49378/CUIET-A-ASST-1/2013/CU 25.09.2026

UNIVERSITY OF CALICUT

INSTITUTE OF ENGINEERING AND TECHNOLOGY

THENHIPALAM P.O, MALAPPURAM, KERALA - 673636

(AFFILIATED TO UNIVERSITY OF CALICUT AND APPROVED BY AICTE)

Mob No: +91- 9188400223 E-Mail: ietkohinoor@uoc.ac.in

പുനർ ക്വട്ടേഷൻ നോട്ടീസ്

കാലിക്കറ്റ് സർവ്വകലാശാലയുടെ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് എഞ്ചിനീയറിംഗ് ആൻഡ് ടെക്നോളജി കാമ്പസിലുള്ള കാന്റീൻ ഒരു വർഷത്തേക്കുള്ള നടത്തിപ്പിന് പരിചയസമ്പന്നരായ നടത്തിപ്പുകാരിൽ നിന്നും മുദ്ര വച്ച ക്വട്ടേഷനുകൾ ക്ഷണിച്ചുകൊള്ളുന്നു.

ക്വട്ടേഷൻ സ്വീകരിക്കുന്നതിനുള്ള അവസാന തീയ്യതി : **05/10/2026, 5.00 PM**

കാന്റീൻ നടത്തിപ്പിനുള്ള നിബന്ധനകൾ, ആഹാരസാധനങ്ങളുടെ അളവ്, തൂക്കം എന്നിവയുടെ വിശദവിവരങ്ങൾ, അപേക്ഷയുടെ മാതൃക, മെനു എന്നിവ ഇതോടൊപ്പം ചേർക്കുന്നു. ഹോസ്റ്റലിൽ താമസിക്കുന്ന വിദ്യാർത്ഥികൾക്ക് ദിവസാടിസ്ഥാനത്തിൽ ഭക്ഷണം ലഭ്യമാകുന്ന നിരക്കും ഇതോടൊപ്പം ചേർക്കുക. അപേക്ഷയോടൊപ്പം 500 രൂപയുടെ നിരതദ്രവ്യം IET പ്രിസിപ്പാളിന്റെ പേരിൽ എടുത്ത DD ആയി നൽകേണ്ടതാണ്.

Institute of Engineering and Technology
Thenhipalam
Malappuram
PIN - 673636
Kerala
University of Calicut

Dr.Jaya C.K.
Principal
Institute of Engineering and Technology
University of Calicut, Kohinoor, Malappuram - 673636

IET കാന്റീൻ നടത്തിപ്പിനുള്ള അപേക്ഷ

പേര്:

ഫോൺ നമ്പർ :

മേൽവിലാസം :

കാന്റീൻ നടത്തിപ്പിൽ മുൻകാല
പരിചയം സംബന്ധിച്ച വിവരങ്ങൾ :

ആഹാരസാധനങ്ങളുടെ പട്ടിക			
ക്രമ നമ്പർ	ആഹാരസാധനകൾ	അളവ്/തൂക്കം	വില
1	ചായ (പഞ്ചസാര,നല്ല തേയില ശുദ്ധമായ പാൽ ഇവാ ഉപയോഗിച്ച്)	¾ Cup(177 ml)	
2	കാപ്പി (നല്ല ഇനം കാപ്പി , പഞ്ചസാര ശുദ്ധമായ പാൽ ഇവാ ഉപയോഗിച്ച്)	¾ Cup(177 ml)	
3	ബ്ലാക്ക് ടീ(പഞ്ചസാര,നല്ല തേയില ഇവാ ഉപയോഗിച്ച്)	¾ Cup(177 ml)	
4	പത്തിരി (1 സെറ്റ് 3 എണ്ണം)	100g വീതം	
5	ദോശ (1 സെറ്റ് 3 എണ്ണം)	80g വീതം	
6	ഇഡ്ഡലി (1 സെറ്റ് 3 എണ്ണം)	80g വീതം	
7	മുട്ട & പഴം (ആഴ്ചയിൽ 3 ദിവസം രാവിലെ)	1 വീതം	
8	പുട്ട്	100g	
9	ഉപ്പുമാവ്	200g	
10	നൂൽപുട്ട്(1 സെറ്റ് 3 എണ്ണം)	80g വീതം	
11	അപ്പം (1 സെറ്റ് 3 എണ്ണം)	100g വീതം	
12	സാമ്പാർ	150g	
13	ഗ്രീൻ പീസ് കറി	150g	
14	വെജ് സ്റ്റൂ	150g	
15	ചട്ണി	150g	
16	എഗ്ഗ് കറി	1 എഗ്ഗ്	
17	കടല കറി	150g	

18	ശുദ്ധമായ പാൽ	¾ Cup(177 ml)	
19	വെജ് ഫ്രൈഡ് റൈസ് (സോസ്)	–	
20	Sandwich	40g	
21	പരിപ്പുവട	40g	
22	എഗ്ഗ് ബജ്ജി	60g	
23	വെജ് കട്‌ലറ്റ്	60g	
24	സമൂസ	60g	
25	ബ്രെഡ് പൊരിച്ചത്	40g	
26	വട	40g	
27	വെജ് ബിരിയാണി	–	
28	ഗീ റൈസ്	–	
29	വെജ് കറി	150g	
30	ചിക്കൻ കറി	150g	
31	ചിക്കൻ ഫ്രൈ	¼ ഭാഗം	
32	പരിപ്പ് കറി	150g	
33	ഫിഷ് ഫ്രൈ	–	
34	പോറോട്ട (1 സെറ്റ് 2 എണ്ണം)	100g വീതം	
35	ഗോബി മഞ്ചൂരിയൻ	150g	
36	കോളിഫ്ലവർ കറി	150g	
37	ചിക്കൻ പാർട്സ് കറി	150g	
38	ചിക്കൻ ബിരിയാണി(എല്ലാ മാസത്തിലെയും ആദ്യ ബുധനാഴ്ച മാത്രം)	–	
39	ഊണ്(ചോറ് ആവശ്യാനുസരണം, സാമ്പാർ /എരിശ്ശേരി /മോര് കറി/ചീര കറി /മുരിങ്ങ കറി/മസാല കറി /വെണ്ടയ്ക്കകറി/ ഫിഷ് കറി ,പൊട്ടറ്റോ ഫ്രൈ /സോയ ഫ്രൈ /കോളിഫ്ലവർ ഫ്രൈ,ചമ്മന്തി /അവിയൽ /ഉപ്പേരി ,പപ്പടം ,അച്ചാർ,വെജ് സലാഡ്)	–	

നിബന്ധനകൾ കാണിച്ച അളവ് പ്രകാരമുള്ള ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങൾ മുകളിൽ കാണിച്ച വില നിലവാരത്തിൽ പാകം ചെയ്ത് കൊടുക്കുവാൻ ഞാൻ സന്നദ്ധനാണ് .

സർവകലാശാല നിയമങ്ങൾക് വിധേയമായി കാന്റീൻ നടത്തുവാൻ എനിക്ക് പൂരണസമതമാണെന്ന് ഞാൻ ഇതിനാൽ പ്രതിജ്ഞ ചെയ്യുന്നു.

സ്ഥലം:

തിയ്യതി: **അപേക്ഷകന്റെ ഒപ്പ്**

Mess Menu 2026 - 27				
Day	Breakfast	Lunch	Evening Snack	Dinner
Monday	Pathiri, Green peas curry +Tea/ Coffee (Black) + Milk	Rice, Erisseri, Pappad, Fish curry, Rasam, Potato fry	Milk tea/ Coffee/ Black Tea Parippuvada	Veg Biriyani
Tuesday	Appam, Veg Stew +Tea/ Coffee (Black) + Milk	Rice, Moru curry, Soya fry, Fish curry, Pappad	Milk tea/ Coffee/ Black Tea Egg bajji	Ghee rice, Veg curry, Chicken curry + piece
Wednesday	Dosa, Sambar, Chutney Tea/ Coffee (Black) + Milk	Rice, Sambar, Mango Pickle, Pappad, Cauliflower fry	Milk tea/ Coffee/ Black Tea Sandwich	Rice, ParippuCurry, Fish fry/ Cauliflower fry
Thursday	Idli, Chutney, Sambar +Tea/ Coffee (Black)+ Milk	Rice, Sambar, Aviyal, Pappad, Pickle	Milk tea/ Coffee/ Black Tea Veg Cutlet	Porotta, Gobi Manchurian
Friday	Uppumav, Egg curry +Tea/ Coffee (Black)+ Milk	Rice, Cheera/ Muringa curry, Masala curry, Pappad, Pickle	Milk tea/ Coffee/ Black Tea Samosa	Dosa, Chicken curry/Cauliflower curry
Saturday	Puttu, Kadala curry +Tea/ Coffee (Black)+ Milk	Rice, Chammandhi, Vendakka curry, Upperi	Milk tea/ Coffee/ Black Tea Bread porichath	Ghee rice+ Veg Curry
Sunday	Noolputtu, Veg stew +Tea/ Coffee (Black)+ Milk	Veg fried rice (Sauce)	Milk tea/ Coffee/ Black Tea Vada	Porotta, Chicken Parts curry

***Free mess biriyani (Chicken) on first Wednesday of every month**
***Egg or Banana (Morning Weekly 3 days), Veg salad for lunch (Daily)**

49378/CUIET-A-ASST-1/2013/CU (I) 25.09.2026

UNIVERSITY OF CALICUT

INSTITUTE OF ENGINEERING AND TECHNOLOGY

THENHIPALAM P.O, MALAPPURAM, KERALA - 673636

(AFFILIATED TO UNIVERSITY OF CALICUT AND APPROVED BY AICTE)

Mob No: +91- 9188400223 E-Mail : ietkohinoor@uoc.ac.in

<u>കാന്റീൻ നടത്തിപ്പ് സംബന്ധിച്ച നിബന്ധനകൾ</u>

1. കോളേജ് ക്യാമ്പസ്സിൽ ഇപ്പോൾ കാന്റീൻ നടത്തിവരുന്ന കെട്ടിടത്തിൽ അധികാരപ്പെടുത്തുന്ന തീയതി മുതൽ ഒരു വർഷത്തേക് കോളേജ് വിദ്യാർത്ഥികൾക്കും, അധ്യാപകർക്കും, ജീവനക്കാർക്കും വേണ്ടി കാന്റീൻ/മെസ്സ് നടത്തേണ്ടതാണ് .

2. കരാർ കാലാവധി ഒരു കൊല്ലത്തേക്കായിരിക്കും. കാന്റീൻ നടത്തിപ്പ് തൃപ്തികരമല്ലെങ്കിൽ ഒരു മാസത്തെ മുൻ കൂർ നോട്ടീസ് നല്കയതിന് ശേഷം കരാർ അവസാനിപ്പിക്കുന്നതാണ്.

3. ഓരോ മാസത്തേയും വെള്ളം വൈദ്യുതി ചാർജ് എന്നിവ കുടിശിക കൂടാതെ എല്ലാ മാസവും അടക്കേണ്ടതാണ് .

4. ആഹാര സാധനങ്ങളുടെ വില വിവരങ്ങൾ വ്യക്തമായി ബോർഡിൽ എഴുതി ഉപഭോക്താക്കൾക്ക് കാണാത്തക്ക വിധം കോൺട്രാക്ടർ സ്വന്തം ചിലവിൽ പ്രദർശിപ്പിക്കേണ്ടതാണ്.

5. ക്യാന്റീനിൽ വേണ്ടുന്നത്ര ജോലിക്കാരെ നിലവിലുള്ള തൊഴിൽ നിയമങ്ങൾക് വിധേയമായി കോൺട്രാക്ടർ നിയമിക്കേണ്ടതാണ് . ഇവർക്കെല്ലാം തന്നെ ഹെൽത്ത് കാർഡുകളും എടുത്ത് സൂക്ഷിക്കേണ്ടതാണ്.

6. പാചക തൊഴിലാളികൾ നിർബന്ധമായും ആരോഗ്യ വിഭാഗം നിഷ്ക്കർഷിക്കുന്ന തലപ്പാവും ഗ്ലൗസും ധരിച്ച മാത്രമേ ക്യാന്റീനിൽ ഭക്ഷണ സാധനങ്ങൾ കൈകാര്യം ചെയ്യാൻ പാടുള്ളു.

7. ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ നിയമങ്ങൾ പാലിച്ച കൊണ്ടാവണം കാന്റീൻ നടത്തേണ്ടത്.

8. കാന്റീൻ നടത്തിപ്പിനുള്ള ലൈസൻസ് മുതലായവ ബന്ധപ്പെട്ട തദ്ദേശ സ്വയംഭരണ സ്ഥാപങ്ങളിൽ നിന്നും വാങ്ങിച്ചിരിക്കേണ്ടതും നിയമാനുസൃതമായ നികുതികൾ മുതലായവ നൽകേണ്ടതും കോൺട്രാക്ടറുടെ ചുമതലയാകുന്നു.

9. കാന്റീൻ കെട്ടിടത്തിന് കേടുപാടുകൾ ഉണ്ടാകാതെ സൂക്ഷിക്കുന്നതോടൊപ്പം കെട്ടിടവും പരിസരവും ശുചിയായി സൂക്ഷിക്കേണ്ടതാണ്.

10. കാന്റീൻ നടത്തിപ്പിന് നിലവിലുള്ളതിന് പുറമെ പാത്രങ്ങളോ മറ്റു അനുസാരികളോ കോളേജ് നൽകുന്നതല്ല.

11. തിളപ്പിച്ചാറ്റിയ വെള്ളം മാത്രമേ കുടിക്കാൻ നൽകുവാൻ പാടുള്ളു കൂടാതെ പാകം ചെയ്ത ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങൾ യഥാവിധി അടച്ച സൂക്ഷിക്കേണ്ടതാണ്.

12. കുട്ടികൾ ആഹാര കഴിച്ച ശേഷം പ്ലേറ്റും ഗ്ലാസുകളും എണ്ണ മെഴുക്കും മറ്റും കളയുന്നതിനായി വെള്ളവും സോപ്പും ഉപയോഗിച്ച് നന്നായി വൃത്തിയായി ചൂടുവെള്ളത്തിൽ കഴുകിയ ശേഷം മാത്രമേ അടുത്തയാൾക്ക് നൽകുവാൻ പാടുള്ളു.

13. തിരഞ്ഞെടുക്കപ്പെടുന്ന ആൾ കാന്റീൻ നടത്തിപ്പ് തുടങ്ങും മുൻപ് സെക്യൂരിറ്റി ഡിപ്പോസിറ്റ് ആയി 25,000/-രൂപ നൽകേണ്ടതും സർവകലാശാല നിശ്ചയിക്കുന്ന വ്യവസ്ഥ അടങ്ങിയ ഒരു എഗ്രിമെന്റിൽ ഒപ്പിടേണ്ടതുമാണ്.

14. ക്യാന്റീനിൽ പാചകാവശ്യത്തിന് വിറക് ഉപയോഗിക്കാൻ പാടുള്ളതല്ല.

15. കാന്റീൻ നടത്തിപ്പ് സംബന്ധിച്ച വേസ്റ്റുകൾ കോൺട്രാക്ടറുടെ ചിലവിൽ തന്നെ തരംതിരിച്ച് യഥാവിധി നിർമാർജനം ചെയ്യേണ്ടതാണ് .

16. കാന്റീൻ പരിസരത്തു അലക്ഷ്യമായി യാതൊരു തരത്തിലുള്ള വേസ്റ്റുകളും വലിച്ചെറിയാൻ പാടുള്ളതല്ല.

17. ക്യാന്റീനിലെ കിച്ചനും ഡൈനിങ്ങ് ഏരിയയും വൃത്തിയോടെ സൂക്ഷിക്കണം.

18. വാഷ്ബേസിനുകളും വാഷ്റൂമുകളിലും സോപ്പ് / ഹാൻഡ് വാഷ് നിർബന്ധമായും വെക്കുകയും ഇവിടം വൃത്തിയോടെ സൂക്ഷികേണ്ടതുമാണ്.

19. ബിൽഡിങ്ങിനും, പാത്രങ്ങൾക്കും, മറ്റു ഉപകരണങ്ങൾക്കും ഉണ്ടാകുന്ന കേടുപാടുകൾ കോൺട്രാക്ടർ സ്വന്തം ചിലവിൽ വഹിക്കേണ്ടതാണ് .

20. സ്റ്റോക്ക് പ്രകാരമുള്ള പാത്രങ്ങളോ മറ്റു ഉപകരണങ്ങളോ നഷ്ടപ്പെട്ടാൽ ഇതിന്റെ തുക സെക്യൂരിറ്റി ഡെപോസിറ്റിൽ നിന്നും ഈടാക്കുന്നതാണ് .

21. ക്യാന്റീൻ / മെസ് എല്ലാ ദിവസവും പ്രവർത്തിപ്പിക്കേണ്ടതാണ്. ഷെഡ്യൂൾ പ്രകാരമുള്ള കൃത്യമായ മെനു പ്രകാരം മാത്രമായിരിക്കണം ഭക്ഷണം വിതരണം ചെയ്യേണ്ടത്.

മേൽ പറഞ്ഞ എല്ലാ നിബന്ധനകളും പാലിച്ചുകൊണ്ടായിരിക്കണം ഐ.ഇ.ടി കാന്റീൻ പ്രവർത്തിപ്പിക്കേണ്ടത് .

Institute of Engineering and Technology * University of Calicut *
Thenhipalam
Malappuram
PIN - 673636
Kerala

Dr. Jaya C.K.
Principal

PRINCIPAL
Institute of Engineering and Technology
University of Calicut, Kohinoor, Malappuram - 673636