



THE KERALA STATE CO-OPERATIVE BANK LTD.
Cobank Towers, Palayam, Thiruvananthapuram – 33
Ph. No.0471-2547200/2317081
Website: www.keralacobank.com
Email. Kscb.adm@gmail.com

വിജ്ഞാപനം

കേരള സംസ്ഥാന സഹകരണ ബാങ്കിന്റെ റെഡ്ഡ്രാഫീസിസിൽ ക്യാന്റിൻ നടത്തുന്നതിന് ഒരു വർഷത്തിൽ കുറയാത്ത പ്രവർത്തി പരിചയമുള്ള യോഗ്യരായ അപേക്ഷകരിൽനിന്നും ക്വട്ടേഷൻ ക്ഷണിക്കുന്നു. കോൺട്രാക്ട് കാലാവധി ഒരു വർഷം. താല്പര്യമുള്ള അപേക്ഷകർ നിശ്ചിത മാതൃകയിൽ ക്വട്ടേഷനുകൾ മാനേജിംഗ് ഡയറക്ടർ, കേരള സംസ്ഥാന സഹകരണ ബാങ്ക്, റെഡ്ഡ്രാഫീസ്, പാളയം എന്ന പേരിലുള്ള 10,000/- രൂപയുടെ ഡിമാന്റ് ഡ്രാഫ്റ്റ് സഹിതം മാനേജിംഗ് ഡയറക്ടർ, കേരള സംസ്ഥാന സഹകരണ ബാങ്ക്, റെഡ്ഡ്രാഫീസ്, കോ-ബാങ്ക് ടവേഴ്സ്, പാളയം, തിരുവനന്തപുരം - 695 033 എന്ന വിലാസത്തിൽ 25.01.2019 .വൈകിട്ട് 3.00 മണിക്കൂ മുന്പായി സമർപ്പിക്കേണ്ടതാണ്. നിബന്ധനകൾക്കും അപേക്ഷാ മാതൃകയ്ക്കും കേരള സംസ്ഥാന സഹകരണ ബാങ്കിന്റെ വെബ്സൈറ്റ് സന്ദർശിക്കുകയോ, റെഡ്ഡ്രാഫീസിലെ പി & ഇ ഡിപ്പാർട്ട്മെന്റുമായി ബന്ധപ്പെടുകയോ ചെയ്യുക. ഫോൺ: 0471-2547241, 0471-2547257.

കേരള സംസ്ഥാന സഹകരണ ബാങ്കിൽ ഏതെങ്കിലും തരത്തിലുള്ള ബാധ്യത നിലനിൽക്കുന്നവരിൽനിന്നും ക്വട്ടേഷനുകൾ സ്വീകരിക്കുന്നതല്ല. ക്വട്ടേഷൻ ഉറപ്പിക്കുന്നത് സംബന്ധിച്ച അന്തിമ തീരുമാനം ബാങ്കിന്റെ മാനേജിംഗ് ഡയറക്ടറുടെതായിരിക്കും.

Sd/
 മാനേജിംഗ് ഡയറക്ടർ

07.01.2019

കോ-ബാങ്ക് ക്യാന്റീൻ നടത്തുന്നതിനുള്ള വ്യവസ്ഥകൾ

1. ക്യാന്റീൻ ഉപദേശക സമിതി അംഗീകരിച്ചിട്ടുള്ള നിലയിൽ മാത്രമേ ആഹാരപദാർത്ഥങ്ങൾ വിൽക്കാൻ പാടുള്ളൂ.
2. വിലവിവരപ്പട്ടിക വ്യക്തമായി എല്ലാ ഹാളുകളിലും പ്രദർശിപ്പിച്ചിരിക്കണം.
3. ആഹാരത്തിന് ബില്ലി കൃത്യമായും നൽകേണ്ടതാണ്. ബില്ലിൽ ലൈസസൻസ്, രജിസ്ട്രേഷൻ നമ്പർ എന്നിവ കൃത്യമായും അച്ചടിച്ചിരിക്കണം
4. കോ-ബാങ്ക് ജീവനക്കാർ, റിട്ടയർ ചെയ്ത ജീവനക്കാർ, ജീവനക്കാരുടെ കുടുംബാംഗങ്ങൾ ഉൾപ്പെടെ ഉള്ളവർക്ക് നിലയിളന് ബാധകമാണ്.
5. സിഗരറ്റ്, പാൻ, കാപ്പിയിലടച്ച പാനീയങ്ങൾ, ഐസ്ക്രീം മുതലായവ വിൽക്കാൻ പാടുള്ളതല്ല.
6. മിൽമ പാൽ, നിലവാരമുള്ള കമ്പനി നിർമ്മിതങ്ങളായ തേയിലപ്പൊടി, കാപ്പിപ്പൊടി മുതലായവ മാത്രമേ ഉപയോഗിക്കാവൂ.
7. സൺഫ്ളവർ എണ്ണ/ വെളിച്ചെണ്ണ എന്നിവ മാത്രമേ ഉപയോഗിക്കാവൂ. ഒരിക്കൽ ഉപയോഗിച്ച പാചക എണ്ണ വീണ്ടും ഉപയോഗിക്കാൻ പാടില്ല.
8. കുടിക്കുവാൻ വെള്ളം തിളപ്പിച്ചു തന്നെ നൽകേണ്ടതാണ്.
9. ഉച്ചക്ക് ഉറുണിന് പുറമേ മറ്റ് ആഹാരസാധനങ്ങൾ കുടി വേണ്ടവർക്ക് ചുടോടെ നൽകേണ്ടതാണ്.
10. ചായ, കാപ്പി, ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങൾ തുടങ്ങിയവ വൃത്തിയുള്ള ട്രേകളിൽ വിതരണം ചെയ്യേണ്ടതാണ്.
11. പാത്രങ്ങൾ കഴുകുകയും മേശ തുടയ്ക്കുകയും ചെയ്യുന്ന ജീവനക്കാർ ഭക്ഷണം വിതരണം നടത്തരുത്.
12. ഡൈനിംഗ് ടേബിളുകൾ ഈച്ച മറ്റ് പ്രാണികൾ എന്നിവയുടെ ശല്യം ഒഴിവാക്കാൻ ഇടവിട്ട് അണുനാശിനികൾ ഉപയോഗിച്ച് തുടയ്ക്കേണ്ടതും ആകുന്നു.
- 12A വൈകുന്നേരം ക്യാന്റീൻ പ്രവർത്തനം അവസാനിപ്പിച്ചതിന് ശേഷം ഭക്ഷണം വിളമ്പുന്ന മുറികളും അടുക്കളയും ദിവസേന കഴുകി വൃത്തിയാക്കേണ്ടതാണ്.
13. ക്യാന്റീൻ ജീവനക്കാർ വൃത്തിയും വെടിപ്പുമുള്ള യൂണിഫോം ധരിച്ചിരിക്കണം.
14. അടുക്കള, ആഹാരം വിളമ്പുന്ന സ്ഥലം, ക്യാന്റീന്റെ പരിസരം എന്നിവ വൃത്തിയും വെടിപ്പുമായി സൂക്ഷിക്കണം.
15. പാചകവാതകം ഉപയോഗിച്ച് വേണം ആഹാരം പാകം ചെയ്യേണ്ടത്.
16. കറന്റ് ഉപയോഗിച്ച് പാചകം ചെയ്യാൻ പാടുള്ളതല്ല. ലൈറ്റ്, ഹാൻ എന്നിവയുടെ ഉപയോഗം പരമാവധി കുറയ്ക്കാൻ ശ്രമിക്കണം.

17. മീറ്റിംഗുകളിൽ ചായയും/ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങളും പേപ്പർ പ്ലേറ്റുകളിലും പേപ്പർ കപ്പുകളിലും മാത്രമേ നൽകാവൂ.
18. പ്ലാസ്റ്റിക് കപ്പുകളും, പാത്രങ്ങളും, പ്ലാസ്റ്റിക് ബാഗുകളും ഉപയോഗിക്കാൻ പാടുള്ളതല്ല.
19. അറാധി ദിവസങ്ങളിൽ പരസ്പര ധാരണയിൽ ക്യാന്റിൻ പ്രവർത്തിക്കേണ്ടതാണ്.
20. ക്യാന്റിനിൽ പരാതി ബുക്ക്/പെട്ടി എല്ലാപേർക്കും ലഭ്യമാകത്തക്ക വിധം പ്രദർശിപ്പിക്കേണ്ടതാണ്.
21. ഇപ്പോൾ ക്യാന്റിനിൽ നിലവിലുള്ള ഫർണിച്ചർ, പാത്രങ്ങൾ, അടുക്കള സാമഗ്രികൾ എന്നിവ ഉപയോഗിക്കുകയും അധികം ആവശ്യം വരുന്നവ കരാറുകാരൻ തന്നെ കൊണ്ടുവരേണ്ടതുമാണ്.
22. ക്യാന്റിനിൽ നിന്നുള്ള മാലിന്യങ്ങളും മറ്റ് അവശിഷ്ടങ്ങളും കരാറുകാരൻ സ്വന്തം ചിലവിലിൽ നിർമ്മാർജ്ജനം ചെയ്യേണ്ടതാണ്.
23. 10,000/- രൂപയാണ് സെക്യൂരിറ്റി ഡിപ്പോസിറ്റ് ആയി നിശ്ചയിച്ചിരിക്കുന്നത്. EMD ബാങ്കിന്റെ മാനേജിംഗ് ഡയറക്ടറുടെ പേരിൽ തിരുവനന്തപുരത്ത് മാറാവുന്ന DD ആയി ഒടുക്കേണ്ടതാണ്.
24. ക്യാന്റിൻ പ്രവർത്തന സമയം രാവിലെ 8 മുതൽ വൈകുന്നേരം 6.30 വരെ ആകുന്നു. പ്രവർത്തന സമയം കഴിഞ്ഞാൽ ക്യാന്റിൻ പ്രവർത്തനം അവസാനിപ്പിച്ച് ജീവനക്കാർ പുറത്തുപോകേണ്ടതും ക്യാന്റിന്റെ താക്കോലുകൾ ബാങ്കിന്റെ സെക്യൂരിറ്റി ജീവനക്കാരനെ ഏൽപ്പിക്കുകയും ചെയ്യേണ്ടതാണ്.
25. ക്യാന്റിനിലുള്ള ഉപകരണങ്ങൾ കരാറുകാരന്റെ പൂർണ്ണ ഉത്തരവാദിത്വത്തിൽ സൂക്ഷിച്ച് കൈകാര്യം ചെയ്യേണ്ടതും അഥവാ എന്തെങ്കിലും കേടുപാടുകൾ സംഭവിച്ചാൽ ബാങ്കിനെ ഉടനെതന്നെ വിവരം ധരിപ്പിക്കേണ്ടതും കരാറുകാരന്റെ റീഴ്ചകൊണ്ട് ഉണ്ടാകുന്ന കേടുപാടുകൾ കരാറുകാരൻ തന്നെ തീർക്കേണ്ടതും നാശനഷ്ടങ്ങൾ പുനഃസ്ഥാപിക്കേണ്ടതുമാണ്.
26. ക്യാന്റിനികത്തുള്ള മൂന്ന് ഗ്യാസ് അടുപ്പുകളും അവയിലേയ്ക്ക് പാചകവാതകം എത്തിക്കുന്ന പൈപ്പ് ലൈനും ബാങ്ക് കെട്ടിടത്തിന്റെ പുറകിൽ നിർമ്മിച്ചിരിക്കുന്ന ഗ്യാസ് പ്ലാന്റ്, ഗ്യാസ് കുറ്റികൾ എന്നിവ വളരെ വിലപിടിപ്പുള്ളവയും അപകടസാധ്യത ഉള്ളവയും ആകയാൽ വളരെ ശ്രദ്ധയോടെ കൈകാര്യം ചെയ്യേണ്ടതാണ്. ഗ്യാസ് ഉപയോഗിക്കാത്ത അവസരങ്ങളിൽ ക്യാന്റിനിലുള്ള ഗ്യാസ് പൈപ്പിന്റെ Main Value അടച്ചിട്ടുണ്ട് എന്ന് കരാറുകാരൻ ഉറപ്പുവരുത്തേണ്ടതാണ്. കരാറുകാരനാൽ നിയമിക്കപ്പെട്ട ക്യാന്റിനിലെ ജോലിക്കാരുടെ അശ്രദ്ധമൂലം ഉണ്ടാകുന്ന അപകടങ്ങൾക്കും കരാറുകാരൻ ഉത്തരവാദിയായിരിക്കും ക്യാന്റിനിന്റേയും അതുവഴി ബാങ്ക് കെട്ടിടത്തിന്റേയും ചൊതുറായ സുരക്ഷിതത്വം കരാറുകാരൻ ഉറപ്പാക്കേണ്ടതാണ്. പാചകവാതകത്തിന്റെ റിലീ കരാറുകാരൻ നേരിട്ട് നൽകേണ്ടതാണ്.
27. കോർപ്പറേഷൻ/സർക്കാർ എന്നിവർ ക്യാന്റിൻ നടത്തുന്നതിന് അനുശാസിക്കുന്ന ലൈസൻസുകളും, ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ കമ്മീഷണറുടെ അനുമതിയും മറ്റും കരാറുകാരൻ എടുത്തിരിക്കേണ്ടതാകുന്നു. അല്ലെങ്കിൽ വർക്ക് ഓർഡർ കിട്ടിയതിനുശേഷം ഒരു മാസം കാലാവധിയിൽ മേൽപ്പറഞ്ഞ ലൈസൻസുകൾ എടുക്കേണ്ടതാകുന്നു.

28. ഭക്ഷ്യസുരക്ഷ, ഗുണനിലവാര രെഗുലേഷൻ 2011 പ്രകാരമുള്ള മിനിമം നിബന്ധനകൾ പാലിച്ചിരിക്കേണ്ടതാണ്.
29. ഭക്ഷണം തയ്യാറാക്കുന്നതിനാവശ്യമായ അസംസ്കൃത പദാർത്ഥങ്ങൾ വിതരണം ചെയ്യുന്നവരുടെ ഒരു രജിസ്റ്റർ ക്യാന്റീനിൽ സൂക്ഷിക്കേണ്ടതാണ്.
30. കരാർ അവസാനിക്കുന്ന മുറയ്ക്ക് ബാധ്യതകൾ കണക്കാക്കി നിരതദ്രവ്യം തിരികെ നൽകുന്നതാണ്.
31. ക്യാന്റീൻ ഉപദേശകസമിതിയുടെ നിർദ്ദേശങ്ങൾ അനുസരിക്കാത്തപക്ഷം കരാറുകാരനെതിരെ സെക്യൂരിറ്റി ഡെപ്ലോസിറ്റ് പിടിച്ചെടുക്കൽ, കരാർ റദ്ദാക്കൽ ഉൾപ്പെടെയുള്ള നടപടികൾ സ്വീകരിക്കുവാൻ ക്യാന്റീൻ ഉപദേശക സമിതിക്ക് അധികാരമുള്ളതാണ്.

മേൽ വിവരിച്ചിരിക്കുന്ന നിബന്ധനകൾ വായിച്ച് ബോധ്യപ്പെട്ട് അംഗീകരിച്ച് ക്യാന്റീൻ എന്റേടുത്ത് നടത്താൻ തയ്യാറാണെന്ന് ഇതിനാൽ സമ്മതിച്ചിരിക്കുന്നു.

വില വിവര പട്ടിക
ക്യാന്റിൻ
കോ-ബാങ്ക, പാളയം

ഇനം	അളവ്	കാട്ട് ചെയ്യുന്ന രേറ്റ്
ചായ	150 ml	
ബ്ലാക്ക് റ്റി	150 ml	
ലൈമൺ റ്റി	150 ml	
ഗ്രീൻ റ്റി	150 ml	
കോഫി (ബ്രൂ/Nescafe)	150 ml	
ബ്ലാക്ക് കോഫി	150 ml	
മിൽക്ക്	150 ml	
ദോശ	60 gm	
നെയ്യ് റോസ്റ്റ്	1 No.	
മസാല ദോശ	1 No.	
ഇഡ്ഡലി	1 No. (60gm)	
അപ്പം	60 gm	
ഇടിയപ്പം	60 gm	
പൊരോട്ട	1 No. (100 gm)	
പുട്ട്	1 പീസ്,	
പുട്ട്, പയർ, പപ്പടം	1 പീസ്	
ചപ്പാത്തി	60 ഗ്രാം	
പുരി മസാല	1 സെറ്റ്, 3 എണ്ണം with Masala	
ബ്രെഡ് ടോസ്റ്റ്	4 Piece	
ഉപ്പുമാവ്	1 plate	
ഏത്തപ്പഴം പുഴുങ്ങിയത്	1 No.	
മുട്ടപുഴുങ്ങിയത്	1 No.	
ഇല അട	1 No.	
പരിപ്പുവട	75 gm	
ഉഴുന്നുവട	75 gm	
ഏത്തക്ക അപ്പം(പഴംപൊരി)	75 gm	
രസവട	75 gm	

