



**കേരള ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ലോക്കൽ അഡ്മിനിസ്ട്രേഷൻ
മുളംകുന്നത്തുകാവ് പി.ഒ., തൃശൂർ - 680 581**

നമ്പർ : കില/എഡി-207/2013

05.03.2015

കാൻ്റീൻ ക്വട്ടേഷൻ

കേരള ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ലോക്കൽ അഡ്മിനിസ്ട്രേഷനിൽ (കില) കാൻ്റീൻ നടത്തുന്നതിനായി കുടുംബശ്രീ ജില്ലാ മിഷന്റെ കീഴിൽ വൈദഗ്ദ്ധ്യ പരിശീലനം ലഭിച്ചതും നിലവിൽ രണ്ട് വർഷത്തിൽ കുറയാതെ കാൻ്റീൻ/റസ്റ്റോറന്റ് നടത്തികൊണ്ടിരിക്കുന്ന തൃശൂർ ജില്ലയിലെ കുടുംബശ്രീ യൂണിറ്റുകളിൽ നിന്നും അപേക്ഷ ക്ഷണിക്കുന്നു. അപേക്ഷകർക്ക് ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ലൈസൻസ്, ബന്ധപ്പെട്ട തദ്ദേശസ്വയംഭരണ സ്ഥാപനത്തിൽ നിന്നുള്ള ലൈസൻസ് എന്നിവ ഉണ്ടായിരിക്കണം. കൂടുതൽ വിവരങ്ങൾ 'കില' ഓഫീസിലും www.kilaonline.org എന്ന വെബ്സൈറ്റിലും ലഭ്യമാണ്.

അപേക്ഷിക്കേണ്ട അവസാന തീയതി 20.03.2015.


ഡയറക്ടർ

കേരള ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ലോക്കൽ അഡ്മിനിസ്ട്രേഷൻ
മുളംകുന്നത്തുകാവ്, തൃശൂർ

മെസ്സ് നടത്തുന്നതിനുള്ള നിബന്ധനകൾ

1. കുടുംബശ്രീ തൃശൂർ മിഷനിൽ രജിസ്റ്റർ ചെയ്തിട്ടുള്ള കുടുംബശ്രീ യൂണിറ്റുകൾ മാത്രമെ അപേക്ഷിക്കേണ്ടതുള്ളൂ. രജിസ്ട്രേഷൻ സംബന്ധിച്ച രേഖകൾ അപേക്ഷയോടൊപ്പം സമർപ്പിക്കണം.
2. കുടുംബശ്രീ തൃശൂർ ജില്ലാ മിഷന്റെ കീഴിൽ കാന്റീൻ നടത്തുന്നതിന് വൈദഗ്ദ്ധ്യ പരിശീലനം കിട്ടിയ യൂണിറ്റുകൾ മാത്രമെ അപേക്ഷിക്കേണ്ടതുള്ളൂ. പരിശീലനത്തിൽ പങ്കെടുത്തതിന്റെ രേഖകൾ സമർപ്പിക്കണം.
3. അപേക്ഷകർക്ക് ഫുഡ് ആന്റ് സേഫ്റ്റി ലൈസൻസ് ഉണ്ടായിരിക്കണം. ഫുഡ് ആന്റ് സേഫ്റ്റി ലൈസൻസിന്റെ കോപ്പി സമർപ്പിക്കേണ്ടതാണ്.
 - ഏതെങ്കിലും സ്ഥാപനത്തിൽ കാന്റീൻ നടത്തി കൊണ്ടിരിക്കുന്നവരാണെങ്കിൽ സ്ഥാപനവുമായി കരാറിൽ ഏർപ്പെട്ടതിന്റെ സാക്ഷ്യപ്പെടുത്തിയ കോപ്പി അപേക്ഷയോടൊപ്പം വയ്ക്കേണ്ടതാണ്.
 - നിലവിലുയൂണിറ്റിൽ 15 മുതൽ 20 വരെ അംഗങ്ങൾ ഉണ്ടായിരിക്കണം. അവരുടെ ലിസ്റ്റ് അടക്കം ചെയ്യണം.
 - കഴിഞ്ഞ 2 വർഷത്തെ യൂണിറ്റിന്റെ വരവ് ചെലവ് കണക്കിന്റെ ആഡിറ്റ് കോപ്പി അടക്കം ചെയ്യണം.
4. കില സംഘടിപ്പിക്കുന്ന പരിശീലന പരിപാടിയിൽ പങ്കെടുക്കുന്നവർക്കും കില ജീവനക്കാർക്കും കിലയുടെ അതിഥികൾക്കും ആയതിനുവേണ്ടി നിശ്ചയിക്കുന്ന നിരക്കിൽ മെസ്സ് നടത്തേണ്ടതാണ്.
5. രാവിലെ ബെഡ് ടീ, പ്രാതൽ, മിഡ്-ഡേ ചായ/സ്നാക്സ്, ഉച്ചഭക്ഷണം, ഉച്ചതിരിഞ്ഞുള്ള ചായ/സ്നാക്സ്, രാത്രി ഭക്ഷണം എന്നിവയാണ് ഒരു ദിവസം ലഭ്യമാക്കേണ്ട ഭക്ഷണക്രമം.
6. ഭക്ഷണശാല, തീൻമേശ, ഇരിപ്പിടങ്ങൾ, അടുക്കള, പരിസരം എന്നിവ വൃത്തിയാക്കേണ്ടത് കരാറുകാരന്റെ ഉത്തരവാദിത്വത്തിൽ ഉൾപ്പെട്ടതാണ്. ഓരോ സമയത്തേയും ഭക്ഷണത്തിന് ശേഷം തീൻമേശയും ഭക്ഷണശാലയും വൃത്തിയാക്കേണ്ടതാണ്. ആഴ്ചയിലൊരിക്കൽ രണ്ട് തവണയെങ്കിലും ഭക്ഷണശാല സോപ്പു വെള്ളം ഉപയോഗിച്ച് കഴുകേണ്ടതാണ്. അടുക്കളയും പരിസരവും എപ്പോഴും വൃത്തിയായി സൂക്ഷിക്കേണ്ടതും മാലിന്യങ്ങൾ അതിനായി നിശ്ചിയിച്ചിരിക്കുന്ന സ്ഥലത്ത് തരം തിരിച്ച് നിക്ഷേപിക്കേണ്ടതുമാണ്.
7. ബയോഗ്യാസ് പ്ലാന്റിൽ നിക്ഷേപിക്കേണ്ട ഭക്ഷണാവശിഷ്ടങ്ങൾ, പച്ചക്കറി മാലിന്യം എന്നിവ മുടക്കം വരുത്താതെ ശ്രദ്ധയോടെ കൈകാര്യം ചെയ്യേണ്ടതും പരമാവധി ഗ്യാസ് ഉപയോഗിക്കേണ്ടതുമാണ്.
8. കാന്റീൻ നടത്തുന്നതിൽ കിലയിൽ നിന്നും അതത് സമയം നൽകുന്ന നിർദ്ദേശങ്ങൾ കർശനമായും പാലിക്കേണ്ടതാണ്.
9. രാവിലെ 11.00 മണിക്കും ഉച്ചകഴിഞ്ഞ് 3.30 നുള്ള ചായ + സ്നാക്സ് അഡ്മിനിസ്ട്രേഷൻ/ട്രെയിനിംഗ് ബ്ലോക്കുകളിലെ വിവിധ നിലകളിലും, ആഡിറ്റോറിയത്തിന്റെ പരിസരത്തും വിതരണം ചെയ്യേണ്ടതാണ്.
10. ജീവനക്കാർക്കുള്ള ചായ അവരുടെ ഓഫീസിൽ കൊണ്ടുപോകേണ്ടതാണ്.
11. വി.ഐ.പി. മുറികളിൽ താമസിക്കുന്നവർക്ക് റിസപ്ഷനിൽ നിന്നുള്ള നിർദ്ദേശാനുസരണം മുറികളിൽ ഭക്ഷണം എത്തിച്ചുകൊണ്ടുപോകേണ്ടതാണ്.
12. ഓഫീസിൽ പ്രത്യേകമായി നടത്തപ്പെടുന്ന മീറ്റിംഗ്/കോൺഫറൻസ് മുതലായവയ്ക്ക് പ്രത്യേക മെനു പ്രകാരം ചായ/സ്നാക്സ് നൽകേണ്ടതാണ്.
13. ഡയറക്ടറുടെ സന്ദർശകർക്ക് ഓഫീസിൽ നിന്നും അറിയിക്കുന്നമുറയ്ക്ക് ചായ/സ്നാക്സ് നൽകേണ്ടതാണ്. ദേശീയ/അന്തർദേശീയ പരിപാടികളിൽ പങ്കെടുക്കുന്നവർക്ക് SAS, ആരവല്ലി ഗസ്റ്റ് ഹൗസ് എന്നിവിടങ്ങളിലെ ഡൈനിംഗ് ഹാളിൽ പ്രത്യേക മെനു അനുസരിച്ച് ഭക്ഷണം വിളമ്പേണ്ടതാണ്.

14. പാചകത്തിനാവശ്യമായ പാത്രങ്ങളും ഉപകരണങ്ങളും വെള്ളവും കില ലഭ്യമാക്കുന്നതാണ്. എന്നാൽ ഉപയോഗിക്കുന്ന വൈദ്യുതിയുടെ ചാർജ്ജ് മീറ്റർ റീഡിങ്ങിനനുസരിച്ച് ഓഫീസിൽ അതാതു മാസം അടയ്ക്കേണ്ടതാണ്.
15. പാചകവാതകം കോൺട്രാക്ടർ സ്വന്തം ചെലവിൽ ഉപയോഗിക്കേണ്ടതാണ്.
16. സ്റ്റാൻഡേർഡ് മെനുവിൽ നിന്നും വ്യത്യസ്തമായി ചില പരിപാടികൾക്ക് മെനു മാറ്റം ചെയ്യുമ്പോൾ അതാതു സമയം ആയതിന്റെ തുക വേറിട്ട് കൂടിയാലോചനയിലൂടെ നിശ്ചയിക്കുന്നതാണ്.
17. സപ്ലൈ ചെയ്യുന്ന ഭക്ഷണം ഏറ്റവും ഉയർന്ന നിലവാരത്തിലും രുചിയിലും നിഷ്കർഷിച്ചിട്ടുള്ള അളവിലും നൽകേണ്ടതാണ്. വീഴ്ച വരുത്തുന്നപക്ഷം ആയതിന്റെ നഷ്ടപരിഹാരം അതാൽ ബില്ലിൽ നിന്നും കില നിശ്ചയിക്കുന്ന രീതിയിൽ വസൂൽ ചെയ്യുന്നതാണ്. ഇങ്ങനെ തുടർച്ചയായി വീഴ്ച വരുത്തുന്നപക്ഷം കരാർ അവസാനിപ്പിക്കുവാനും സെക്യൂരിറ്റി തുക കിലയിലേക്ക് മുതൽകൂട്ടുവാനും കിലക്ക് അധികാരമുണ്ടായിരിക്കും.
18. ഭക്ഷണം വിളമ്പുന്ന വെയിറ്റർമാർ ഒരിക്കലും മേശ വൃത്തിയാക്കൽ മുതലായ ജോലികളിൽ പ്രവേശിക്കാൻ പാടുള്ളതല്ല. കുടിക്കാൻ എപ്പോഴും തിളപ്പിച്ചാറ്റിയ ചൂടുവെള്ളം മാത്രമെ നൽകാൻ പാടുള്ളൂ (പച്ചവെള്ളം ചേർത്ത് തണുപ്പിക്കരുത്). അടുക്കളയിലെ ഉപകരണങ്ങളും യന്ത്രങ്ങളും സൂക്ഷ്മതയോടെ കൈകാര്യം ചെയ്യേണ്ടതാണ്. അടുക്കള ഉപകരണങ്ങൾ/യന്ത്രത്തിന് കേടുപറ്റിയാൽ സ്വന്തം ചെലവിൽ റിപ്പയർ ചെയ്യേണ്ടതാണ്.
19. മെസ്സിൽ ജോലി ചെയ്യുന്നവർ പൂർണ്ണ ആരോഗ്യവാന്മാരായിരിക്കണം. അവർക്ക് ഹെൽത്ത് കാർഡ് തീർച്ചയായും ഉണ്ടായിരിക്കണം. അസുഖം പിടിപ്പെട്ടയാളെ സുഖം പ്രാപിക്കും വരെ മെസ്സിൽ നിന്നും മാറ്റി നിർത്തേണ്ടതാണ്. കൂടാതെ മാറാവ്യാധികളുള്ളവരെ മെസ്സ് ജോലിയിൽ നിന്നും ഒഴിവാക്കേണ്ടതാണ്.
20. കോൺട്രാക്ടർക്ക് കൈമാറ്റം ചെയ്യപ്പെടുന്ന പാത്രങ്ങളും ഉപകരണങ്ങളും കോൺട്രാക്ട് കാലാവധി തീരുന്നമുറയ്ക്ക് കിലയ്ക്ക് തിരിച്ചു നൽകേണ്ടതാണ്.
21. കോൺട്രാക്ടർ 40,000/- രൂപ ഡെപ്പോസിറ്റ് നൽകേണ്ടതും നിശ്ചിത വ്യവസ്ഥകൾ ഉൾക്കൊള്ളിച്ചു കൊണ്ട് കിലയുമായി കരാർ വെക്കേണ്ടതുമാണ്.
22. കില ജീവനക്കാർക്ക് ഒരു ദിവസത്തെ ഭക്ഷണ നിരക്ക് 35/- രൂപയായി നിജപ്പെടുത്തിയിട്ടുണ്ട്.
23. മെസ്സ് നടത്തുന്നതിലേക്ക് യാതൊരു കാരണവശാലും അഡ്വാൻസ് നൽകുന്നതല്ല.
24. കില അധികാരികൾ നിർദ്ദേശിക്കുന്നപ്രകാരം വിശിഷ്ടാതിഥികൾക്ക് മുറികളിൽ ഭക്ഷണം കൊണ്ടുകൊടുക്കേണ്ടതാണ്.
25. ചില പ്രത്യേക സാഹചര്യങ്ങളിൽ കിലയ്ക്ക് പുറത്തുനിന്ന് കാറ്ററിങ്ങിനെ ഏർപ്പെടുത്തുവാൻ കിലയ്ക്ക് അധികാരമുണ്ടായിരിക്കും.
26. ജീവനക്കാരുടെ ബിൽ മാസാവസരത്തിൽ അവരുടെ കയ്യിൽ നിന്നും കോൺട്രാക്ടർ തന്നെ വസൂൽ ചെയ്യേണ്ടതാണ്.
27. സപ്ലൈയർമാർക്ക് കില തീരുമാനിക്കുന്ന രീതിയിൽ കോൺട്രാക്ടറുടെ ചെലവിൽ യൂണിഫോം വിതരണം ചെയ്യേണ്ടതാണ്. ഭക്ഷണം കഴിച്ച പാത്രങ്ങൾ ശേഖരിക്കുന്നതിനും മേശ വൃത്തിയാക്കുന്നതിനും പ്രത്യേകം ജീവനക്കാരെ നിയോഗിക്കേണ്ടതാണ്. കൂടാതെ ഹെയർ ക്യാപ്പ് ധരിച്ച് മാത്രമെ അടുക്കള, ഡൈനിംഗ് ഹാൾ, ഓഫീസ് പരിസരം എന്നിവിടങ്ങളിൽ പ്രവേശിക്കാവൂ.
28. കിലയുടെ അനുമതിയില്ലാതെ പുറത്തുനിന്ന് വരുന്നവർക്ക് ഭക്ഷണം കൊടുക്കുവാനും കിലക്ക് പുറത്തേക്ക് പാചകം ചെയ്ത് ഭക്ഷണം കൊണ്ടുപോകുവാനോ പാടില്ല.
29. കിലയിൽ നിന്നും യഥാസമയങ്ങളിൽ കിട്ടുന്ന നിർദ്ദേശങ്ങൾക്കനുസരിച്ച് ഭക്ഷണത്തിൽ മാറ്റം വരുത്തേണ്ടതാണ്.
30. മെസ്സ് ജീവനക്കാർ മെസ്സിൽ വരുന്നവരോട് സൗഹാർദ്ദപരമായി പെരുമാറേണ്ടതാണ്.

31. കോൺട്രാക്ടിന്റെ കാലാവധി അവസാനിക്കുകയോ, റദ്ദാക്കുകയോ ചെയ്യുന്ന സമയത്ത് മെസ്സ് കോൺട്രാക്ട് ഏൽപ്പിച്ചിട്ടുള്ള എല്ലാ സാധനസാമഗ്രികളും കേടുകൂടാതെയും നല്ല കണ്ടീഷനിലും തിരിച്ചേല്പിക്കേണ്ടതാണ്. ഏതെങ്കിലും സാധനങ്ങൾ കാണാതാവുകയോ കേടുവരികയോ വരുന്ന പക്ഷം പ്രസ്തുത സാധനങ്ങളുടെ വില കോൺട്രാക്ടിൽ നിന്നും ഈടാക്കുന്നതാണ്.
32. അടുക്കള, ഭക്ഷണശാല എന്നിവിടങ്ങളിൽ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ടിന്റെ പ്രതിനിധിയായി മെസ്സ് കമ്മിറ്റിയുടെ മേൽനോട്ടം ഉണ്ടായിരിക്കുന്നതും ടിയാന്റെ നിർദ്ദേശം പാലിക്കേണ്ടതുമാണ്.
33. ഇതോടൊപ്പം ചേർത്തിട്ടുള്ള ചെയ്യുന്ന ഒരാഴ്ചയിലെ സ്റ്റാൻഡേർഡ് മെനുവിനാണ് മേൽപറഞ്ഞ നിബന്ധനകൾക്കു വിധേയമായി നിങ്ങളുടെ ഒരു ദിവസത്തേയ്ക്കുള്ള ഏറ്റവും കുറഞ്ഞ നിരക്ക് സമർപ്പിക്കേണ്ടത്. പ്രാതൽ, ഉച്ചഭക്ഷണം, അത്താഴം, ചായ, സ്നാക്സ് എന്നിവയുടെ തുക പ്രത്യേകം കാണിക്കേണ്ടതാണ്. കൂടാതെ ദേശീയ/അന്തർദേശീയ പരിപാടികളുടെ രണ്ട് മെനുവിനുള്ള തുകയും സമർപ്പിക്കേണ്ടതാണ്.
34. ഏതൊരു കൊട്ടേഷനും സ്വീകരിക്കുവാനോ നിരസിക്കുവാനോ ഉള്ള പൂർണ്ണ അധികാരം കില ഇതിനായി നിയോഗിക്കുന്ന കമ്മിറ്റിയിൽ നിക്ഷിപ്തമാണ്.
35. മുദ്രണം ചെയ്ത കൊട്ടേഷനുകൾ 20.3.2015 ന് മുമ്പായി, കില ഡയറക്ടർക്ക് ലഭിച്ചിരിക്കേണ്ടതും, കൊട്ടേഷനുകൾ അടങ്ങിയ കവറിന്റെ പുറത്ത് “കില കാന്റീൻ കൊട്ടേഷൻ” എന്ന് വ്യക്തമായി രേഖപ്പെടുത്തേണ്ടതുമാണ്.
36. കാന്റീനിൽ നിന്നും, കാന്റീനിലേക്കും സാധനങ്ങൾ കൊണ്ടുപോകുകയോ/കൊണ്ടുവരികയോ ചെയ്യുമ്പോൾ സെക്യൂരിറ്റി ഗേറ്റിൽ അവ കാണിച്ച് ബോധ്യപ്പെടുത്തേണ്ടതാണ്.
37. കാന്റീൻ ജീവനക്കാർക്ക് ജോലിസമയത്ത് എന്തെങ്കിലും അപകടം/പരിക്ക് പറ്റുകയാണെങ്കിൽ കാന്റീൻ കോൺട്രാക്ടർ അദ്ദേഹത്തിന്റെ ചെലവിൽ പ്രശ്നം പരിഹരിക്കേണ്ടതാണ്. ഇത്തരം കാര്യങ്ങളിൽ കില യാതൊരുവിധ ഉത്തരവാദിത്വങ്ങളും ഏൽക്കുന്നതല്ല.
38. മെസ്സ് കമ്മിറ്റി എടുക്കുന്ന തീരുമാനങ്ങൾ മെസ്സ് കമ്മിറ്റി കൺവീനർ രേഖാമൂലം അറിയിക്കുന്നതും, നിർദ്ദേശങ്ങൾ നൽകുന്നതിന് കോൺട്രാക്ടർക്ക് ബാധ്യതയുണ്ടായിരിക്കുന്നതുമാണ്.
39. കില ഓഫീസിൽ വന്ന് കാന്റീനും, ഉപകരണങ്ങളും, പരിസരവും സന്ദർശിച്ചതിനുശേഷം ഭംഗിയായി കാന്റീൻ നടത്തിക്കൊണ്ടുപോകാൻ പറ്റും എന്ന വിശ്വാസമുള്ളവർ മാത്രം കൊട്ടേഷൻ സമർപ്പിക്കുക.
40. ഓരോ പരിപാടികളും ആരംഭിക്കുന്നതിന് തലേന്നത്തെ അത്താഴം, പരിപാടി തുടങ്ങുന്ന ദിവസത്തെ പ്രാതൽ, ചായ, ഉച്ചഭക്ഷണം എന്നിവയുടെ എണ്ണം നേരത്തെ അറിയിക്കുന്നതാണ്. അറിയിക്കുന്ന എണ്ണത്തേക്കാൾ അധികം വരുന്നവർക്ക് ഭക്ഷണം നൽകിയിട്ടുണ്ടെങ്കിൽ ആയതിന്റെ എണ്ണം ഓഫീസിൽ നിന്നും അനുമതി വാങ്ങിയശേഷം ബില്ലിൽ അവകാശപ്പെടാവുന്നതാണ്. പരിപാടി തുടങ്ങുന്ന ദിവസത്തെ ഉച്ചഭക്ഷണത്തിന്റെ എണ്ണത്തേക്കാൾ ആളുകൾ കുറവായാലും ഉച്ചഭക്ഷണത്തിന് അറിയിച്ചിട്ടുള്ള എണ്ണം ബില്ലിൽ അവകാശപ്പെടാവുന്നതാണ്. എന്നാൽ ഉച്ചഭക്ഷണത്തിനുശേഷം കൃത്യമായ എണ്ണം മാത്രം അവകാശപ്പെടാൻ മതി.
41. മെസ്സ് നടത്തുന്നതിനുള്ള നിബന്ധനകളിൽ വീഴ്ചവരുന്നപക്ഷം മുൻകൂട്ടി നോട്ടീസ് നൽകി കരാർ അവസാനിപ്പിക്കുന്നതിനും സെക്യൂരിറ്റി ഡെപ്പോസിറ്റ് കിലയിലേക്ക് മുതൽകൂട്ടുവാനുമുള്ള അധികാരം കില ഡയറക്ടിൽ നിക്ഷിപ്തമാണ്.
42. കാന്റീൻ നടത്തുന്നതിനായുള്ള ക്വട്ടേഷൻ 20.3.2015 ന് 3.30 വരെ സ്വീകരിക്കുന്നതും അന്നേദിവസം 4.00 മണിക്ക് സന്നിഹിതരായിരിക്കുന്നവരുടെ സാന്നിധ്യത്തിൽ ക്വട്ടേഷനുകൾ തുറക്കുന്നതുമായിരിക്കും.
43. മെസ്സ് നടത്തുന്നതിൽ യാതൊരു തരത്തിലുള്ള ബിനാമി ഏർപ്പാട് അനുവദിക്കുന്നതല്ല. അത്തരം കാര്യങ്ങൾ ശ്രദ്ധയിൽപ്പെട്ടാൽ മറ്റ് കാരണം കൂടാതെ കരാർ അവസാനിപ്പിക്കുവാൻ കില ഡയറക്ടർക്ക് അധികാരമുണ്ടായിരിക്കും.

(ഒപ്പ്)
ഡയറക്ടർ



കേരള ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ലോക്കൽ അഡ്മിനിസ്ട്രേഷൻ

മെനു ചാർട്ട് A

ഭക്ഷണസമയം

ബെഡ് ടീ	:	6.00 a.m.- 7.00 a.m..
പ്രാതൽ	:	8.00 a.m. - 09.30 a.m.
ഉച്ചഭക്ഷണം	:	1.00 p.m. - 2.15 p.m.
ഡിനർ	:	8.00 p.m. - 9.30 p.m.

തിങ്കൾ	
06.00 AM	: ബെഡ് ടീ/കാപ്പി
08.00 AM	: ചായ/കാപ്പി, ദോശ, ചട്നി, സാമ്പാർ, നേത്രപ്പഴം പൂഴുങ്ങിയത്
11.00 AM	: ചായ/കാപ്പി+ബിസ്ക്കറ്റ്
01.00 PM	: ചോറ്, സാമ്പാർ, ചിക്കൻ കറി, അവിയൽ, തോരൻ (കാബേജ്), അച്ചാർ, പപ്പടം (2), മോര്, രസം, ഗോതമ്പ് പായസം
03.00 PM	: ചായ/കാപ്പി, പരിപ്പുവട
06.00 PM	: ചായ/കാപ്പി+ബിസ്ക്കറ്റ്
08.00 PM	: ചോറ്, ചപ്പാത്തി, വെജി. കുറുമ, ഫിഷ് ഫ്രൈ, പരിപ്പ് കറി, തോരൻ (അച്ചിങ്ങ), പപ്പടം(2), അച്ചാർ, മോര്, രസം, പഴം (റോബസ്റ്റ)
ചൊവ്വ	
06.00 AM	: ബെഡ് ടീ/കാപ്പി
08.00 AM	: ചായ/കാപ്പി, ഇഡ്ഡലി, ചട്നി, സാമ്പാർ, ഉഴുന്നുവട (1)
11.00 AM	: ചായ/കാപ്പി+ബിസ്ക്കറ്റ്
01.00 PM	: ചോറ്, സാമ്പാർ, ഫിഷ് കറി, എരിശ്ശേരി (പയർ/മത്തൻ), തോരൻ (ബീൻസ്/അമര), അച്ചാർ, പപ്പടം (2), രസം, മോര്, സേമിയ പായസം.
03.00 PM	: ചായ/കാപ്പി, ഉണ്ണിയപ്പം (2)
06.00 PM	: ചായ/കാപ്പി+ബിസ്ക്കറ്റ്
08.00 PM	: ചോറ്, ചപ്പാത്തി, പുളിശ്ശേരി, ചിക്കൻകറി, വെജി. കുറുമ, മസാലക്കറി, പപ്പടം (2), തോരൻ (ബീറ്റ് റൂട്ട്)അച്ചാർ, രസം, മോര്, ചെറുപഴം

ബുധൻ

06.00 AM	:	ബെഡ് ടീ/കാപ്പി
08.00 AM	:	ചായ/കാപ്പി, ഇടിയപ്പം, കാബൂളി കടല മസാല, ചെറുപഴം (1)
11.00 AM	:	ചായ/കാപ്പി+ബിസ്ക്കറ്റ്
01.00 PM	:	ചോറ്, സാമ്പാർ, ചിക്കൻഫ്രൈ, കാളൻ, തോരൻ (പാവയ്ക്ക), പപ്പടം (2), അച്ചാർ, മോര്, രസം, പായസം (ചെറുപയർ)
03.00 PM	:	ചായ/കാപ്പി, ഉഴുന്നുവട
06.00 PM	:	ചായ/കാപ്പി+ബിസ്ക്കറ്റ്
08.00 PM	:	ചോറ്, ചപ്പാത്തി, ഫിഷ് കറി, വെജി. കുറുമ, പരിപ്പ് കറി (വെള്ളരിക്ക/ചീര/പടവലങ്ങ), തോരൻ (കാബേജ്), കുമ്പളങ്ങ, ചുരക്ക (വറുത്തരച്ചത്) മോര്, രസം, പപ്പടം (2), പഴം (റോബസ്റ്റ്)

വ്യാഴം

06.00 AM	:	ബെഡ് ടീ/കാപ്പി
08.00 AM	:	ചായ/കാപ്പി, അപ്പം, മുട്ട റോസ്റ്റ്, വെജി. സ്റ്റൂ.
11.00 AM	:	ചായ/കാപ്പി +ബിസ്ക്കറ്റ്
01.00 PM	:	ചോറ്, മട്ടൺകറി, സാമ്പാർ, ഓലൻ, ഉള്ളിതീയൽ, തോരൻ (കാരറ്റ്), അച്ചാർ, മോര്, രസം, പപ്പടം (2), അടപായസം
03.00 PM	:	ചായ/കാപ്പി, പഴംപൊരി
06.00 PM	:	ചായ/കാപ്പി+ബിസ്ക്കറ്റ്
08.00 PM	:	ചോറ്, ചപ്പാത്തി, വെജി. കുറുമ, ചിക്കൻ മസാല, സാമ്പാർ, കൂട്ടുകറി, പുളിഞ്ചി, മോര്, രസം, പപ്പടം (2), പൈനാപ്പിൾ സൈസസ്

വെള്ളി

06.00 AM	:	ബെഡ് ടീ/കാപ്പി
08.00 AM	:	ചായ/കാപ്പി, ഇസ്ലിമി, ചട്നി, സാമ്പാർ, നേത്രപഴം
11.00 AM	:	ചായ/കാപ്പി+ബിസ്ക്കറ്റ്
01.00 PM	:	ചോറ്, സാമ്പാർ, ഫിഷ് ഫ്രൈ, പാവയ്ക്ക/പടവലങ്ങ (മീൻ വെപ്പ്), കായമെഴുക്കു പുരട്ടി, അച്ചാർ, മോര്, രസം, പപ്പടം (2), പായസം (സേമിയ)
03.00 PM	:	ചായ/കാപ്പി, സവാള വട
06.00 PM	:	ചായ/കാപ്പി+ബിസ്ക്കറ്റ്
08.00 PM	:	ചോറ്/ചപ്പാത്തി, കുറുമ, ചിക്കൻ റോസ്റ്റ്, സാമ്പാർ, എരിശ്ശേരി(പയർ/കായ), തോരൻ (കാബേജ്), അച്ചാർ, രസം, പപ്പടം (2), ചെറുപഴം

ശനി

06.00 AM	:	ബെഡ് ടീ/കാപ്പി
08.00 AM	:	ചായ/കാപ്പി, പൂട്ട്, ചെറുപഴം (1), കടലക്കറി, പപ്പടം
11.00 AM	:	ചായ/കാപ്പി+ബിസ്ക്കറ്റ്
01.00 PM	:	ചോറ്, പരിപ്പ് കറി, ഫിഷ്കറി, അവിയൽ, മെഴുക്കു പുരട്ടി (ചേന) പപ്പടം (2), ഇഞ്ചിക്കറി, മോര്, രസം, ഗോതമ്പ് പായസം
03.00 PM	:	ചായ/കാപ്പി, നെയ്യപ്പം
06.00 PM	:	ചായ/കാപ്പി+ബിസ്ക്കറ്റ്
08.00 PM	:	ചോറ്, ചപ്പാത്തി, ചിക്കൻ ഫ്രൈ, വെജി. കുറുമ, തോരൻ (മിക്സഡ് വെജി.), സാമ്പാർ, തീയൽ, മോര്, രസം, പപ്പടം (2), പഴം (റോബസ്റ്റ)

ഞായർ

06.00 AM	:	ബെഡ് ടീ/കാപ്പി
08.00 AM	:	ചായ/കാപ്പി, ഉപ്പുമാവ്, പൂരിമസാല, ചട്നി
11.00 AM	:	ചായ/കാപ്പി+ബിസ്ക്കറ്റ്
01.00 PM	:	ചോറ്, ചിക്കൻ റോസ്റ്റ്, സാമ്പാർ, കാളൻ, തോരൻ (പാവയ്ക്ക), അച്ചാർ, മോര്, രസം, പപ്പടം (2), അരിപായസം
03.00 PM	:	ചായ/കാപ്പി, പത്തിരി
06.00 PM	:	ചായ/കാപ്പി+ബിസ്ക്കറ്റ്
08.00 PM	:	ചോറ്, ചപ്പാത്തി, വെജി. കുറുമ, പുളിശ്ശേരി, ഫിഷ്കറി, മസാലക്കറി, മെഴുക്കു പുരട്ടി (വൻപയർ), അച്ചാർ, മോര്, രസം, പപ്പടം (2), പൈനാപ്പിൾ സൈസ്സ്

- വെജിറ്റേറിയൻകാർക്ക് തിരഞ്ഞെടുത്ത് പുറമെ ഒരു ഗ്രീൻ സലാഡ് (കാരറ്റ്, സവോള, കുക്കുമ്പർ, തക്കാളി, ചെറുനാരങ്ങ, മുളക്, മല്ലി ഇല എന്നിവ അടങ്ങിയത്) കൊടുക്കണം.
- അച്ചാറിന് ചെറുനാരങ്ങ/വടുകപുളി/മാങ്ങ/നെല്ലിക്ക എന്നിവ ഒരു ദിവസം തന്നെ ആവർത്തനം വരാതെ ഉപയോഗിക്കണം.
- പരിപ്പ് കറിക്ക് കൂടെ വെള്ളരിക്ക/കുമ്പളങ്ങ/പടവലങ്ങ, ചീര എന്നിവയിലൊന്ന് മാറിമാറി ഉപയോഗിക്കുക.
- പുളിശ്ശേരിക്ക് ചേന/കുമ്പളങ്ങ/കായ എന്നിവയിലൊന്ന് മാറിമാറി ഉപയോഗിക്കുക.

ഡയറക്ടർ

ഭക്ഷണത്തിന്റെ അളവ്

ചിക്കൻ	-	100 ഗ്രാം
മത്സ്യം (വറവ്)	-	60 ഗ്രാം
മത്സ്യം (കറി)	-	75 ഗ്രാം
ഉഴുന്നുവട/പരിപ്പുവട	-	60 ഗ്രാം
പഴംപൊരി	-	60 ഗ്രാം
പപ്പടവട	-	12 സെ.മീ. വ്യാസം
തൈര്	-	60 ml
ചായസം	-	75 ml
നേന്ത്രപ്പഴം	-	200 ഗ്രാം

- മത്സ്യം വറുക്കുന്നതിന് അറയ്ക്ക (നെയ്മീൻ/കരിമീൻ/ആവൊലി (വെള്ള) വരാൽ എന്നിവയും മത്സ്യം കറിവയ്ക്കുന്നതിന് മുകളിൽ പറഞ്ഞത് കൂടാതെ സ്രാവ്, വറ്റ, മുഗാൽ, ഏട്ട, കാളാഞ്ചി, ശീലാവ്, വരാൽ എന്നിവയിലേതെങ്കിലും മാറിമാറി ഉപയോഗിക്കേണ്ടതാണ്.
- പാചകത്തിനു സൺഫ്ളവർ ഓയിൽ/വെളിച്ചെണ്ണ ഉപയോഗിക്കേണ്ടതാണ്. ഒരിക്കൽ ഉപയോഗിച്ച പാചക എണ്ണ വീണ്ടും ഉപയോഗിക്കാൻ പാടുള്ളതല്ല.
- അളവു പറയാത്ത ഭക്ഷണപദാർത്ഥങ്ങൾ ആവശ്യാനുസരണം നൽകേണ്ടതാണ്.
- ചായ/കാപ്പി എന്നിവയിൽ പാൽ, വെള്ളം 50:50 എന്ന അനുപാതത്തിലായിരിക്കണം.
- തേയില/കാപ്പിപ്പൊടി എന്നിവ മേൽത്തരം നിലവാരത്തിലുള്ളതായിരിക്കണം.
- ചപ്പാത്തി നെയ്യ് ഉപയോഗിച്ച് ഉണ്ടാക്കേണ്ടതാണ്.
- പൊതു അവധി ദിവസങ്ങളിൽ മെസ്സിന്റെ പ്രവർത്തനം ഉണ്ടായിരിക്കേണ്ടതാണ്.
- ഡയറക്ടറുടെ ഓഫീസിൽ വരുന്ന പ്രധാന അതിഥികൾക്ക് ചായയ്ക്ക് കൊടുക്കുന്നതിനായി നല്ല യിനം ബിസ്കറ്റുകൾ/കേക്ക്, അണ്ടി പരിപ്പ് എന്നിവ എപ്പോഴും കരുതിയിരിക്കണം.

മെസ്സ് സമയം

ബെഡ് കോഫി/ചായ	:	06.00 A.M. - 06.30 A.M.
പ്രാതൽ	:	08.00 A.M. - 09.00 A.M.
ചായ/കോഫി	:	11.00 A.M.
ഉച്ചഭക്ഷണം	:	01.00 P.M. - 02.00 P.M.
ചായ/കോഫി/സ്നാക്സ്	:	03.00 P.M.
അത്താഴം	:	08.00 - 09.00 P.M.

(ഒപ്പ്)
ഡയറക്ടർ

Special Menu for National/International Programmes

Menu Chart - B (1)

Breakfast	Tea/Snacks	Lunch or Dinner
Corn Flakes with Hot Milk	<ul style="list-style-type: none"> • Tea/Coffee Ready Mix • Chips & Biscuits 	One Veg.Soup
Bread/Butter/Jam		One Veg.Salad
Two Indian Breads		One No Non.Veg.Dish (Fish/Mutton/Chicken)
Egg		One North Indian Veg.Dish
Assorted Fruits		Three Kerala Veg.Dish
		Two Rice Varieties
		One Indian Bread
	One Dessert	
	Assorted Fruits	
	Choice of Raitha, Pickle, Pappad	
	Accompaniments	

Menu Chart - B (2)

Breakfast	Tea/Snacks	Lunch or Dinner
Corn Flakes with Hot Milk	Tea/Coffee with Hot Milk, Sugar Cubes and Tea/Coffee Bags	One Veg. & One Non.Veg Soup
Bread/Butter/Jam/Honey	Local Snacks	Two Veg.Salads
Three Indian Breads		Two Non.Veg.Dishes (Fish/Mutton/Chicken)
Egg		Two North Indian Veg.Dish
Fruit Juice		Four Kerala Veg.Dish
Assorted Fruits		Two Rice Varieties
		Two Indian Bread
	Two Desserts	
	Assorted Fruits	
	Choice of Raitha, Pickle, Pappad	
	Accompaniments	

Note

- For National/International cuisine, use of Sun Flower Oil is compulsory.
- The supplies of items are unlimited.
- Food to be served as Buffet in special cutlery.
- The name of the preparations will be given by the office.



Kerala Institute of Local Administration (KILA)

‘കില’ കാന്റീൻ ഏറ്റെടുത്ത് നടത്തുന്നതിനായുള്ള അപേക്ഷ

1.	പേര്, വിലാസം, ഫോൺ നമ്പർ	
2.	കുടുംബശ്രീ ജില്ലാ മിഷൻ രജിസ്റ്റർ നമ്പർ	
3.	ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ലൈസൻസ് നമ്പർ, തീയതി	
4.	കാന്റീൻ /കാറ്ററിംഗ് നടത്തുന്നതിനുള്ള പരിശീലനം സംബന്ധിച്ച വിവരം	
5.	തദ്ദേശ സ്ഥാപനത്തിൽ നിന്നും ലഭിച്ചിട്ടുള്ള ലൈസൻസിന്റെ വിവരം	
6.	കാന്റീൻ നടത്തുന്നതിലുള്ള മുൻ പരിചയം	
7.	ഇപ്പോൾ കാന്റീൻ ഏറ്റെടുത്ത് നടത്തുന്നുണ്ടെങ്കിൽ ആയതിന്റെ വിവരം	

സമ്മതപത്രം

A. കില കാന്റീൻ നടത്തുന്നതിനായുള്ള നിബന്ധനകൾ വായിച്ചു മനസ്സിലാക്കി. താഴെ പറയുന്ന തുകയ്ക്ക് കില കാന്റീൻ നടത്തുന്നതിന് ഞാൻ തയ്യാറാണ്.

Menu Chart A

ഇനം	തുക
ബ്രഡ് ടീ	
പ്രാതൽ	
ചായ + ബിസ്കറ്റ് (11.a.m.)	
ഉച്ചഭക്ഷണം	
ചായ + സ്നാക്സ് (3.30 p.m.)	
ഇറവനിങ്ങ് ടീ + ബിസ്കറ്റ്സ്	
അത്താഴം	

B. ദേശീയ/അന്തർദേശീയ പരിപാടി

Menu Chart B (1)

ഇനം	തുക
ബ്രെഡ് ടീ	
പ്രാതൽ	
ചായ + സ്നാക്സ് (11.a.m.)	
ഉച്ചഭക്ഷണം	
ചായ + സ്നാക്സ് (3.30 p.m.)	
അത്താഴം	

Menu Chart B (2)

ഇനം	തുക
ബ്രെഡ് ടീ	
പ്രാതൽ	
ചായ + സ്നാക്സ് (11.a.m.)	
ഉച്ചഭക്ഷണം	
ചായ + സ്നാക്സ് (3.30 p.m.)	
അത്താഴം	

തീയതി

ഒപ്പ്
പേര്

(ഓഫീസ് ഉപയോഗത്തിന്)