



കണ്ണൂർ സർവകലാശാല  
(ആസൂത്രണ വികസന വിഭാഗം)

കാട്ടേഷൻ നോട്ടീസ്

No:PID/B1/THAVAKKARA CANT/2014

dated:26.04.2022

കണ്ണൂർ സർവകലാശാലയുടെ താവക്കര ക്യാമ്പസിൽ ഒരു വർഷത്തേക്ക് ഫുഡ് ഹൗസ് നടത്തുന്നതിന് കാന്റീൻ നടത്തിപ്പിൽ മുൻപരിചയമുള്ള കുടുംബശ്രീയുടെ സിംഗിൾ യൂണിറ്റ്/ വനിതാ സ്വയം സഹകരണ സംഘത്തിൽ നിന്നോ കാട്ടേഷനുകൾ ക്ഷണിച്ചു കൊള്ളുന്നു.

കാട്ടേഷനുകൾ സമർപ്പിക്കുന്നതിനുള്ള നിശ്ചിത അപേക്ഷാഫോറം , നിബന്ധനകൾ എന്നിവ യൂണിവേഴ്സിറ്റി വെബ്സൈറ്റിൽ നിന്നും / കണ്ണൂർ സർവകലാശാല പി എൽ ഡി ബ്രാഞ്ച്ൽ നിന്നും (താവക്കര) ലഭിക്കുന്നതാണ്.

കാട്ടേഷനുകൾ സ്വീകരിക്കുന്ന അവസാന തീയതി **20.05.2022, 3.00** മണി വരെയാണ് താമസിച്ചു ലഭിക്കുന്ന കാട്ടേഷനുകൾ സ്വീകരിക്കുന്നതല്ല .

ലഭിക്കുന്ന കാട്ടേഷനുകൾ **20.05.2022, 3.30** മണിക്ക് തുറക്കുന്നതാണ്.

നിരതദ്രവ്യമായി കണ്ണൂർ സർവകലാശാല ഫിനാൻസ് ഓഫീസറുടെ പേരിൽ എടുത്ത **1000/-**രൂപയുടെ ഡിമാൻഡ് ഡ്രാഫ്റ്റ് കാട്ടേഷനോടൊപ്പം അടക്കം ചെയ്യേണ്ടതാണ് .

യാതൊരു കാരണവും ബോധ്യപ്പെടുത്താതെ കാട്ടേഷനുകൾ നിരസിക്കുവാനുള്ള പൂർണ്ണ അധികാരം സർവകലാശാല രജിസ്ട്രാറിൽ നിക്ഷിപ്തമാണ് . വിശദ വിവരങ്ങൾ യൂണിവേഴ്സിറ്റി വെബ്സൈറ്റിൽ ലഭ്യമാണ് .([www.kannuruniversity.ac.in](http://www.kannuruniversity.ac.in))

രജിസ്ട്രാർ (i/c)

കണ്ണൂർ സർവകലാശാല കാന്റീൻ നടത്തുന്നതിനുള്ള അപേക്ഷ

റഫ നമ്പർ : (PID/B1/THAVAKKARA CANT/2014)

തീയതി:

പേര് :

മേൽവിലാസം :

മൊബൈൽ നമ്പർ :

കാന്റീൻ നടത്തിപ്പിൽ മുൻകാല പരിചയം സംബന്ധിച്ച വിവരങ്ങൾ :

ആഹാര സാധനങ്ങളുടെ പട്ടിക

---

ക്രമ നം	ആഹാര സാധനങ്ങൾ	അളവ്/തൂക്കം	വില
1.	ചായ (പഞ്ചസാര, നല്ല തേയില, ശുദ്ധമായ പാൽ ഇവ ചേർത്ത് )	150 മില്ലി	
2.	കാപ്പി (നല്ല ഇനം കാപ്പിപ്പൊടി , പഞ്ചസാര, ശുദ്ധമായ പാൽ ഇവ ചേർത്ത് )	150 മില്ലി	
3.	ഹോർലിക്സ് / ബോൺ വിറ്റ	150 മില്ലി	

4.	പശുവിൻറെ പാൽ	150 മില്ലി	
5.	കട്ടൻകാപ്പി/കട്ടൻ ചായ	150 മില്ലി	

**Breakfast and Curry**

6.	ദോശ+ സാമ്പാർ+ചട്നി	80ഗ്രാം	
7.	വെള്ളയപ്പം	100ഗ്രാം	
8.	നെയ്റോസർ്+ സാമ്പാർ+ ചട്നി	200 ഗ്രാം	
9.	മസാലദോശ+ സാമ്പാർ+ചട്നി	200 ഗ്രാം	
10.	ഇഡ്ഡലി+ സാമ്പാർ+ ചട്നി	80ഗ്രാം	
11.	പുട്ട്(2piece with curry)	100ഗ്രാം	
12.	ഉപ്പുമാവ്	200 ഗ്രാം	
13.	ഇടിയപ്പം(നൂൽപുട്ട് )	60 ഗ്രാം	
14.	അരിപ്പത്തിരി	100ഗ്രാം	
15.	കപ്പ	200 ഗ്രാം	
16.	ചപ്പാത്തി	80 ഗ്രാം	
17.	പൂരിമസാല (3 എണ്ണം)	50ഗ്രാം വീതം	
18.	പൊറോട്ട	100 ഗ്രാം	
19.	ചെറുപയർ	100 ഗ്രാം	
20.	സ്റ്റൂ (വെജിറ്റബിൾ )	100 ഗ്രാം	
21.	മുട്ടക്കറി/മുട്ടറോസ്റ്റ്	1 മുട്ട	
22.	ബാജിക്കറി	100 ഗ്രാം	
23.	മീൻകറി	100 ഗ്രാം (with one piece)	
24.	കടല	100 ഗ്രാം	

**Snacks ( for 10.A.M & 4.P.M)**

25.	അരിയുണ്ട	100 ഗ്രാം	
26.	തരിയുണ്ട	100 ഗ്രാം	
27.	ഇലയട	100 ഗ്രാം	
28.	കൊഴുക്കട്ട	100 ഗ്രാം	
29.	പഴം ന്നച്ചത്	100 ഗ്രാം	
30.	അവിൽ നനച്ചത്	100 ഗ്രാം	
31.	കേസരി	80ഗ്രാം	
32.	പരിപ്പുവട	40 ഗ്രാം	
33.	പഴംപൊരി	40 ഗ്രാം	
34.	ഉള്ളിവട	80 ഗ്രാം	
35.	ഉഴുനുവട	40 ഗ്രാം	
36.	ഉണ്ണിയപ്പം	60 ഗ്രാം	
37.	ഉന്നക്കായ	80 ഗ്രാം	
38.	ബോണ്ട	80 ഗ്രാം	

39	നെൽ പത്തിരി	100 ഗ്രാം	
40	സുഖിയൻ	60 ഗ്രാം	
41	മുട്ടബജ്ജി	75 ഗ്രാം	
42	ബ്രഡ് പൊരിച്ചത്	70 ഗ്രാം	
43	സമൂസ(പച്ചക്കറി)	100 ഗ്രാം	
44	പഫ്സ് (വെജ് ), (നോൺ വെജ്)	100 ഗ്രാം	
45	കട്ടിലറ്റ് (വെജ് ), (നോൺ വെജ്)	100 ഗ്രാം	
<b>Lunch</b>			
46	ഊൺ - ചോറ് ആവശ്യാനുസരണവും സാമ്പാർ /പച്ചക്കറി, മത്സ്യക്കറി ,അച്ചാർ,തോരൻ,വെള്ളം രസം/മോര് ,പച്ചടി/കൂട്ടുകറി,പപ്പടം എന്നിവ വിഭവങ്ങളായി നൽകേണ്ടതാണ്		
47	നെൽച്ചോർ	1 plate with <u>salad,pickle&amp;pappadam</u>	
48	ബിരിയാണി(ചിക്കൻ)ഫുൾ(2 പീസ് )	1 plate with <u>salad,pickle&amp;pappadam</u>	
49	ബിരിയാണി(ചിക്കൻ) ഹാഫ് (1 പീസ് )	1 plate with <u>salad,pickle&amp;pappadam</u>	
50	ബിരിയാണി(മട്ടൻ)ഫുൾ	1 plate with <u>salad,pickle&amp;pappadam</u>	
51	ബിരിയാണി(മട്ടൻ) ഹാഫ്	1 plate with <u>salad,pickle&amp;pappadam</u>	
52	ബിരിയാണി (വെജിറ്റബിൾ)	1 plate with <u>salad,pickle&amp;pappadam</u>	
53	ഫ്രൈഡ് റൈസ്(ചിക്കൻ)	1 plate with <u>salad,pickle&amp;pappadam</u>	
54	ഫ്രൈഡ് റൈസ്(വെജിറ്റബിൾ)	1 plate with <u>salad,pickle&amp;pappadam</u>	
<b>Curry</b>			
55	ചിക്കൻ കറി	¼ ഭാഗം	
56	മട്ടൻ കറി	200 ഗ്രാം	
57	ബീഫ് കറി	150 ഗ്രാം	
58	ഫിഷ് കറി	100 ഗ്രാം (with one piece)	
59	തൈര്	70 മില്ലി	
60	ചിക്കൻ ഫ്രൈ	¼ ഭാഗം	

61	മട്ടൻ ഫ്രൈ	200 ഗ്രാം	
62	മട്ടൻ കുറുമ	200 ഗ്രാം	
63	ബീഫ് ഫ്രൈ	150 ഗ്രാം	
64	ഫിഷ് ഫ്രൈ	1 piece	

മറ്റിനങ്ങൾ പേരും, അളവ്/തൂക്കം ,വില എന്നിവ കോൺട്രാക്ടർ സൂചിപ്പിക്കണം.

നിബന്ധനയിൽ കാണിച്ച അളവ് പ്രകാരമുള്ള ഭക്ഷണപദാർത്ഥങ്ങൾ മുകളിൽ കാണിച്ച വിലനിലവാരത്തിൽ പാകം ചെയ്തു കൊടുക്കുവാൻ ഞാൻ സന്നദ്ധനാണ് .

കാൻറീനിന്റെ പ്രവർത്തന സമയം രാവിലെ 08.30 മുതൽ വൈകുന്നേരം 05.30 മണി വരെയാണ്.രജിസ്ട്രാറുടെ നിർദ്ദേശപ്രകാരം ഈ സമയക്രമത്തിൽ മാറ്റം ഉണ്ടായിരിക്കുന്നതാണ്

സർവകലാശാല നിയമങ്ങൾക്കു വിധേയമായി കാൻറീൻ നടത്തുവാൻ എനിക്ക് പൂർണ്ണ സമ്മതമാണെന്ന് ഞാൻ ഇതിനാൽ പ്രതിജ്ഞ ചെയ്യുന്നു

അപേക്ഷകന്റെ ഒപ്പ്



# കണ്ണൂർ സർവകലാശാല

(കാമ്പസിൽ നടത്തിപ്പ് സംബന്ധിച്ച് നിബന്ധനകൾ)

1. കണ്ണൂർ സർവകലാശാല, താവക്കര ക്യാമ്പസിലെ HRDC ബിൽഡിങ്ങിലുള്ള ഫുഡ് ഹൗസിൽ ഒരു വർഷത്തേക്ക് സർവകലാശാലജീവനക്കാർക്കും, അധ്യാപകർക്കും, വിദ്യാർത്ഥികൾക്കും പൊതുജനങ്ങൾക്കും വേണ്ടി ഫുഡ് ഹൗസ് നടത്തേണ്ടതാണ്.
2. ഫുഡ് ഹൗസ് നടത്തുന്നതിനുള്ള ആളെ തിരഞ്ഞെടുക്കുമ്പോൾ പ്രസ്തുത ജോലിക്കുള്ള മുൻപരിചയവും അപേക്ഷകന്റെ പ്രാപ്തിയും സാധനങ്ങളുടെ വിലയും പ്രത്യേകം പരിഗണിക്കുന്നതാണ്.
3. കുടുംബശ്രീയുടെ സിംഗിൾ യൂണിറ്റ്/ വനിതാ സ്വയം സഹകരണ സംഘത്തിൽ നിന്നുള്ള ക്വട്ടേഷനുകൾ മാത്രമേ പരിഗണിക്കപ്പെടുകയുള്ളൂ.
4. കരാർ കാലാവധി ഒരു കൊല്ലത്തേക്കായിരിക്കും, പക്ഷെ ഫുഡ് ഹൗസ് നടത്തിപ്പ് തൃപ്തികരമല്ലെങ്കിൽ ഒരു മാസത്തെ നോട്ടീസ് നൽകിയതിന് ശേഷം കരാർ അവസാനിപ്പിക്കുന്നതാണ്. ഫുഡ് ഹൗസ് നടത്തുന്ന കോൺട്രാക്ടർ ഒരു മാസത്തെ നോട്ടീസ് നൽകിയതിനുശേഷം മാത്രമേ സ്വന്തം നിലയിൽ ഫുഡ് ഹൗസ് നടത്തിപ്പ് അവസാനിപ്പിക്കുവാൻ പാടുള്ളൂ.
5. ഓരോ മാസത്തേയും വെള്ളം, ഇലക്ട്രിസിറ്റി ചാർജ്ജ് എന്നിവ അതാത് മാസം കോൺട്രാക്ടർ നൽകേണ്ടതാണ്.
6. ഫുഡ് ഹൗസിൽ ആഹാരസാധനങ്ങളുടെ വിലനിലവാരം വ്യക്തമായി ബോർഡിൽ എഴുതി ഉപഭോക്താക്കൾക്ക് കാണത്തക്കവിധം കോൺട്രാക്ടർ സ്വന്തം ചിലവിൽ പ്രദർശിപ്പിക്കേണ്ടതാണ്.
7. ഫുഡ് ഹൗസിൽ ആഹാരസാധനങ്ങളല്ലാതെ മറ്റൊന്നും തന്നെ വിൽക്കാൻ പാടുള്ളതല്ല.
8. ഫുഡ് ഹൗസിൽ വേണ്ടുന്നത്ര ജോലിക്കാരെ നിലവിലുള്ള തൊഴിൽ നിയമങ്ങൾക്കു വിധേയമായി കോൺട്രാക്ടർ നിയമിക്കേണ്ടതാണ്. ജോലിക്കാർ യൂണിഫോം ധരിക്കേണ്ടതാണ്.
9. ഫുഡ് ഹൗസ് നടത്തിപ്പിനുള്ള ലൈസൻസ് മുതലായവ ബന്ധപ്പെട്ട തദ്ദേശ സ്വയംഭരണ സ്ഥാപനങ്ങളിൽ നിന്നും ഫുഡ് സേഫ്റ്റി റിപ്പാർട്ട് മെന്റിൽ നിന്നും വാങ്ങിയിരിക്കേണ്ടതും നിയമാനുസൃതമായ നികുതികൾ മുതലായവ നൽകേണ്ടതും കോൺട്രാക്ടറുടെ ചുമതലയാകുന്നു.
10. ഫുഡ് ഹൗസ് നടത്തിപ്പ് സർവകലാശാല നിശ്ചയിക്കുന്ന ഒരു കമ്മിറ്റിയുടെ നിർദ്ദേശങ്ങൾക്കും രീതിമാനങ്ങൾക്കും വിധേയമായിരിക്കുന്നതാണ്.
11. പൊതുജനങ്ങൾക്കും ആഹാരസാധനങ്ങൾ അനുവദിക്കുന്നതാണ്. ആയതിന്റെ നിബന്ധനകൾ നിശ്ചയിക്കുന്നത് ഖണ്ഡിക 9 ൽ



സൂചിപ്പിക്കപ്പെട്ടിട്ടുള്ള കമ്മിറ്റിയായിരിക്കും. എന്നാൽ ഖണ്ഡിക 1 ൽ പറഞ്ഞിട്ടുള്ള പ്രകാരം ജീവനക്കാർക്കും അധ്യാപകർക്കും വിദ്യാർത്ഥികൾക്കും മറ്റും കൃത്യ സമയത്തിന് ആഹാരം കൊടുക്കുവാൻ കോൺട്രാക്ടർ തീർത്തും ബാധ്യസ്ഥനാണ്

12. ഫുഡ് ഹൗസ് കെട്ടിടത്തിന് കേടുപാടുകൾ കൂടാതെ സൂക്ഷിക്കുന്നതോടൊപ്പം കെട്ടിടവും പരിസരവും ശുചിയായി സൂക്ഷിക്കുവാനും ഹൈജീനിക് കണ്ടിഷനിൽ ആഹാരസാധനങ്ങൾ പാകം ചെയ്യുന്നതിനും വിതരണം ചെയ്യുന്നതിനും കോൺട്രാക്ടർ ബാധ്യസ്ഥനാണ്.
13. ഫുഡ് ഹൗസിൽ ഉണ്ടാവുന്ന മാലിന്യങ്ങൾ യഥാവിധി സംസ്കരിക്കേണ്ട ഉത്തരവാദിത്തം കരാറുകാരനിൽ നിക്ഷിപ്തമാണ്
14. ഫുഡ് ഹൗസ് നടത്തിപ്പിന് അത്യാവശ്യമായ പാത്രങ്ങളും മറ്റു അനുസാരികളും സർവകലാശാല നൽകുന്നതാണ്. ഫുഡ് ഹൗസിലേക്കു ആവശ്യമായ ഗ്യാസ് കണക്ഷൻ സർവകലാശാല തരപ്പെടുത്തിക്കൊടുക്കുന്നതായിരിക്കും ,ബർണറും ബന്ധപ്പെട്ട ഫിറ്റിങ്ങുകളും സർവകലാശാല തരപ്പെടുത്തിക്കൊടുക്കും .ഗ്യാസ് കണക്ഷനോട് ഒന്നിച്ചു നൽകുന്ന ഗ്യാസിന്റെ വില കോൺട്രാക്ടർ സർവകലാശാലയ്ക്കു നൽകേണ്ടതാണ്
15. തെരഞ്ഞെടുക്കുന്ന ആൾ ഫുഡ് ഹൗസ് നടത്തുന്നതിന് മുൻപ് 30000/-..... രൂപ സെക്യൂരിറ്റി ആയി കട്ടിവെക്കുകയും സർവകലാശാല നിശ്ചയിക്കുന്ന വ്യവസ്ഥ അടങ്ങിയ ഒരു എഗ്രിമെന്റിൽ ഒപ്പിടേണ്ടതുമാണ്
16. അപേക്ഷകൻ പ്രത്യേകം സീൽ വെച്ച കവറിൻറെ പുറത്തു ഫുഡ് ഹൗസ് നടത്തുന്നതിനുള്ള അപേക്ഷ അതിനായി നിശ്ചയിക്കപ്പെട്ട ദിവസം 3.00 മണിക്ക് മുൻപായി യൂണിവേഴ്സിറ്റി ഫിനാൻസ് ഓഫീസറുടെ പേരിൽ എടുത്ത **1000/-** രൂപയുടെ നിരതദ്രവ്യത്തിന്റെ രശീതിയോടുകൂടി രജിസ്ട്രാർക്ക് സമർപ്പിക്കണം
17. 20.05.2022 വൈകുന്നേരം 3.00 മണി വരെ ലഭിക്കുന്ന അപേക്ഷകൾ അന്നേ ദിവസം 3.30 മണിക്ക് തുറക്കുന്നതാണ്.
18. അപേക്ഷാഫോമിൽ വിവരിക്കുന്ന (പട്ടികയിൽ) ആഹാരസാധനങ്ങൾ ഗുണമേന്മയോടുകൂടി വിൽക്കുവാൻ സാധിക്കുന്ന ഏറ്റവും കുറഞ്ഞ വില അപേക്ഷയിൽ രേഖപ്പെടുത്തിയിരിക്കണം.
19. ഫുഡ് ഹൗസ് നടത്തിപ്പിനുള്ള ഏതു അപേക്ഷയും സ്വീകരിക്കുന്നതിനും കാരണം കാണിക്കാതെ നിരസിക്കുന്നതിനുമുള്ള അവകാശം യൂണിവേഴ്സിറ്റി രജിസ്ട്രാറിൽ നിക്ഷിപ്തമാണ്
20. സർവകലാശാലയിൽ നിലവിലുള്ള മറ്റു ലേല നിബന്ധനകൾ ഈ ലേലത്തിനും ബാധകമാണ്.



21. ആഹാരസാധനങ്ങളുടെ തൃക്കം അപേക്ഷയിൽ നിർബന്ധമായും സൂചിപ്പിക്കണം
  22. ആഹാരസാധനങ്ങൾ വെളിച്ചെണ്ണയിൽ പാകം ചെയ്യേണ്ടതാണ്
  23. സർവകലാശാല നിയമങ്ങൾക്കു വിധേയമായി ഫുഡ് ഹൗസ് നടത്തിക്കൊള്ളാമെന്നു അപേക്ഷകന്റെ പ്രതിജ്ഞ അപേക്ഷയിൽ രേഖപ്പെടുത്തേണ്ടതാണ്
  24. ഗസ്റ്റ് ഹൗസിലും സിൻഡിക്കേറ്റ് മീറ്റിംഗ് ,മറ്റു സ്റ്റാറ്റ്യൂട്ടറി മീറ്റിംഗ് സമയങ്ങളിലും യൂണിവേഴ്സിറ്റി നിർദ്ദേശിക്കുന്ന സമയങ്ങളിലും ആഹാരസാധനങ്ങൾ വിതരണം ചെയ്യേണ്ടതാണ്
  25. സർവകലാശാലയുടെ സൗകര്യങ്ങൾ ഉപയോഗിച്ചു കൊണ്ട് ഫുഡ് ഹൗസിൽ തയ്യാറാക്കുന്ന ഭക്ഷണ സാധനങ്ങൾ സർവകലാശാലയ്ക്കു പുറത്തു വില്പന നടത്തുവാനോ മറ്റെവിടെയെങ്കിലും തയ്യാറാക്കുന്ന ഭക്ഷണസാധനങ്ങൾ (പാക്കറ്റിൽ ലഭ്യമാകുന്ന സ്നാക്സ്, സോഫ്റ്റ് ഡ്രിങ്കുകൾ എന്നിവ ഒഴികെ ) സർവകലാശാല ഫുഡ് ഹൗസിൽ വില്പന നടത്തുവാൻ പാടില്ല.
  26. സർവകലാശാല ഫുഡ് ഹൗസിൽ മറ്റു പൊതു പരിപാടികളോ സൽകാരങ്ങളോ നടത്തുവാൻ പാടില്ല
  27. ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങൾ കൈ കൊണ്ട് ഉപഭോഗ്താക്കൾക്കു നൽകുവാൻ പാടുള്ളതല്ല അതിനു ടോങ്ങ്സ് ഉപയോഗിക്കേണ്ടതാണ്
  28. ഫുഡ് ഹൗസിൽ വിറകു ഉപയോഗിക്കരുത്
  29. പ്ലാസ്റ്റിക്, പോളിത്ത്രിൻ അടങ്ങിയ വസ്തുക്കൾ ഫുഡ് ഹൗസിൽ ഉപയോഗിക്കാൻ പാടുള്ളതല്ല
  30. ഭക്ഷണപദാർത്ഥങ്ങൾ കഴിവതും ചൂടോടെ വിളമ്പേണ്ടതാണ്
- 29.ഓരോ ദിവസത്തേക്കുമുള്ള മെനുവിൽ കാണിച്ചിരിക്കുന്ന ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങൾ അതേ രീതിയിൽ വിതരണം ചെയ്യേണ്ടതാണ്

Sd/-

രജിസ്ട്രാർ



## Menu for each day

### Breakfast

Monday: ദോശ, ഇഡ്ഡലി, ചപ്പാത്തി

Tuesday: വെള്ളയപ്പം, പുട്ട്, പൂരിമസാല

Wednesday: നെയ്റോസ്റ്റ്, പൊറോട്ട, അരിപ്പത്തിരി

Thursday: മസാലദോശ, ഇടിയപ്പം(നൂൽപുട്ട് ), പൂരിമസാല

Friday: ദോശ, ചപ്പാത്തി, കപ്പ

Saturday: വെള്ളയപ്പം, പൊറോട്ട, ഉപ്പുമാവ്

*Note: ഈ ലിസ്റ്റിൽ നിന്നും ഓരോ ദിവസവും രണ്ട് ഐറ്റം നിർബന്ധമായും ഉണ്ടായിരിക്കണം*

Curry: മെയിൻ ലിസ്റ്റിൽ നിന്നും കോൺട്രാക്ടറുടെ ചോയ്സ്

### Snacks ( for 10.A.M & 4.P.M)

Monday: പരിപ്പുവട, ഇലയട, പഴംപൊരി, കൊഴുക്കട്ട

Tuesday: ഉള്ളിവട, ഉന്നക്കായ, ബോണ്ട, കേസരി

Wednesday: കട്ട്ലറ്റ്, സമൂസ, ഉഴുന്നുവട, പഴംപൊരി

Thursday: പരിപ്പുവട, ഉണ്ണിയപ്പം, അവിൽ നനച്ചത്, സുഖിയൻ

Friday: പഴം നിറച്ചത്, തരിയുണ്ട, നെയ്പത്തിരി, ഇലയട

Saturday: മുട്ടബജ്ജി, അരിയുണ്ട, പഫ്സ്, ബ്രഡ് പൊരിച്ചത്

*Note: ഇതിൽ രണ്ടു ഐറ്റം നിർബന്ധമായും ഒരു ഐറ്റം കോൺട്രാക്ടറുടെ ചോയ്സ് അനുസരിച്ചും ഉണ്ടായിരിക്കണം*

## Lunch

ഊൺ ( ചോറ് ആവശ്യാനുസരണവും സാമ്പാർ /പച്ചക്കറി , മത്സ്യക്കറി ,അച്ചാർ,തോരൻ,വെള്ളം രസം/മോര് ,പച്ചടി/കൂട്ടുകറി,പപ്പടം എന്നിവ വിഭവങ്ങളായി നൽകേണ്ടതാണ് ) നിർബന്ധമായും എല്ലാ ദിവസവും ഉണ്ടായിരിക്കണം. കൂടാതെ മെയിൻ ലിസ്റ്റിൽ നിന്നും കോൺട്രാക്ടറുടെ ചോയ്സ് അനുസരിച്ചു ഏതെങ്കിലും ഒരു സ്പെഷ്യൽ ഐറ്റം ഉണ്ടായിരിക്കണം

### Curry:

മെയിൻ ലിസ്റ്റിൽ നിന്നും രണ്ടു ഐറ്റം നിർബന്ധമായും ഉണ്ടായിരിക്കണം.

Sd/-

Registrar