമ്പാർ, ഒഴിച്ചുകറി, പുളിയിഞ്ചി, ഓലൻ, മീൻ കറി, പപ്പടം, മോര് , രസം, പായസം (ഗോതമ്പ്/അട/സേമിയ)		90	100
10	കട്ട തൈര് 50 ml	1കപ്പ്	10	15
11	ലൈം ജൂസ് / സർബത്ത് 200 ml	1 ഗ്ലാസ്	15	20

12	കോഴി പൊരിച്ചത്	150 ഗ്രാം	40	50
13	നെയ്ച്ചോർ, ചിക്കൻ കുറി (1 പീസ്)		70	80
14	വെജിറ്റബിൾ ബിരിയാണി		50	60
15	കോഴിക്കറി	150 ഗ്രാം	40	50
16	മീൻ വറുത്ത്		പൊതു വിപണിയിലെ വില നിലവാരമനുസരിച്ച്	

കാൻ്റീൻ നടത്തുവാനുള്ള കരാർ ഒരു വർഷത്തേക്കായിരിക്കും. കാൻ്റീൻ നടത്തുന്നതിനുള്ള സ്ഥലം, പാചകത്തിനും വിളമ്പുന്നതിനും ഇപ്പോൾ കേന്ദ്രത്തിൽ ലഭ്യമായിട്ടുള്ള പാത്രങ്ങൾ, ഫർണിച്ചറുകൾ എന്നിവ നൽകുന്നതാണ്. ഈ സൗകര്യങ്ങൾ നേരിട്ട് കണ്ടു മനസ്സിലാക്കാവുന്നതാണ്. കരാറുകാരൻ താഴെ കൊടുത്തിരിക്കുന്ന വ്യവസ്ഥകൾ കർശനമായി പാലിക്കേണ്ടതാണ്. ഏതെങ്കിലും വ്യവസ്ഥകൾ ലംഘിക്കപ്പെട്ടാൽ കരാർ റദ്ദ് ചെയ്യുന്നതും സുരക്ഷിത നിക്ഷേപം സർവകലശാലക്ക് മുതൽ കൂട്ടുന്നതുമാണ്. കാൻ്റീൻ സംബന്ധിച്ച പ്രശ്നങ്ങളിൽ കോളേജ് മേധാവിയായ ഡീനിന്റെ തീരുമാനം അന്തിമമായിരിക്കും.

1. കാൻ്റീനും പരിസരവും ശുചിയായി സൂക്ഷിക്കണം. ഭക്ഷണം പാകം ചെയ്യുന്നതിനും വിളമ്പുന്നതിനും ശുചിത്വം നിർബന്ധമാണ്. വ്യക്തി ശുചിത്വം കൃത്യമായി പാലിക്കണം.
2. യൂണിഫോം, ആപ്രൺ, ഗ്ലൗസ്, തൊപ്പി എന്നിവ നിർബന്ധമായും ധരിക്കണം.
3. ഭക്ഷണം വിളമ്പുന്നതിനും, ഊൺ മേശ വൃത്തിയാക്കുന്നതിനും വെവ്വേറെ ജീവനക്കാർ ഉണ്ടായിരിക്കേണ്ടതാണ്. പാചകക്കാരൻ ഉൾപ്പെടെ ചുരുങ്ങിയത് 4 ജോലിക്കാരെങ്കിലും ഉണ്ടാകേണ്ടതാണ്.
4. പ്രഭാത ഭക്ഷണ സമയത്ത് (കാലത്ത് 7. 30 മുതൽ 11 മണി വരെ ) ചായ/കാപ്പി എന്നിവക്ക് പുറമേ കുറഞ്ഞത് മൂന്ന് തരമെങ്കിലും ഭക്ഷണ സാധനങ്ങൾ ഉണ്ടായിരിക്കേണ്ടതാണ്.
5. സ്പെഷ്യൽ ആഹാരസാധനങ്ങൾ വിൽപ്പന നടത്തുമ്പോൾ അവയുടെ വില പൊതുവിപണിയിലെ വിലയേക്കാൾ കുറവായിരിക്കേണ്ടതും വിലവിവര പട്ടികയിൽ മുൻകൂറായി പ്രദർശിപ്പിക്കേണ്ടതുമാണ്.
6. കരാറുകാരൻ ചായ/കാപ്പി, എണ്ണ പലഹാരങ്ങൾ മുതലായ ലഘു ഭക്ഷണക്യാമ്പസിലെ വിവിധ ഓഫീസുകളിലേക്ക് ആവശ്യപ്പെടുന്നപക്ഷം നിർബന്ധമായും എത്തിച്ചു തരേണ്ടതാണ്.
7. ലഹരി ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ ഉപയോഗിക്കുവാനോ, വിൽപ്പന നടത്താനോ, പ്രദർശിപ്പിക്കാനോ പാടുള്ളതല്ല.
8. പുറമെ പാചകം ചെയ്തു തയ്യാറാക്കിയ ഭക്ഷണം കാൻ്റീനിൽ വിൽപ്പന നടത്താൻ പാടുള്ളതല്ല
9. പാചകത്തിന് (എണ്ണ കുടികൾ പൊരിക്കുന്നതിനും) ഉപയോഗിച്ച എണ്ണകൾ പുനരുപയോഗിക്കാൻ പാടുള്ളതല്ല.
10. പാചകത്തിന് ഉപയോഗിക്കുന്ന പാൽ/നെയ്ക്ക്/എണ്ണ/വെളിച്ചെണ്ണ/പാംഓയിൽ/സൺ ഫ്ലവർ ഓയിൽ/മസാല പൊടികൾ/ചായപ്പൊടി/കാപ്പിപൊടി മുതലായവ fssai/ISI/ISO ഗുണ നിലവാരമുള്ളതാണ് എന്ന് ഉറപ്പ് വരുത്തേണ്ടതാണ്.
11. ആരോഗ്യത്തിന് ഹാനികരമായതും, ഫുഡ് സേഫ്റ്റി നിബന്ധനകൾക്ക് വിധേയമല്ലാത്തതുമായ ഫുഡ് കളറുകൾ , മസാലകൾ എണ്ണകൾ, പ്രിസർവേറ്റീവുകൾ, രാസവസ്തുക്കൾ മുതലായവ പാചകത്തിന് ഉപയോഗിക്കുവാൻ പാടുള്ളതല്ല
12. ക്വട്ടേഷൻ ഉറപ്പിച്ചു നൽകുന്നതിന് ആഹാര സാധനങ്ങളുടെ വിലയോടൊപ്പം നടത്തിപ്പുകാരന്റെ ഈ മേഖലയിലെ മുൻ പരിചയം പരിഗണിക്കുന്നതാണ്

13. ക്വട്ടേഷൻ അടങ്ങിയ കവറിനു പുറത്ത് "കെ.സി.എ.ഇ.എഫ്.ടി കാന്റീൻ നടത്തുന്നതിനുള്ള ക്വട്ടേഷൻ" എന്ന് എഴുതിയിരിക്കണം. ക്വട്ടേഷനുകൾ 15/11/24 ന് ഉച്ചക്ക് 2.30മണിക്കു മുമ്പായി ഡീൻ ഓഫ് ഫക്കൽറ്റി (അഗ്രി. എഞ്ചി), കെ.സി.എ.ഇ.എഫ്.ടി, തവന്തൂർ - 679573, മലപ്പുറം എന്ന വിലാസത്തിൽ ലഭിക്കേണ്ടതാണ്. ക്വട്ടേഷനുകൾ അന്നേ ദിവസം 3.00 മണിക്ക് ഹാജരായവരുടെ സാന്നിധ്യത്തിൽ തുറക്കുന്നതാണ്.
14. വില വിലവരം ക്വട്ടേഷനോടൊപ്പം ലഭ്യമായിട്ടുള്ള നിശ്ചിത മാതൃകയിലുള്ള ഫോറത്തിൽ വേണം രേഖപ്പെടുത്തേണ്ടത്. പ്രസ്തുത ഫോറം ഓഫീസിൽ നിന്ന് ലഭ്യമാകുന്നതാണ്. ഇതോടൊപ്പം വെള്ളപ്പേപ്പറിൽ പൂർണ്ണമായ മേൽ വിലാസം, മൊബൈൽ നമ്പർ, ആധാറിന്റെ പകർപ്പ്, പ്രവർത്തി പരിചയ സർട്ടിഫിക്കറ്റ് എന്നിവ സഹിതം ക്വട്ടേഷൻ സമർപ്പിക്കേണ്ടതാണ് .
15. ക്വട്ടേഷനോടൊപ്പം നിരതദ്രവ്യമായി 10000/- രൂപ അടവാക്കേണ്ടതാണ് . ക്വട്ടേഷൻ ലഭിച്ചയാളുടെ ഒഴികെയുള്ള നിരതദ്രവ്യം ക്വട്ടേഷൻ തുറന്ന ശേഷം തിരികെ നൽകുന്നതും ക്വട്ടേഷൻ ലഭിച്ചയാളുടെ നിരതദ്രവ്യമായ 10000/- രൂപ സുരക്ഷിത നിക്ഷേപമായി സ്വീകരിക്കുന്നതാണ് .
16. ഭക്ഷണ സാധനങ്ങളുടെ വിലവിലവരപ്പട്ടിക നിർബന്ധമായും കാന്റീനിൽ മുഴുവൻ ആളുകൾക്കും കാണാവുന്ന വിധം പ്രദർശിപ്പിക്കേണ്ടതാണ്.
17. ഒരിക്കൽ നിശ്ചയിച്ച നിരക്കുകൾ കരാറിന്റെ കാലാവധി തീരുന്നത് വരെ മാറ്റമില്ലാതെ തുടരേണ്ടതാണ്. എല്ലാ പ്രവർത്തി ദിവസങ്ങളിലും കാന്റീൻ പ്രവർത്തിപ്പിക്കേണ്ടതാണ് .
18. കോളേജ് സ്റ്റാഫ് അംഗങ്ങൾ ചേർന്ന ഒരു സമിതിയുടെ (കാന്റീൻ മോണിറ്ററിംഗ് കമ്മിറ്റി ) ദൈനംദിന മേൽ നോട്ടത്തിൽ ആയിരിക്കും കാന്റീൻ പ്രവർത്തിക്കുക. കാന്റീനിലെ ഭക്ഷണ സാധനങ്ങളുടെ ഗുണ നിലവാരം ഈ സമിതി വിലയിരുത്തുകയും ഗുണ നിലവാരം സംബന്ധിച്ച പരാതികൾ കമ്മിറ്റി വിലയിരുത്തി റിപ്പോർട്ട് ഡീനിന് സമർപ്പിക്കുന്ന പക്ഷം കരാർ ഏതു സമയത്തും റദ്ദു ചെയ്യുന്നതുമായിരിക്കും.
19. മുൻകൂട്ടി അനുവാദം വാങ്ങാതെ കാന്റീൻ അടച്ചിടാൻ പാടുള്ളതല്ല. കേന്ദ്രത്തിൻറെ എല്ലാ പ്രവൃത്തിദിനങ്ങളിലും രാവിലെ 7.30 മുതൽ വൈകുന്നേരം 7.00 മണിവരെ കാന്റീൻ പ്രവൃത്തിക്കേണ്ടതാണ്. ഹർത്താൽ പോലെയുള്ള പ്രത്യേക സാഹചര്യങ്ങളിൽ കാന്റീൻ പ്രവർത്തിക്കാൻ സാധിക്കില്ലയെങ്കിൽ അക്കാര്യം മുൻകൂട്ടി ഡീൻ സമക്ഷം അറിയിക്കേണ്ടതാണ്. അവധി ദിവസങ്ങളിൽ കാന്റീൻ പ്രവർത്തിപ്പിക്കുന്നതിന് ഡീനിന്റെ മുൻകൂർ അനുമതി വേണ്ടേണ്ടതാണ്.
20. കാലാവധി തീരുന്നതിനു മുമ്പ് കാന്റീൻ നടത്തിപ്പ് ഒഴിയുകയാണെങ്കിൽ ഒരു മാസത്തെ മുൻകൂർ നോട്ടീസ് നൽകേണ്ടതാണ്. കാന്റീൻ തൃപ്തികരമായി നടത്താതിരിക്കുകയോ നിബന്ധനകൾ പാലിക്കാതിരിക്കുകയോ ചെയ്യുകയാണെങ്കിൽ മുൻകൂർ നോട്ടീസ് നൽകാതെ കരാർ അവസാനിപ്പിക്കുന്നതിന് കേന്ദ്രം മേധാവിക്ക് അധികാരമുണ്ടായിരിക്കും. ഇത്തരം സാഹചര്യങ്ങളിൽ സുരക്ഷിത നിക്ഷേപം തിരിച്ചു നൽകുന്നതല്ല.
21. ഈ സ്ഥാപനത്തിൽ നിലവിലുള്ള കാന്റീൻ കമ്മിറ്റിയുടെ നിർദ്ദേശങ്ങൾ പാലിക്കാൻ നടത്തിപ്പുകാരൻ ബാധ്യസ്ഥനാണ്.
22. കാന്റീനിന്റെ വൈദ്യുതി ചാർജ്ജ് അതാത് മാസം കരാറുകാരൻ അടയ്ക്കേണ്ടതും, ബില്ലിന് ഓഫീസിൽ ഏൽപ്പിക്കേണ്ടതുമാണ്.
23. കരാറുകാരൻ വാട്ടർ ചാർജ്ജ് ഇനത്തിൽ പ്രതിമാസം 250/- രൂപ അടയ്ക്കേണ്ടതാണ്. ഇത് എല്ലാ മാസവും അഞ്ചാം തിയതിക്കകം ഓഫീസിൽ അടവാക്കേണ്ടതാണ്.
24. കാന്റീൻ നടത്തിപ്പിനായി തെരഞ്ഞെടുക്കപ്പെട്ടയാൾ കാന്റീൻ പ്രവർത്തനം തുടങ്ങുന്നതിന് മുൻപായി 200 രൂപയുടെ മുദ്രപത്രത്തിൽ നിബന്ധനകളും വ്യവസ്ഥകളും പാലിക്കാമെന്നുള്ള ഒരു കരാർ ഒപ്പിട്ടു തരേണ്ടതാണ്.

- 25. ക്യാമ്പിൻ പ്രവർത്തിക്കുന്നതിന്റെ ഭാഗമായുണ്ടാകുന്ന ഭക്ഷണാവശിഷ്ടങ്ങളും മറ്റ് മാലിന്യങ്ങളും ( ജൈവ, അജൈവ മാലിന്യങ്ങൾ വേർ തിരിച്ച്) ഗ്രീൻ പ്രോട്ടോക്കോൾ പ്രകാരം കരാറുകാരൻ ദൂരെ കൊണ്ട് പോയി സുരക്ഷിതമായി സംസ്കരിക്കുന്നതിനുള്ള മാർഗ്ഗങ്ങൾ സ്വീകരിക്കേണ്ടതാണ്.
- 26. സർക്കാർ ക്വട്ടേഷനുകൾക്ക് ബാധകമായ എല്ലാ നിബന്ധനകളും ഈ ക്വട്ടേഷൻ ബാധകമാണ്.

ഒപ്പ്  
ഡോ.ജയൻ പി ആർ,  
ഡീൻ ഓഫ് ഫാക്കൽറ്റി (അഗ്രി. എഞ്ചി)

സ്വീകർത്താവ്

തവനൂർ ഗ്രാമപഞ്ചായത്ത് നോട്ടീസ് ബോർഡ് /തവനൂർ വില്ലേജ് ഓഫീസ് നോട്ടീസ് ബോർഡ് / നോട്ടീസ് ബോർഡ് (കെ.സി.എ.ഇ.എഫ്.ടി, ഇൻസ്പെക്ഷണൽ ഫാം തവനൂർ, കെ.വി.കെ മലപ്പുറം, എഞ്ചിനീയറിംഗ് ഡിവിഷൻ തവനൂർ, സെക്യൂരിറ്റി, ക്യാമ്പിൻ)/ഡോ അബ്ദുൽ ഹക്കീം വി എം, പ്രൊഫസർ & ഹെഡ് ഓഫ് ദി ഡി പ്ലാർട്ട്മെന്റ് (SWCE), - ചെയർമാൻ, ക്യാമ്പിൻ മോണിറ്ററി കമ്മിറ്റി കെ.എ.യു & കെ.സി.എ.ഇ.ടി വെബ്സൈറ്റ്/ സെക്ഷൻ ഓഫീസർ ക്യാഷ് സെക്ഷൻ/സ്റ്റോക്ക് ഫയൽ

//അംഗീകാരത്തോടെ അയയ്ക്കുന്നത് //

  
 സെക്ഷൻ ഓഫീസർ

KCAEFT -യിലെ കാൻ്റീൻ നടത്തിപ്പിനുള്ള ക്ഷേത്ര സമർപ്പിക്കാനുള്ള മാതൃക

പട്ടിക -1

ക്രമ നമ്പർ	വിഭവങ്ങൾ	അളവ് /രൂക്കം	നിരക്ക് (രൂപ)	
			കെ.സി.എ.ഇ.എഫ്.ടി സ്റ്റാഫിനും തൊഴിലാളികൾക്കും വിദ്യാർത്ഥികൾക്കും	മറ്റുള്ളവർക്ക് (ട്രൈനിസ് ഉൾപ്പെടെ)
1	ഊണ് (ഗുണ നിലവാരമുള്ള അരി ഉപയോഗിച്ച് ശരിയായി വേവിച്ചത് ) (അച്ചാർ,ഉപ്പേരി, അവിയൽ /കൂട്ടുകറി, സാമ്പാർ/ഒഴിച്ചുകറി, മീൻ കറി, പപ്പടം, മോര്/ രസം ) ആവശ്യാനുസരണം			
2	ചായ / വെള്ള ചായ	150 മില്ലി		
3	കാപ്പി	150 മില്ലി		
4	എണ്ണ പലഹാരം	50ഗ്രാം		
5	ഉഴുന്നവട -ഒന്നിന്			
6	ഓംലെറ്റ് (സീംഗിൾ)			
7	ദോശ (ഒരേണ്ണം) (സാമ്പാർ + ചട്നി)			
8	പൊറോട്ട/ചപ്പാത്തി/പുട്ട്/വെള്ളപ്പം/ഇടിയപ്പം/ന്റൽപ്പട്ട്/ഇഡലി -(ഒന്നിന്)			
9	പൂരി മസാല ( 1 സെറ്റ്, 2 പൂരി)			
10	വെജിറ്റബിൾ കറി/ കടല കറി/ ചെറുപയർ കറി/ഗോപി കുറുമ			
11	മുട്ട കറി / മുട്ട റോസ്റ്റ്			
12	ചിക്കൻ ബിരിയാണി (1 പീസ്- 150 gm)			
13	ബീഫ് റോസ്റ്റ് (ഹാഫ്)	100ഗ്രാം		

\* (ഉഴുന്നവട, ഇഡലി ,ദോശ എന്നിവയുടെ കൂടെ അധിക വില ഈടാക്കാതെ സാമ്പാർ /ചട്ണി നൽകേണ്ടതാണ്).

ക്ഷേത്രങ്ങളുടെ പേരും ഒപ്പും :  
 മേൽവിലാസം :  
 മൊബൈൽ നമ്പർ :