

കേരള സർവകലാശാല

കാമ്പസ് ഭരണ വിഭാഗം

കാര്യവട്ടം

കാര്യവട്ടം യൂണിവേഴ്സിറ്റി കാമ്പസിൽ 2015 -2016 കാലയളവിൽ ക്യാന്റീൻ / കഫേറ്റേരിയ നടത്തുന്നതിനുള്ള ദർഘലാസ് സമർപ്പണ മാതൃക

ഇനം	അളവ്	ജീവനക്കാർക്കുള്ള റേറ്റ്	മറ്റുള്ളവർക്ക്
ചായ	6 ഔൺസ്		
കോഫി	6 ഔൺസ്		
ബ്രൂ കോഫി	6 ഔൺസ്		
പാൽ	6 ഔൺസ്		
ഹോർലിക്സ്	6 ഔൺസ്		
ബോൺവിറ്റ	6 ഔൺസ്		
ദേശ	60 ഗ്രാം		
പുട്ട്	(പീസ്), പയർ, പപ്പടം		
അപ്പം	60 ഗ്രാം		
ഇടിയപ്പം	60 ഗ്രാം		
ചപ്പാത്തി	1 സെറ്റ്, 3 എണ്ണം		
പൊറോട്ട	1 No (100 gm)		
പൂരി മസാല	1 സെറ്റ്, 3 എണ്ണം with masala		
ഇഡ്ഡലി	1 No (60 gm)		
പരിപ്പുവട	75 gm		
ഉഴുന്നു വട	75 gm		
വാഴക്കാ അപ്പം	75 gm		
രസവട	75 gm		
ഉണ്ണിയപ്പം	75 gm		
നെയ്യപ്പം	100 gm		
മുന്തിരിക്കൊത്ത്	75 gm		
ഉള്ളിവട	75 gm		
ഗ്രീൻ പീസ് കുറി	100 gm		
ടൂമാറ്റോ കുറി	100 gm		
കടലക്കുറി	100 gm		
കിഴങ്ങുക്കുറി	100 gm		
മുട്ട റോസ്റ്റ്	(1No.of Egg)		
മുട്ട ഓംലറ്റ്	(1No.of Egg)		
മീൻകുറി	100 gm with fish piece		
മീൻ ഫ്രൈ	1 Piece		
ബീഫ് കുറി	100 gm		

ബീഫ് ഫ്രൈ	100 gm		
മട്ടൻകറി	80 gm		
മട്ടൻ ഫ്രൈ	80 gm		
ചിക്കൻ കറി	100 gm		
ചിക്കൻ ഫ്രൈ	100 gm		
നെല്ല് ചോറ്	1plate with salad Pappadam & pickle		
ബീഫ് ബിരിയാണി	1plate, One egg, salad, Pappadam & pickle		
ചിക്കൻ ബിരിയാണി	1plate, One egg, salad, Pappadam & pickle		
മട്ടൻ ബിരിയാണി	1plate, One egg, salad, Pappadam & pickle		
മീൽസ്	ആവശ്യാനുസരണം കൂടാതെ പരിപ്പ്, സാമ്പാർ, മോർ, അവി യൽ, കിച്ചടി. പച്ചടി, തോരൻ, അച്ചാർ, പുളി ശ്ശേരി, രസം, പപ്പടം		

മേൽ വിവരിച്ച റേറ്റുകൾ ഇതോടൊപ്പം കൊടുത്തിട്ടുള്ള ടെൻ റ്റർ സംബന്ധിച്ചുള്ള എല്ലാ വിവരങ്ങളും വ്യവസ്ഥകളും വിശദമായി പഠിച്ചതിനു ശേഷം നൽകിയിട്ടുള്ളതാകുന്നു.

സ്ഥലം

ഒപ്പ്

തീയതി

പേര്

അപേക്ഷകന്റെ പേര് :

മേൽ വിലാസം :

ട്രെയിനറുടെ നമ്പർ :

മൊബൈൽ നമ്പർ :