



No:H2/198/2024/KSHC (1)

Date: 22-02-2025

ടെൻഡർ നോട്ടീസ്

വിഷയം: കേരള സംസ്ഥാന ഹജ് കമ്മിറ്റി - ഹജ് ക്യാമ്പ് 2025 -
ഹജ് ക്യാമ്പിലേക്ക് ഹാജിമാർക്ക് ഭക്ഷണം തയ്യാറാക്കി വിതരണം ചെയ്യുന്നതിനായി
മത്സര സ്വഭാവമുള്ള **ടെൻഡർ** ക്ഷണിക്കുന്നത് സംബന്ധിച്ച്.

കാലിക്കറ്റ് എംബാർക്കേഷൻ പോയിന്റിൽ 2025 മെയ് മാസത്തിൽ നടത്തുന്ന ഹജ് ക്യാമ്പിനോട് അനുബന്ധിച്ച ഹജ് കമ്മിറ്റി നിർദ്ദേശിക്കുന്ന ഭക്ഷണക്രമം അനുസരിച്ച ഭക്ഷണ സാധനങ്ങൾ ഇതോടൊന്നിച്ചുള്ള നിബന്ധനകൾ പ്രകാരം വാങ്ങി പാചകം ചെയ്ത് വിതരണം ചെയ്യുന്നതിന് കാറ്ററിംഗ് സർവ്വീസുകൾ/സ്ഥാപനങ്ങൾ എന്നിവരിൽ നിന്ന് മത്സരസ്വഭാവമുള്ള **ടെൻഡറുകൾ** ക്ഷണിക്കുന്നു.

ഇതോടൊപ്പമുള്ള മെനുവിൽ വിവരിച്ച ഭക്ഷണ സാധനങ്ങൾ തയ്യാറാക്കുന്നതിനായി യൂണിറ്റ് അടിസ്ഥാനത്തിൽ (ആളൊന്നിന്) ഒരു ദിവസത്തെ വില രേഖപ്പെടുത്തിയ **ടെൻഡറുകളാണ്** സമർപ്പിക്കേണ്ടത്. **ടെൻഡർ** പ്രകാരം അനുവദിക്കുന്ന ആകെ തുകയിൽ നിന്ന് നിയമപ്രകാരമുള്ള നിരക്കിൽ ടി.ഡി.എസ് (ഇൻകം ടാക്സ്) ഈടാക്കുന്നതാണ്. ജി.എസ്.ടി പ്രകാരമുള്ള ബില്ലുകളാണ് സമർപ്പിക്കേണ്ടത്

ലറ്റർ പാഡ് ഉൾപ്പെടെ സീൽഡ് **ടെൻഡറുകൾ** എക്സിക്യൂട്ടീവ് ഓഫീസർ, കേരള സംസ്ഥാന ഹജ് കമ്മിറ്റി, ഹജ് ഹൗസ് ,കാലിക്കറ്റ് എയർപോർട്ട് പി ഓ., മലപ്പുറം 673647 എന്ന വിലാസത്തിൽ 12-03-2025 വൈകുന്നേരം 5.00 മണിക്ക് മുമ്പായി ലഭിക്കേണ്ടതും 13/03/2025 4.00 മണിക്ക് തുറക്കുന്നതുമായിരിക്കും. ലഭിക്കുന്ന **ടെൻഡറു** കളിൽ നിന്ന് ഏറ്റവും കുറവ് സംഖ്യ രേഖപ്പെടുത്തുന്ന ടെൻഡറിന് കരാർ നൽകുന്നതാണ്.

ടെൻഡർ ഫോമുകൾ , കേരള സംസ്ഥാന ഹജ് കമ്മിറ്റി ഓഫീസിൽ ലഭ്യമാണ്.

ഇ.എം.ഡി, ടെൻഡർ ഫോം ചാർജ്ജ്, മറ്റു കൂടുതൽ വിവരങ്ങൾക്ക് ഹജ് കമ്മിറ്റി ഓഫീസിൽ അന്വേഷിക്കാവുന്നതാണ് ഫോൺ 0483-2710717 , 2717572.

ടെൻഡർ നോട്ടീസ് തീയതി : 22.02.2025.

ടെൻഡർ സ്വീകരിക്കുന്ന അവസാനതീയതി : 12.02.2025 (5.00 PM)

ടെൻഡർ തുറക്കുന്നതീയതി : 13.02.2025 (4. PM).

അസിസ്റ്റന്റ് സെക്രട്ടറി

പകർപ്പ് : നോട്ടീസ് ബോർഡ് ,
ബോർഡ് കൊണ്ടോട്ടി മുൻസിപ്പാലിറ്റി ,
കേരള ഹജ് കമ്മിറ്റി വെബ്സൈറ്റ് \

ഡിസ്ട്രിക്ട് കലക്ടർ & എക്സിക്യൂട്ടീവ് ഓഫീസർ
കേരള സംസ്ഥാന ഹജ് കമ്മിറ്റി
strict Collector & Executive Officer
Kerala State Haj Committee

KERALA STATE HAJ COMMITTEE

(Constituted under the Act of Parliament No. 35 of 2002)

HAJ HOUSE, CALICUT AIRPORT P.O.,
MALAPPURAM Dist., KERALA - 673 647.



Phone: 0483-2710717, 0483-2717572

Website: keralahajcommittee.org

E-mail: keralahajcommittee@gmail.com

Mob: 82 81 707 785

കേരളസംസ്ഥാന ഹജ് കമ്മിറ്റി

ഹജ്ജ് 2025 - ഹജ്ജ് ക്യാമ്പിൽ ഭക്ഷണം

പാചകം ചെയ്ത് വിതരണം നടത്തുന്നതിനുള്ള റിക്വയർമെന്റ്.

ഭക്ഷണ മെന്റു, സമയ ക്രമം

1. സൂപ്പ്ഹിക്ക് മുമ്പ് - കുട്ടൻ ചായ (ഹാജിമാർക്ക്)
2. സൂപ്പ്ഹിക്ക്ശേഷം- പാൽചായ, ബിസ്കറ്റ്
3. നാസ്ത്- പുട്ട്, വെള്ളപ്പം, പൊറോട്ട,
കറി-ചെറുപയർ, കടല, ഗ്രീൻപീസ്, വെജിറ്റബിൾ
4. ഉച്ചഭക്ഷണം- വൈറ്റ്ചോർ, മീൻ കറി, മീൻപൊരിച്ചത്, ഉപ്പേരി, സാമ്പാർ
നെയ്ച്ചോർ, ബീഫ്കറി / ചിക്കൻ ബിരിയാണി
5. വൈകുന്നേരം- പാൽചായ, പൊരിക്കടി
6. രാത്രി- വൈറ്റ്ചോർ, നെയ്ച്ചോർ, ചപ്പാത്തി, വെള്ളയപ്പം, പൊറോട്ട, രണ്ട് കറികൾ, കഞ്ഞി.
7. ഏയർപോർട്ടിൽ ലഗ്ഗേജ് സമർപ്പിക്കുന്നതിന് വരുന്ന ഹജ്ജ് തീർത്ഥാടകർക്ക് പാൽചായ
ലഘുകടി

പാചക, വിതരണകാലയളവ്

2025 മെയ് 13 രാവിലെ മുതൽ മെയ് 30 രാത്രിവരെ (വ്യാപാരമായ തീയതി പിന്നീട്
അറിയിക്കുന്നതാണ്.)

ദിനേനയുള്ള എണ്ണം (ഭക്ഷണത്തയ്യാർചെയ്യുണ്ടത്)

ഓരോ ദിവസവും ആവശ്യമായ ഭക്ഷണത്തിന്റെ എണ്ണം പ്രത്യേകം അറിയിക്കുന്നതാണ്.

വിതരണ സമയം

- ഓരോ സമയത്തേയും വിതരണസമയം കമ്മിറ്റി മുൻകൂട്ടി അറിയിക്കുന്നതും
പ്രസ്തുതസമയ ക്രമം കാന്റീനിലും ഹാജിഹാളിലും പ്രദർശിപ്പിക്കേണ്ടതാണ്. സമയ ക്രമം
കൃത്യമായി പാലിക്കേണ്ടതാണ്.

മറ്റു നിർദ്ദേശങ്ങൾ/ നിബന്ധനകൾ.

1. ഭക്ഷണ പാചകത്തിനുപയോഗിക്കുന്ന മുഴുവൻ ഭക്ഷ്യ, ഭക്ഷ്യതര സാധനങ്ങളും മികച്ചനിലവാരവും ഗുണമേന്മയുള്ളതും ആയിരിക്കണം.
2. ഭക്ഷണം ചൂടോടെ വിതരണം ചെയ്യേണ്ടതാണ്.
3. തികഞ്ഞ ശുചിത്വം പാചകത്തിലും വിതരണത്തിലും പൂർണ്ണമായും പുലർത്തേണ്ടതാണ്.
4. ഭക്ഷണ വിതരണത്തിന് ശേഷം പാത്രങ്ങൾ ചൂട് വെള്ളത്തിൽ കഴുകേണ്ടതാണ്.
5. വിതരണം പൂർണ്ണമായും ഹാജിസൗഹൃദപരവും പരാതിരഹിതവും ആയിരിക്കണം. പാചകക്കാരും വിതരണക്കാരും നല്ല വൃത്തി, ഡ്രസ്സ് കോഡ്, പെരുമാറ്റം, ക്ഷമ എന്നിവയുള്ളവരായിരിക്കണം.
6. ഭക്ഷണം കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നവർക്ക് ഹെൽത്ത് കാർഡ് ഉണ്ടായിരിക്കേണ്ടതാണ്, കൂടാതെ ആരോഗ്യ/ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ഡിപ്പാർട്ടുമെന്റുകളുടെ നിബന്ധനകൾ പാലിക്കേണ്ടതാണ്.
7. ഗ്രീൻ പ്രോട്ടോക്കോൾ പൂർണ്ണമായും പാലിക്കണം.
8. പാചക, വിതരണ കേന്ദ്രങ്ങളിലേയും പരിസരങ്ങളിലേയും വേയ്സ്റ്റ് മാനേജ്മെന്റിന് കുറ്റമറ്റ സംവിധാനം ഉണ്ടായിരിക്കണം. ഓരോ ദിവസത്തെയും വേയ്സ്റ്റുകൾ അതത് ദിവസം തന്നെ ഡിസ് പോസ് ചെയ്യേണ്ടതാണ്.
9. പുരുഷ ഡൈനിംഗ് ഹാളിൽ പുരുഷ വോളണ്ടിയർമാരുടേയും സ്ത്രീ ഡൈനിംഗിൽ സ്ത്രീ വോളണ്ടിയർമാരുടേയും സേവനം ഭക്ഷണ വിതരണത്തിന് ഉണ്ടായിരിക്കേണ്ടതാണ്.
10. ഓരോ സമയത്തും ഭക്ഷണം കഴിക്കാനുള്ള ആളുകളുടെ എണ്ണം മുൻകൂട്ടി ഓരോ സെക്ഷനിൽ നിന്നും കലക്ട് ചെയ്യുന്നതിന് സംവിധാനം ഉണ്ടായിരിക്കണം. ഭക്ഷണം വേയ്സ്റ്റ് ആകാതിരിക്കാൻ ഈ ക്രമീകരണം ആവശ്യമാണ്.
11. ടോക്കൺ, ബാഡ്ജ്, ഐ.ഡി തുടങ്ങിയവ കൃത്യമായി പരിശോധിച്ച ശേഷമായിരിക്കണം ഡൈനിംഗ് ഹാളിലേക്കുള്ള പ്രവേശനം.
12. ഓരോ ദിവസത്തെയും ഭക്ഷണ വിതരണകണക്ക് പ്രത്യേകം രേഖപ്പെടുത്തി വെക്കേണ്ടതും കമ്മിറ്റിയെ സമയാസമയം കാണിച്ച് ബോധ്യപ്പെടുത്തേണ്ടതുമാണ്.
13. കമ്മിറ്റി ആവശ്യപ്പെടുന്ന മുറക്ക് പ്രധാന അതിഥികൾക്ക് അസമയത്തും നിർദ്ദേശിക്കുന്ന ഭക്ഷണം പാചകം ചെയ്ത് സെറ്റ് ചെയ്തു നൽകേണ്ടതാണ്.
14. കിച്ചണിലേക്കുള്ള പ്രവേശനം ഹജ്ജ് കമ്മിറ്റി അംഗങ്ങൾക്കും കമ്മിറ്റി ഉത്തരവാദിത്തപ്പെടുന്ന ഉദ്യോഗസ്ഥർക്കും മാത്രമായി പരിമിതപ്പെടുത്തണം.
15. പാചക, വിതരണ സാധന സാമഗ്രികൾ സുരക്ഷിതമായി സൂക്ഷിക്കേണ്ടതാണ്.
16. പാചക, വിതരണ രംഗത്ത് എന്തെങ്കിലും പരാതികൾ വരികയാണെങ്കിൽ തൊട്ടടുത്ത സമയം തന്നെ അവ പരിഹരിക്കേണ്ടതാണ്.
17. കാന്റീന് ഹെഡുമായി സംസാരിക്കുന്നതിന് കമ്മിറ്റിയിൽ നിന്നും ഒന്നോ രണ്ടോ മെമ്പർമാരെ ഉത്തരവാദിത്തപ്പെടുത്തി നൽകുന്നതാണ്.
18. മറ്റു നിർദ്ദേശങ്ങൾ അപ്പപ്പോൾ നൽകുന്നതാണ്.
19. ഓരോ എമ്പാർക്കേഷൻ പോയിന്റിലേക്കും പ്രത്യേകം ക്വാട്ടേഷൻ നൽകേണ്ടതാണ്.