

കേരള കാർഷിക സർവ്വകലാശാല
കാർഷിക കോളേജ്, പടന്നക്കാട്, പി.ഒ

നം:COAPAD/1342/2025-C1

തീയതി:09-04-2025

അനുബന്ധം - 2

നിബന്ധനകൾ:-

1. ഭക്ഷണശാല പ്രവർത്തിക്കുന്നത് 'അഗ്രിമ' നാടൻ ഭക്ഷണശാല (കരുവാച്ചേരി), കാർഷിക കോളേജ് പടന്നക്കാട് എന്ന പേരിൽ ആയിരിക്കും.
 എ) കാന്റീനും പരിസരവും ഭംഗിയായും വൃത്തിയായും സൂക്ഷിക്കേണ്ടതും ജോലിചെയ്യുന്ന ജീവനക്കാർ യൂണിഫോം ധരിക്കേണ്ടതുമാണ്.
 ബി) പരമ്പരാഗത രീതിയിലുള്ളതും കൃത്രിമമായ ചേരുവകൾ ചേർക്കാത്തതുമായ ശുദ്ധമായ ഭക്ഷണം, വൃത്തിയായി പാകം ചെയ്ത് വിതരണം ചെയ്യേണ്ടതുമാണ്.
 ഒരിക്കൽ ഉപയോഗിച്ച എണ്ണ വീണ്ടും ഉപയോഗിക്കുവാനോ പഴകിയ ഭക്ഷണസാധനങ്ങൾ വിൽക്കുവാനോ പാടില്ല.
2. പ്രസ്തുത ഭക്ഷണശാല സൗകര്യം സന്ദർശകർക്കുകൂടി പ്രയോജനപ്പെടുത്താവുന്ന രീതിയിലായിരിക്കണം. കാർഷിക കോളേജിലെ ജീവനക്കാർക്കും തൊഴിലാളികൾക്കും വിദ്യാർത്ഥികൾക്കും പ്രത്യേക സൗകര്യം ഏർപ്പെടുത്തി കുറഞ്ഞ നിരക്കിൽ ഭക്ഷണം നൽകേണ്ടതാണ്.
3. വിൽപന നടത്താനുദ്ദേശിക്കുന്ന ഓരോ പുതിയ ഉൽപ്പന്നവും വിൽപന ആരംഭിക്കുന്നതിന് മുൻപ് സ്ഥാപനത്തിന്റെ പരിശോധനയ്ക്ക് വിധേയമാക്കേണ്ടതും തൃപ്തികരമായ ഗുണപരിശോധനയുടെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ മാത്രം വിൽപന ആരംഭിക്കേണ്ടതും വിൽപനയുടെ എല്ലാഘട്ടത്തിലും നിശ്ചയിക്കപ്പെട്ട അതേ അളവും ഗുണമേന്മയും ഉറപ്പുവരുത്തേണ്ടതുമാണ്. ഇത്തരത്തിൽ ഗുണമേന്മയും അളവും വൃത്തിയും ശുചിത്വവും പാലിക്കുന്നതിന്റെ പൂർണ്ണ ഉത്തരവാദിത്തം ദർഘാസുകാരനായിരിക്കും.
4. വിൽപന നടത്തുന്ന ഓരോ ഉൽപ്പന്നത്തിന്റെയും വില സ്ഥാപനത്തിന്റെ അംഗീകാരത്തോടെ മാത്രമേ നിശ്ചയിക്കാൻ പാടുള്ളൂ. പൊതുജനങ്ങളിൽ നിന്ന് ഈടാക്കാവുന്ന വില വിവരങ്ങൾ സ്ഥാപനമേധാവിയുമായി കൂടി ആലോചിച്ച് തീരുമാനിക്കേണ്ടതാണ്. പൊതുജനങ്ങൾക്ക് ഡിസ്കൗണ്ട് നൽകേണ്ടതില്ല. ആവശ്യമായി വരുന്ന വിലപരിഷ്കാരത്തിനും ഇതേ നടപടിക്രമം പാലിക്കേണ്ടതാണ്.
5. കാൻറീൻ പ്രവർത്തിക്കുമ്പോഴുണ്ടാകുന്ന മാലിന്യങ്ങൾ പൂർണ്ണമായും നീക്കം ചെയ്യുന്നതിനുള്ള ഉത്തരവാദിത്തം ഏറ്റെടുത്ത് നടത്തുന്നവർക്കായിരിക്കും. കാൻറീൻ പ്രവർത്തനം മൂലം പരിസരമലിനീകരണം ഉണ്ടാകാതിരിക്കാൻ പ്രത്യേകം ശ്രദ്ധപതിപ്പിക്കേണ്ടതാണ്. എല്ലാ മാലിന്യങ്ങളും അതത് ദിവസം തന്നെ നീക്കം ചെയ്യേണ്ടതാണ്.
6. കാൻറീൻ ജീവനക്കാർ പൂർണ്ണ ആരോഗ്യമുള്ളവരും ഭക്ഷണശാലയിൽ പ്രവർത്തിക്കാൻ യോഗ്യരുമാണെന്ന് ദർഘാസുകാരൻ

ഉറപ്പുവരുത്തേണ്ടതുമാണ്. സാംക്രമിക രോഗങ്ങൾ ബാധിച്ചിട്ടുള്ളവരെ യാതൊരു കാരണവശാലും ജോലിക്ക് നിയോഗിക്കാൻ പാടുള്ളതല്ല.

7. ഭക്ഷണശാല നടത്തുന്നതിനാവശ്യമായ അനുമതിപത്രം തദ്ദേശ സ്വയംഭരണ സ്ഥാപനത്തിൽ നിന്ന് തരപ്പെടുത്തേണ്ടതാണ്. ഇതിനാവശ്യമായ ശുപാർശ, സ്ഥാപനം തദ്ദേശസ്വയംഭരണ സ്ഥാപനത്തിന് നൽകുന്നതാണ്. അനുമതിപത്രം ആവശ്യമായ തുകയടച്ച് നടത്തിപ്പുകാർ/ സംഘം വാങ്ങേണ്ടതാണ്
8. സ്ഥാപനം നൽകുന്ന സ്ഥലസൗകര്യം, ഉപകരണങ്ങൾ, വൈദ്യുതി കണക്ഷൻ, വാട്ടർ കണക്ഷൻ തുടങ്ങി കേന്ദ്രത്തിന്റെ ഉടമസ്ഥതയിലുള്ള എല്ലാ സാധനങ്ങളും ശ്രദ്ധയോടെയും ജാഗ്രതയോടെയും കൈകാര്യം ചെയ്യേണ്ടതാണ്. സാധാരണ ഉപയോഗത്തിന്റെ ഭാഗമായി സംഭവിക്കുന്ന തേയ്മാനം മാത്രമേ ആയതിന്റെ നാശത്തിനു കാരണമായി പരിഗണിക്കുകയുള്ളൂ. അല്ലാതെ ബോധപൂർവ്വമോ, അശ്രദ്ധയോ മൂലം വരുത്തിവയ്ക്കുന്ന നഷ്ടങ്ങൾക്ക് പൂർണ്ണ ഉത്തരവാദിത്വം നടത്തിപ്പുകാർ/ സംഘം ഏറ്റെടുക്കേണ്ടതാണ്. പ്രവർത്തനം മതിയാക്കി പിരിഞ്ഞുപോകുന്ന സമയത്ത് ഭക്ഷണശാലയുടെ നടത്തിപ്പിനായി കൈവശം വച്ച സ്ഥാപനത്തിന്റെ വക സകല സാധനങ്ങളും ബന്ധപ്പെട്ട ഉദ്യോഗസ്ഥരെ തിരികെ ഏല്പിച്ച് ബോധ്യപ്പെടുത്തി രസീതി വാങ്ങേണ്ടതാണ്. നഷ്ടപ്പെടുകയോ, അലക്ഷ്യമായി കൈകാര്യം ചെയ്തതുമൂലം കേടുവരികയോ ചെയ്ത വസ്തുക്കളുടെ വില സെക്യൂരിറ്റി ഡെപ്പോസിറ്റിൽ നിന്നും ഈടാക്കാൻ സ്ഥാപനത്തിന് അധികാരം ഉണ്ടായിരിക്കുന്നതാണ്.
9. നിശ്ചയിക്കപ്പെടുന്ന വാടക എല്ലാ മാസവും ആദ്യ ആഴ്ചയിൽ 7-ാം തീയതിക്കുള്ളിൽ തന്നെ ഓഫീസിൽ അടക്കേണ്ടതാണ്.
10. വൈദ്യുതി മീറ്റർ റീഡിംഗനനുസരിച്ച് ബിൽ തുക വൈദ്യുതി ബോർഡ് ഓഫീസിൽ കൃത്യമായി അടക്കേണ്ടതും പ്രസ്തുത വിവരം ഈ ഓഫീസിൽ അറിയിക്കേണ്ടതുമാണ്.
11. സ്ഥാപനത്തിന്റെ താല്പര്യം സംരക്ഷിക്കുന്നതിനുവേണ്ടി 15,000/- രൂപ ഡെപ്പോസിറ്റായി അടക്കേണ്ടതാണ്. പ്രവർത്തനം അവസാനിപ്പിക്കുന്ന സമയത്ത് ഡെപ്പോസിറ്റ് തുക ഒന്നിച്ചോ, തവണകളായോ തിരിച്ചു നൽകുന്നതാണ്. പ്രസ്തുത നിക്ഷേപത്തിന് പലിശയ്ക്ക് അർഹത ഉണ്ടായിരിക്കുന്നതല്ല.
12. ഭക്ഷണശാലയുടെ ദൈനംദിന പ്രവർത്തനത്തിനുവേണ്ട മനുഷ്യപ്രയത്നം നടത്തിപ്പുകാർ/ സംഘം തന്നെ കണ്ടെത്തേണ്ടതും ആയത് സ്ഥാപനത്തിന്റെ മേൽനോട്ടത്തിലായിരിക്കേണ്ടതുമാണ്. സ്ഥാപനത്തിന്റെ അന്തസ്സിനുയോജിച്ച പെരുമാറ്റം കാഴ്ചവയ്ക്കാൻ കാനീനിലെ ഓരോ ജീവനക്കാരനും ബാധ്യസ്ഥരാണ്.
13. ഭക്ഷണശാലയിൽ വിൽക്കാവുന്ന ഭക്ഷണപദാർത്ഥങ്ങൾ (ക്വട്ടേഷനിൽ നിശ്ചയിക്കാത്തത്) ഏതെല്ലാമെന്നത് സംബന്ധിച്ച് സ്ഥാപനത്തിൽ നിന്ന് മുൻകൂട്ടി അനുവാദം വാങ്ങേണ്ടതാണ്.
14. കാൻറീൻ നടത്തിപ്പുകാരും സർവ്വകലാശാലയും പരസ്പരമുള്ള ഒരു ധാരണയിൽ നടത്തിപ്പുകാരെ ഭക്ഷണശാലയുടെ നടത്തിപ്പിന് ചുമതലപ്പെടുത്തുന്നു എന്നത് ഒഴിച്ച് നടത്തിപ്പുകാർക്ക് സ്ഥാപനത്തിലോ, കാർഷിക സർവ്വകലാശാലയിലോ, മറ്റ് യാതൊരുവിധ അവകാശവും ഉണ്ടായിരിക്കുന്നതല്ല.

15. ഭക്ഷണശാലയുടെ പ്രവർത്തനം ഏതുസമയവും, താൽക്കാലികമായോ, സ്ഥിരമായോ നിർത്തിവയ്ക്കാനുള്ള പൂർണ്ണാധികാരം സ്ഥാപനമേധാവിയിൽ നിക്ഷിപ്തമായിരിക്കും.
16. വിൽപന നടത്തുന്ന ഭക്ഷണപദാർത്ഥങ്ങളുടെ വിലവിവരപട്ടിക കൃത്യമായി എഴുതി തയ്യാറാക്കി സ്ഥാപനമേധാവിയിലുമായി ചർച്ചചെയ്ത്, അംഗീകാരത്തോടുകൂടി ഭക്ഷണശാലയിൽ എല്ലാവർക്കും വ്യക്തമായി കാണത്തക്കരീതിയിൽ പ്രദർശിപ്പിക്കേണ്ടതാണ്.
17. അവധിദിവസം ഉൾപ്പെടെ രാവിലെ 6.00 മണി മുതൽ വൈകുന്നേരം 7.30 മണി വരെ ഭക്ഷണശാല പ്രവർത്തിക്കേണ്ടതാണ്.
18. ഭക്ഷണശാലയുടെ സുഗമമായ നടത്തിപ്പിനായി യുക്തമായ തീരുമാനങ്ങൾ കാലാകാലങ്ങളിൽ കൈകൊള്ളാനുള്ള അധികാരം സ്ഥാപനമേധാവിയിൽ നിക്ഷിപ്തമായിരിക്കും.
19. കാന്റീനിന്റെ നടത്തിപ്പിനായി ആരെയെങ്കിലും ജോലിക്ക് എടുക്കുകയോ, നിയോഗിക്കുകയോ ചെയ്യുന്നുണ്ടെങ്കിൽ അതിന്റെ പൂർണ്ണ ഉത്തരവാദിത്വവും, ചുമതലയും ദർഘാസുകാരനായിരിക്കും. സർവ്വകലാശാലയ്ക്ക് ഈ കാര്യത്തിൽ യാതൊരു ബാധ്യതയും ഉണ്ടായിരിക്കുന്നതല്ല. ആവശ്യമെങ്കിൽ ജീവനക്കാരെ ഭക്ഷണശാലയിലെ ജോലിയിൽ നിന്ന് നീക്കം ചെയ്യാനുള്ള അധികാരം കേന്ദ്ര മേധാവിയിൽ നിക്ഷിപ്തമായിരിക്കും.
20. ഏതെങ്കിലും കാരണവശാൽ സർവ്വകലാശാലയ്ക്കോ, കേന്ദ്രത്തിനോ, ദർഘാസുകാരനോ ഭക്ഷണശാല തുടർന്ന് നടത്തിക്കൊണ്ടുപോകുന്നത് താല്പര്യമില്ലാതിരിക്കുന്ന സാഹചര്യത്തിൽ 30 ദിവസത്തെ നോട്ടീസ് കാലാവധി നൽകി പ്രവർത്തനം അവസാനിപ്പിക്കുന്നതിന് ഇരുകൂട്ടർക്കും സ്വാതന്ത്ര്യമുണ്ടായിരിക്കുന്നതാണ്.
21. സർവ്വകലാശാല നോട്ടീസ് നൽകി ഭക്ഷണശാലയുടെ പ്രവർത്തനം അവസാനിപ്പിക്കുന്ന സാഹചര്യത്തിൽ സർവ്വകലാശാലയ്ക്ക്/സ്ഥാപനത്തിന് ലഭിക്കേണ്ടുന്നതായ മുഴുവൻ വസ്തുക്കളും, മാസവിഹിതവും മറ്റൊരു ബാധ്യതകളും തീർത്ത് നോൺ ലയബിലിറ്റി സർട്ടിഫിക്കറ്റ് ലഭ്യമാക്കിയ ശേഷമേ ഡെപ്പോസിറ്റ് തുക ചെക്കായി തിരികെ നൽകുകയുള്ളൂ.
22. ഭക്ഷണശാലയുടെ സുഗമമായ പ്രവർത്തനത്തിന് ഓരോ വർഷവും പുതിയ ക്വട്ടേഷൻ വിളിക്കുന്നതാണ്.
23. ദർഘാസുകാരനും, സ്ഥാപനവും തമ്മിൽ ഏതെങ്കിലും അഭിപ്രായ വ്യത്യാസം ഉണ്ടായാൽ ആയതിന് അന്തിമമായ തീർപ്പ് കല്പിക്കുന്നത് കാർഷിക സർവ്വകലാശാലയുടെ രജിസ്ട്രാർ/അദ്ദേഹം ചുമതലപ്പെടുത്തുന്ന ഉദ്യോഗസ്ഥനായിരിക്കും.
24. വിദ്യാഭ്യാസ സ്ഥാപനങ്ങളിൽ കാൻറീൻ നടത്തി പരിചയമുള്ള സംഘങ്ങൾക്ക് മുൻഗണന നൽകുന്നതാണ്.
25. ഭക്ഷണശാലയിൽ പുകവലി, മദ്യപാനം, മറ്റ് ലഹരിപദാർത്ഥങ്ങൾ എന്നിവ കർശനമായി നിരോധിച്ചിരിക്കുന്നു.
26. സ്ഥാപനം നൽകുന്ന സ്ഥലസൗകര്യം വിപുലപ്പെടുത്തുന്നതിനായി താൽകാലിക നിർമ്മാണങ്ങൾക്ക് സമയാസമയങ്ങളിൽ ഡീനിൽ നിന്ന് അനുമതി തേടാവുന്നതാണ്. എന്നാൽ ഇത്തരം നിർമ്മാണങ്ങൾ നടത്തിപ്പുകാർ/ സംഘം സ്വന്തം ചെലവിൽ നടത്തേണ്ടതും ഡീൻ ആവശ്യപ്പെടുന്ന പക്ഷം സ്വന്തം ചെലവിൽ തന്നെ നീക്കം ചെയ്തു നൽകേണ്ടതുമാണ്.

27. കാൻസീനിന്റെ നടത്തിപ്പ് ബന്ധപ്പെട്ട ഉദ്യോഗസ്ഥരുടെയും കാൻസീൻ മാനേജ്മെന്റ് കമ്മിറ്റിയുടെയും നിർദ്ദേശങ്ങൾക്കും നിയന്ത്രണങ്ങൾക്കും അനുസൃതമായി നടത്തേണ്ടതുമാണ്.
28. ഭക്ഷണശാലയുടെ കൃത്യവും കാര്യക്ഷമവുമായ നടത്തിപ്പിനായി 200/- രൂപയുടെ മുദ്രപത്രത്തിൽ പടനക്കാട് കാർഷിക കോളേജ് ഡീനുമായി നടത്തിപ്പുകാർ/ സംഘം ധാരണാപത്രത്തിൽ ഒപ്പിടേണ്ടതാണ്.

DEAN