കാര്യവട്ടം കാമ്പസിൽ കാന്റീൻ നടത്തുന്നതിനുള്ള വ്യവസ്ഥകൾ

1. ക്യാന്റീൻ / കഫെറ്റീരിയ ഉപദേശക സമിതി അംഗീകരിച്ചിട്ടുള്ള വിലയിൽ മാത്രമേ ആഹാരപദാർത്ഥങ്ങൾ വിൽക്കാൻ പാടുള്ളൂ.
2. വിലവിവരപ്പട്ടിക വ്യക്തമായി എല്ലാ ഹാളുകളിലും പ്രദർശിപ്പിച്ചിരിക്കണം
3. ആഹാരത്തിന് ബില്ല് കൃത്യമായും നൽകേണ്ടതാണ്. ബില്ലിൽ ലൈസൻസ്, രജിസ്ട്രേഷൻ നമ്പർ എന്നിവ കൃത്യമായും അച്ചടിച്ചിരിക്കണം
4. കേരള സർവകലാശാല ജീവനക്കാർ, റിട്ടയർ ചെയ്ത ജീവനക്കാർ, കാമ്പസിനകത്തുള്ള ഡിപ്പാർട്ടുമെന്റുകളിലെ വിദ്യാർത്ഥികൾ, ജീവനക്കാരുടെ കൂടെ വരുന്ന ഒരാൾ ഉൾപ്പെടെ ഉള്ളവർക്ക് വിലയിളവ് ബാധകമാണ്.
5. സിഗരറ്റ്, പാൻ, കുപ്പിയിലടച്ച പാനീയങ്ങൾ, ഐസ്ക്രീം മുതലായവ വിൽക്കാൻ പാടുള്ളതല്ല
6. മിൽമപാൽ, നിലവാരമുള്ള കമ്പനി നിർമ്മിതങ്ങളായ തേയിലപ്പൊടി, കാപ്പിപ്പൊടി മുതലായവ മാത്രമേ ഉപയോഗിക്കാവൂ.
7. സൺഫ്ളവർ എണ്ണ / വെളിച്ചെണ്ണ എന്നിവ മാത്രമേ ഉപയോഗിക്കാവൂ. പഴകിയ പാചക എണ്ണ വീണ്ടും ഉപയോഗിക്കാൻ പാടില്ല. പൊരിക്കാൻ ഉപയോഗിക്കുന്ന എണ്ണ, കൊഴുപ്പ് എന്നിവയുടെ സ്വാഭാവിക നിറം മാറിയാൽ ഉടൻ തന്നെ ഉപേക്ഷിക്കണം.
8. കുടിക്കുവാൻ വെള്ളം തിളപ്പിച്ചു തന്നെ നൽകേണ്ടതാണ്.
9. ഉച്ചക്ക് ഊണിന് പുറമേ മറ്റ് ആഹാരസാധനങ്ങൾ കൂടി വേണ്ടവർക്ക് ചൂടോടെ 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.
13. ക്യാന്റീൻ ജീവനക്കാർ വൃത്തിയും വെടിപ്പുമുള്ള യൂണിഫോമും തലയിൽ തൊപ്പിയും 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, ഫാൻ എന്നിവയുടെ ഉപയോഗം പരമാവധി കുറക്കാൻ ശ്രമിക്കണം.
17. മീറ്റിംഗുകളിൽ ചായയും / ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങളും പേപ്പർ പ്ലേറ്റുകളിലും പേപ്പർ കപ്പുകളിലും മാത്രമേ നൽകാവൂ.
18. പ്ലാസ്റ്റിക് കപ്പുകളും, പാത്രങ്ങളും, പ്ലാസ്റ്റിക് ബാഗുകളും ഉപയോഗിക്കുവാൻ പാടുള്ളതല്ല.

19. നാലാം ശനിയാഴ്ചയും കാര്യവട്ടം കാമ്പസിൽ കോൺടാക്റ്റ് ക്ലാസ്സുകൾ ഉള്ള അവധി ദിവസങ്ങളിലും പരസ്പര ധാരണയിൽ ക്യാന്റീനും കഫെറ്റീരിയയും ഇടവിട്ട് പ്രവർത്തിക്കേണ്ടതാണ്.
20. ക്യാന്റീനിൽ പരാതി ബുക്ക് / പെട്ടി എല്ലാപേർക്കും ലഭ്യമാകത്തക്ക വിധം പ്രദർശിപ്പിക്കേണ്ടതാണ്.
21. ഇപ്പോൾ ക്യാന്റീനിൽ നിലവിലുള്ള ഫർണിച്ചർ ഉപയോഗിക്കേണ്ടതാണ്. അധിക ആവശ്യം വരുന്നവ കരാറുകാരൻ തന്നെ കൊണ്ടുവരേണ്ടതാണ്.
22. ക്യാന്റീനിൽ നിന്നുള്ള മാലിന്യങ്ങളും മറ്റ് അവശിഷ്ടങ്ങളും കരാറുകാരൻ സ്വന്തം ചിലവിൽ നിർമാർജ്ജനം ചെയ്യേണ്ടതാണ്.
23. എല്ലാ മാസവും 5-ാം തീയതിയോ അതിന് മുൻപോ വാടകയും കറണ്ട് ചാർജ്ജും (**സബ്സിഡി കഴിച്ച്**) കേരള യൂണിവേഴ്സിറ്റി ഫണ്ടിൽ അടക്കേണ്ടതാണ്.
24. 10000/- രൂപയാണ് സെക്യൂരിറ്റി ഡിപ്പോസിറ്റ് ആയി നിശ്ചയിച്ചിരിക്കുന്നത്.
25. **ക്യാന്റീൻ/ കഫെറ്റീരിയ പ്രവർത്തന സമയം രാവിലെ 8 മുതൽ വൈകുന്നേരം 6.30 വരെ ആകുന്നു.** പ്രവർത്തന സമയം കഴിഞ്ഞാൽ ക്യാന്റീൻ / കഫെറ്റീരിയ പ്രവർത്തനം അവസാനിപ്പിച്ച് ജീവനക്കാർ പുറത്ത് പോകേണ്ടതാകുന്നു.
26. കോർപ്പറേഷൻ / സർക്കാർ എന്നിവർ ക്യാന്റീൻ നടത്തുന്നതിന് അനുശാസിക്കുന്ന ലൈസൻസുകളും ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ കമ്മീഷണറുടെ അനുമതിയും മറ്റും കരാറുകാരൻ എടുത്തിരിക്കേണ്ടതാകുന്നു.
27. ഭക്ഷ്യസുരക്ഷ, ഗുണനിലവാര റെഗുലേഷൻ 2011 പ്രകാരമുള്ള മിനിമം നിബന്ധനകൾ പാലിച്ചിരിക്കേണ്ടതാണ്.
28. ഭക്ഷണം തയ്യാറാക്കുന്നതിനാവശ്യമായ അസംസ്കൃത പദാർത്ഥങ്ങൾ വിതരണം ചെയ്യുന്നവരുടെ ഒരു രജിസ്റ്റർ ക്യാന്റീനിൽ സൂക്ഷിക്കേണ്ടതാണ്.
29. കരാർ അവസാനിക്കുന്ന മുറയ്ക്ക് ബാധ്യതകൾ കണക്കാക്കി നിരതദ്രവ്യം തിരികെ നൽകുന്നതാണ്.
30. ക്യാന്റീൻ ഉപദേശകസമിതിയുടെ നിർദ്ദേശങ്ങൾ അനുസരിക്കാത്തപക്ഷം കരാറുകാരനെതിരെ നിരതദ്രവ്യം പിടിച്ചെടുക്കൽ, കരാർ റദ്ദാക്കൽ ഉൾപ്പെടെയുള്ള നടപടികൾ സ്വീകരിക്കുവാൻ ക്യാന്റീൻ ഉപദേശക സമിതിക്ക് അധികാരമുള്ളതാണ്.

മേൽ വിവരിച്ചിരിക്കുന്ന നിബന്ധനകൾ വായിച്ച് ബോധ്യപ്പെട്ട് സമ്മതിച്ചിരിക്കുന്നു.

തിരുവനന്തപുരം

ഒപ്പ്

പേര്

മേൽവിലാസം