ඌව වෙල්ලස්ස විශ්වවිද්‍යාලය සඳහා ආපනශාලා සේවය පවත්වාගෙන යාම
ආපනශාලාව ටෙන්ඩර් අංක - යුඩබ්යු පීඒ/සී/ එස්/ 17/ 02

ටෙන්ඩර් කොන්දේසි

01. මෙම විශ්වවිද්‍යාලයට අයත් ආපනශාලාව පවත්වාගෙන යාම සඳහා පහත සඳහන් කොන්දේසිවලට යටත්ව ටෙන්ඩර් කැඳවනු ලබන අතර ඒ අනුව සාර්ථක ටෙන්ඩර්කරුවනට ආපනශාලා සේවය පවත්වාගෙන යාම සඳහා පවරනු ලැබේ.

02. ඉහත නම සඳහන් ආපනශාලාව සඳහා මෙම ටෙන්ඩරය කැඳවනු ලබන අතර ප්‍රසම්පාදන කමිටුව විසින් නිර්දේශ කරනු ලබයි සාර්ථක ටෙන්ඩර්කරුවනට ආපනශාලා සේවය ලබා දේ.

03. එයට අමතරව ආයතනයේ උත්සව අවස්ථා වැනි අවස්ථාවලදී ආයතනය විසින් දන්වන පරිදි හා ස්ථානයකදී විශේෂ ආහාර වට්ටෝරු වලට අනුකූලව ආහාර සහ කෙටි ආහාර ටෙන්ඩර්කරු විසින් සැපයිය යුතුවේ.

04. ඌව වෙල්ලස්ස විශ්විද්‍යාලයේ හෝ රජයේ කොන්ත්‍රාත්තු පැහැර හැර අසාධුගත ටෙන්ඩර්කරුවන් සමග කොන්ත්‍රාත් ඇති කර ගනු නොලැබේ. ටෙන්ඩර්කරු එසේ අසාධුගත නොවූවෙකු බවට ටෙන්ඩර් පත්‍රිකා ඉදිරිපත් කරන අවස්ථාවේදීම ලිඛිත ප්‍රකාශයක් කළ යුතුය.

05. සියලු මිල ගණන් ඇතුළත් ටෙන්ඩර් පත්‍රිකා මේ සමග ඇති ආකෘති පත්‍ර පිටපත් දෙක බැගින් සම්පූර්ණ කර ටෙන්ඩර්කරුගේ අත්සන හා දිනය යොදා කවරයක බහා මුද්‍රා තබා, වම්පස උඩකෙළවරේ **"ආපනශාලා සේවය ටෙන්ඩර් අංක යුඩබ්යු පීඒ/සී/ එස්/ 17/ 02"** සඳහන් කර සභාපති, ප්‍රසම්පාදන කමිටුව, ඌව වෙල්ලස්ස විශ්වවිද්‍යාලය, පස්සර පාර, බදුල්ල වෙත 2017.04.11 දින ප.ව. **2.30**ට හෝ ඊට පෙර ලැබෙන සේ ලියාපදිංචි තැපෑලෙන් එවිය යුතුය. නැතහොත් මෙම විශ්වවිද්‍යාලයේ ලේඛකාධිකාරි කාර්යාලයේ ඇති ටෙන්ඩර් පෙට්ටියට බහාලිය යුතුය. ටෙන්ඩර්කරුගේ පළපුරුද්ද, මුදල් තත්ත්වය සහ අනන්‍යතාවය සනාථ කිරීම සඳහා අවශ්‍ය සහතිකවල ඡායාරූප පිටපත් ද ටෙන්ඩර් අයදුම්පත් සමග එවිය යුතුය.

06. 2017.04.11 දින ප.ව. **2.30** පසුවූ වහාම ඌව වෙල්ලස්ස විශ්වවිද්‍යාලයේ ලේඛකාධිකාරි කාර්යාලයේදී ටෙන්ඩර් විවෘත කරනු ලැබේ. එම ටෙන්ඩර් විවෘත කරනු ලබන අවස්ථාවට ටෙන්ඩර්කරුට හෝ ඔහුගේ බලයලත් නිලධාරියෙකුට පැමිණ සිටිය හැකිය. මෙම ආපනශාලා සේවය පවත්වාගෙන යාම එක් කොන්ත්‍රාත්කරුවෙකුට පමණක් පවරනු ලැබේ. කිසිම හේතුවක් නොදන්වා ඕනෑම ටෙන්ඩරයක් හෝ ටෙන්ඩර් සියල්ලම ප්‍රතික්ෂේප කිරීමේ අයිතියද ප්‍රසම්පාදන කමිටුව සතුය. මෙම ටෙන්ඩරය පිළිබඳව විශ්වවිද්‍යාලයීය ප්‍රසම්පාදන කමිටුවේ තීරණය අවසන් තීරණය වන්නේය.

07. තෝරා ගන්නා ටෙන්ඩර්කරුට ආපනශාලා සේවා කොන්ත්‍රාත්තුව හෝ කොන්ත්‍රාත්තුවෙන් කොටසක් හෝ වෙනත් අයෙකුට පැවරිය නොහැකිය.

08. තෝරාගන්නා ලද සාර්ථක ටෙන්ඩර්කරුවන් ඔවුන් වෙත ටෙන්ඩරය ප්‍රදානය කළ බැව් දැන්වූ ලිපියේ දින සිට වැඩ කරන දින **07**ක් ඇතුළත ආපනශාලා සේවය සඳහා වන රු. **60,000.00**ක බැගින් ඇප තැන්පතුව සහ ටෙන්ඩර් කාලයට අදාළව පහත සඳහන් මුදල් මෙම විශ්වවිද්‍යාලය වෙත ගෙවා රිසිට්පත් ඉදිරිපත් කළ යුතුය. ඉන්පසුවිශ්වවිද්‍යාලය සමග ගිවිසුමකට එළඹිය යුතුය. එමෙන්ම ටෙන්ඩරය පිරිනමා දින **07**ක් ඇතුළත මෙහෙයුම් කටයුතු ආරම්භ කළ යුතුය.

ආපනශාලාව සඳහා
මාසික කුලිය (රු.) මාසික විදුලි ගාස්තුව (රු.)

1500.00 **2000.00**

ගිවිසුම්ගත එකගතා වලට යටත්ව ආපනශාලා සේවා කොන්ත්‍රාත්තුව භාර ගැනීමට පෙර මාස 12ක් සඳහා කුලිය විශ්වවිද්‍යාලයට ගෙවා තිබිය යුතුය.

09. මෙම කොන්දේසි පත්‍රිකාවේ ඉහත 08 වන ඡේදය ප්‍රකාර තැනුපත් කරනු ලබන ආරක්ෂක තැන්පතු මුදල, මෙම ටෙන්ඩරය හාඅදාළ මොනයම් කොන්දේසියක් කඩ කිරීමේදී සිදුවිය හැකි අලාභ හෝ වන්දි ආදියඅඩු කිරීමට යටත්ව කොන්ත්‍රාත්තුව පවත්නා තෙක් මෙම විශ්වවිද්‍යාලයේ රඳවා ගනු ලැබේ.(තැන්පතු මුදල ආපසු ලබා ගැනීමේදී විශ්වවිද්‍යාලය මගින් නිකුත් කළ කුවිතාන්සියේ මුල් පිටපත ඉදිරිපත් කළ යුතුයග)

10. සාර්ථක ටෙන්ඩර්කරුවන් මෙම සේවාව හරියාකාරව පවත්වාගෙන යාමට අවශ්‍ය වයස අවු.18 ට නොඅඩු නිරෝගී සේවකයින් සේවයේ යෙදවිය යුතුය. ඔවුන්ට පිළිගත් නීත්‍යානුකුල වේතන ගෙවිය යුතුය. එසේම අදාල කම්කරු නියමාවලියට අනුකලව කරනු ලබන ව්‍යවස්ථාපිත අඩුකිරීම් /ගෙවීම් පිළිබද විස්තර (උදා- සේ.අ.අ / සේ.නි.භා.අ) ඊලග මාසයේ 15 දිනට ප්‍රථම විශ්වවිද්‍යාලයේ ප්‍රසම්පාදන අංශය වෙත ඉදිරිපත් කළ යුතුය. යොදවනු ලබන සෑම සේවකයෙකුගේම අපේක්ෂිත විනය,පවිත්‍රතාවය සම්බන්ධයෙන් ටෙන්ඩර්කරු වගවිය යුතුය. කොන්ත්‍රාත්තුව භාර ගෙන මසක් ඇතුලත ආපනශාලාවේ සියලුම සේවකයින් ඌව වෙල්ලස්ස විශ්වවිද්‍යාලීය වෛද්‍ය නිලධාරි හෝ විශ්වවිද්‍යාලය විසින් නම් කරනු ලබන වෛද්‍යවරයෙකු මගින් වෛද්‍ය පරීක්ෂණයක් සඳහා භාජනය විය යුතු අතර ඒ සඳහා වන වියදම කොන්ත්‍රාත්කරු විසින් දැරිය යුතුය. සේවක සේවිකාවන්ගේ සේවය පිළිබඳ පැමිණිලි ලැබුනහොත් ඒ ගැන කරුණු පරීක්ෂා කර බලා අදාළ සේවක සේවිකාවන්ගේ සේවයේ යෙදවීමේ පිළිබඳ නියෝග ආපනශාලා කමිටුවේ නිර්දේශය මත උපකුලපති විසින් නිකුත් කෙරෙනු ඇත. ටෙන්ඩර්කරුවන් එම නියෝග ක්‍රියාත්මක කළ යුතුය. මෙසේ නියෝග ක්‍රියාත්මක කිරීම හේතුවෙන් ආපනශාලා සේවකයෙකුට ගෙවීමට සිදුවන වේතන හෝ වන්දි ආදිය වේ නම් ඒ සඳහා කිසිදු වගකීමක් විශ්වවිද්‍යාලය සතු නොවන අතර ඒ සෑම වියදමක්ම දැරීමට කොන්ත්‍රාත්කරු එකඟ විය යුතුය.

මෙම සේවා හොඳ තත්ත්වයෙන් හරියාකාරව පවත්වාගෙන යන්නේද යන්න පරීක්ෂා කිරීමට ශිෂ්‍ය උපදේශකවරුන්ට, ආපනශාලා කමිටු නියෝජිතයන්ට සහ විශ්වවිද්‍යාල වෛද්‍ය නිලධාරි තැනට හෝ උපකුලපති විසින් බලය පවරනු ලැබූ ඕනෑම නිලධාරියෙකුට හෝ රජයේ අදාල නිලධාරීන්ට බලය ඇත.

11. මෙම කොන්ත්‍රාත්තුව ප්‍රදානය කළ දින සිට අවුරුද්දක කාල සීමාවකට වලංගුය. එහෙත් මෙම කොන්ත්‍රාත් කාලය තෙමසක පරීක්ෂණ කාලයකට යටත් වන අතර එම පරීක්ෂණ කාලය තුල හරියාකාරව ආපනශාලා සේවය පවත්වාගෙන යාමට ටෙන්ඩර්කරු අපොහොසත් වුවහොත් පරීක්ෂණ කාලය තුලදීම හෝ පරීක්ෂණ කාලය අවසානයේදී හෝ කොන්ත්‍රාත්තුව අවසන් කළ හැක. කොන්ත්‍රාත් කාලය වසරකට වඩා දීර්ඝ කරන්නේ නම් ප්‍රසම්පාදන කමිටුවේ අභිමතය පරිදි සේවා පවත්වාගෙන යාමේ තත්ත්වය අනුව කොන්ත්‍රාත්තුව දීර්ඝ කිරීම පිළිබඳව සලකා බැලිය හැකිය.

කොන්ත්‍රාත්තුව දීර්ඝ කරන්නේ නම්, කොන්ත්‍රාත්තුව අවසන් වීමට දින 14කට පෙර කොන්ත්‍රාත්කරුට දැනුම්දෙනු ඇත. කොන්ත්‍රාත්කරුට සේවා පවත්වාගෙන යාමේ අපහසුතාවයක් ඇතොත් තෙමසක් කල් ඇතිව උපකුලපති වෙත ලිඛිතව දැනුම් දීමකින් පසුව කොන්ත්‍රාත්තුව අවසන් කල හැකිය. කොන්ත්‍රාත්

කාලය තුල නිසියාකාරව සේවා පවත්වාගෙන යාමට අපොහොසත් වීම නිසා කොන්ත්‍රාත්තුව අවසන් කිරීමට සිදුවුව හොත් ආරක්ෂක තැන්පතුවෙන් 50%ක මුදලක් අය කර ගැනීමට කටයුතු කරනු ඇත.

පිළිගත් ටෙන්ඩර්කරු

1. විශ්වවිද්‍යාල ශිෂ්‍යයින්, කාර්ය මණ්ඩල සහ ඔවුන්ගේ අමුත්තන් සඳහා ආහාර සැපයිය යුතුය.

II. සියලුම ආපනශාලා සේවකයින් හඳුනා ගැනීමට පහසු වන ලෙස දිග කලිසමකින් හෝ සරමකින් හෝ එකම වර්ණයක කමිසයකින් සැරසී සිටිය යුතුය. නිරතුරුවම ආපනශාලා සේවකයින්ගේ ප්‍රයෝජනය සඳහා අවශ්‍ය ආවරණ පිළි සහ විශ්වවිද්‍යාල සේවකයින්ගේ සහ ශිෂ්‍යයින්ගේ ප්‍රයෝජනය සඳහා අවශ්‍ය සබන්, තුවා, අත්පිස්නා ආදිය සැපයිය යුතුය.

III. ආපනශාලාවේ පාවිච්චියට ගැනෙන පිඟන් සහ කෝප්ප මැටි හෝ වීදුරු බඳුන්: ආහාර සඳහා ප්‍රමිතිගත-විය යුතු අතර අනෙකුත් භාජන මැටි ප්ලාස්ටික් හෝ වීදුරු උපකරණ විය යුතුය. ඒවා ඉතාමත් පිරිසිදු තත්ත්වයෙන් තිබිය යුතුය.

IV. ආපනශාලාව සෑම දිනකම පෙ.ව. 6.00 සිට ප.ව. 9.00 දක්වා සේවා සඳහා විවෘතව තැබිය යුතුය. ප.ව. 9.00 පසු විවෘත කර තැබිය යුතු විශේෂ අවස්ථාවලදී ඒ සඳහා අවසර ලබා ගත යුතුය.

V. ආහාරපාන රැස්කර තැබීම පිළිබඳ සනීපාරක්ෂක නීතිරීති වලට සරිලන පරිදි හා කෘමීන් හට පැමිණිය නොහැකි පරිදි වීදුරු අල්මාරි තුළ ආහාරපාන තැන්පත් කළ යුතු අතර පලුදුවීගිය හා නුසුදුසු භාණ්ඩ හෝ උපකරණ පාවිච්චි නොකළ යුතුය. (ආහාර පිළියෙල කිරීම හා තබා ගැනීම පිළිබඳව විශ්වවිද්‍යාලය මගින් සපයන වෙනත් උපදෙස් ඇතොත් ඒවාට අනුව කටයුතු කිරීමට එකඟවිය යුතුය)

VI. පැමිණිලි සඳහා ලේඛණයක් පවත්වා ගත යුතුය. මෙම පැමිණිලි ආපනශාලා කමිටුව වෙත ඉදිරිපත් කළ යුතු අතර ඒ පිලිබඳව එම කමිටුවේ තීරණ ලැබී යටත් පිරිසෙයින් තෙදිනක් ඇතුළත ඒවා නිවැරදි කළ යුතුය.

VII.සියලුම ද්‍රව්‍ය ගබඩා කිරීම ආහාර පාන පිළියෙල කිරීම හා සැපයීම ඉතා පිරිසිදුව කළ යුතුය.

VIII.අත් ආවරණ පැළඳ හෝ ඒ සඳහා භාවිතා කරන උපකරණ භාවිතයෙන් පිසූ ආහාර හා කෑමට ගන්නා වෙනත් ආහාර සංග්‍රහ කිරීම කළ යුතුය.

IX. ආපනශාලාව පවත්වාගෙන යාමේදී දිනපතා ආපනශාලාවෙහි ඇතුළත හා පිටත පිරිසිදු කළ යුතුය.

X. ආපනශාලාව තුළ පිසින ලද ආහාර විශ්වවිද්‍යාලයෙන් පිටතට රැගෙන යාම හෝ පිටත විකිණීම නොකළ යුතු අතර විශේෂ අවස්ථා වලදී ඒ සඳහා අවසර ලබා ගත යුතුය. කිසිදු හේතුවක් නිසාවත් අහාර සකස්

කෙරෙන පරිශ්‍රය තුල හෝ ආපන ශාලාව තුල හෝ නේවාසිකව රැඳී සිටීම සඳහා කිසිදු සේවයෙකුට හෝ ටෙන්ඩර්කරුට අවසර නැත.

XI. ආපනශාලාවල මුලුතැන්ගෙය සහ අවට මැසි මදුරුවන් බෝ වීමකින් තොරව පවත්වාගෙන යා යුතුය. විශ්වවිද්‍යාලයේ සනීපාරක්ෂක සේවා පවත්වා ගැනිමට අවහිර වන ආකාරයේ කිසිදු කටයුත්තක් සිදු නොකිරීමටවග බලා ගත යුතුය.

12. ඉහත කොන්දේසි කඩකරන්නා වූ කොන්ත්‍රාත්කරුවන්ට විරුද්ධව පහත සඳහන් පරිදි ක්‍රියා කළ හැකිය.

(අ) උපකුලපති/ලේඛකාධිකාරී හට මේ පිළිබඳව වාර්තා කර ඔහු හෝ ඇයගේ නියමය පරිදි ක්‍රියා කිරීම

(ආ)සිදුකරනු ලබන එක් එක් කොන්දේසි කඩකිරීමක් වෙනුවෙන් දිනකට රුපියල් 1000-කට නොවැඩි දඩයක් අය කිරීම

(ඇ) අදාළ ගිවිසුමේ කොන්දේසි අනුව කටයුතු කිරීම

13. සෑම විටම ආපනශාලාව තුළ යාවත්කාලීන කල මිල දර්ශනය ප්‍රදර්ශනය කර තැබිය යුතුය.

14. ආපනශාලා කොන්ත්‍රාත්තුව භාර ගනු ලබන මෙහි භාරකරු ආපන ශාලාව හොඳින් පවත්වාගෙන යාම තහවුරු කිරීම සඳහා සතියේ සෑම දිනකම විශ්වවිද්‍යාලය මගින් පවත්වාගෙන යනු ලබන ලේඛණයේ සටහන් කිරීම අනිවාර්යය. පාලන අධිකාරියේ පූර්ව අනුමැතියකින් තොරව ආපන ශාලාව ටෙන්ඩර් කාළය තුළ වසාතැබිය නොහැක.

15 අමතර ආහාර (උදා- බේකරි නිෂ්පාදන) සහ කෙටි ආහාර සහ පාන වර්ග රජයේ පිළිගත් මිල ගණන් හෝ ලකුණු කළ මිල ගණන් යන දෙකෙන් අඩු මිල ගනනට සැපයිය යුතුය.

විශ්වවිද්‍යාලය මගින් පහත සඳහන් දෑ සපයනු ලැබේ.

1. පීරිසි කෝප්ප සහ පිගන් විශ්වවිද්‍යාලය මගින් සපයනු ලැබේ. කොන්ත්‍රාත් කාලය අවසන් වී ආපනශාලාව ආපසු භාර දෙන විට විශ්වවිද්‍යාලය මගින් සපයන ලද පිගන් කෝප්ප වල ඌණතාවයක් වුවහොත් එම අලාභය ආරක්ෂක තැන්පතු මුදලින් අඩු කිරීමේ හැකියාව විශ්වවිද්‍යාලය සතුය.

2. ආහාර පිසීම සඳහා අවශ්‍ය මුලුතැන්ගෙයි උපකරණ හා භාජන වලින් සීමිත ප්‍රමාණයක් විශ්වවිද්‍යාලය මගින් සපයනු ලැබේ. වරින්වර පිලිස්සෙන බොයිලේරු එලිමන්ට් කොන්ත්‍රාත්කරු විසින්ම සපයා ගත යුතුය.

3. ආපනශාලාව සඳහා ජලය විශ්වවිද්‍යාලය විසින් නොමිලේ සපයනු ලැබේ.

4ගෑස් සහ අනෙකුත් ඉන්ධන කොන්ත්‍රාත්කරු විසින් සපයාගත යුතුය.

ලේඛකාධිකාරී
ඌව වෙල්ලස්ස විශ්වවිද්‍යාලය
පස්සර පාර, බදුල්ල

ඌව වෙල්ලස්ස විශ්වවිද්‍යාලය සදහා පී ගොඩනැගිල්ලේ ආපනශාලා සේවය පවත්වා ගෙන යාම
ටෙන්ඩර් අංක - යුඩබ්යු ජ්ර් /සීඑස්/ 17/ 02
කෑම වට්ටෝරුව

අනු අංකය	ඒකකයක විස්තර	ඒකකයක අවම	ඒකකයක මිල	
			රු	ශත
1	සීනි දැමූ කිරි තේ කෝප්පයක්	සාමාන්‍යx 125 ml		
2	හකුරු සමග කිරි තේ කෝප්පයක්	සාමාන්‍ය x 125 ml		
3	හකුරු හෝ සීනි නොදමා කිරි තේ කෝප්පයක්	සාමාන්‍යx 125 ml		
4	සීනි දැමූ තේ කෝප්පයක්	සාමාන්‍යx 125 ml		
5	හකුරු සමග තේ කෝප්පයක්	සාමාන්‍ය x 125 ml		
6	සීනි දැමූ එළකිරි කෝප්පයක්	සාමාන්‍යx 125 ml		
7	සීනි නොදැමූ එළකිරි කෝප්පයක්	සාමාන්‍යx 125 ml		
8	සිනි දැමූ කෝපි කෝප්පයක්	සාමාන්‍යx 125 ml		
9	සීනි නොදැමූ බිත්තර කෝපි කෝප්පයක් (නැවුම් බිත්තර සමග)	සාමාන්‍යx 125 ml		
	අමතර ආහාර හා රසකැවිලි වර්ග			
10	බනිස් ගෙඩියක්	70g		
11	කිඹුලා බනිස් එකක්	81g		
12	චයිනීස් රෝල් එකක් (එළවළු)	70g		
13	බිත්තර භාගයක් සහිත රෝල් එකක්	84g		
14	මස් රෝල් එකක් (කුකුල් මස්)	70g		
15	මාළු රෝල් එකක්	70g		
16	එළවළු කට්ලට් එකක්	42g		
17	මස් කට්ලට් එකක් (කුකුල් මස්)	42g		
18	මාළු කට්ලට් එකක්	42g		
19	එළවළු පැටිස් එකක්	42g		
20	මාළු පැටිස් එකක්	42g		
21	මස් පැටිස් එකක්(කුකුල් මස්)	42g		
22	තල කැරලි එකක්	14g		
23	රුලං කැල්ලක්	28g		
24	පැන් කේක් එකක්	70g		
25	ලැවරිය එකක්	84g		
26	වන්ඩු ආප්ප එකක්	84g		
27	හැලප එකක්	84g		
28	හකුරු පැණි ආප්ප එකක්	84g		
29	බටර් කේක් කෑල්ලක්	42g		

30	ස්පන්ච් කේක් කෑල්ලක්	42g		
31	මස්කට් කෑල්ලක්	56g		
32	බිත්තර ආප්ප එකක්	100g		
33	පරිප්පු වඩේ එකක්	56g		
34	උළුඳු වඩේ එකක්	42g		
35	බිත්තර රොටියක්	100g		
36	මාළු පාන් එකක්	සම්මත බර		
37	සීනි සම්බෝල බනිස් එකක්	සම්මත බර		
38	ජෑම් පාස්/ ජෑම් බනිස් එකක්	සම්මත බර		

	ප්‍රධාන ආහාර (උදේ /දවල්/රාත්‍රී)			
39	පාන් කාලක් , පරිප්පු හෝ අල කරි සහ පොල් සම්බෝල සමග	112g		
40	පාන් භාගයක් සමග පරිප්පු හෝ අල කරි සහපොල් සම්බෝල සමග	**224**g		
41	තෝසේ එකක්, තෝසේ කරිය සමග	85g		
42	රොටි එකක් (පොල්), ලුණු මිරිස් සමග	85g		
43	සුදු ආප්පයක්, ලුණු මිරිස් සමග	85g		
44	ඉඳි ආප්ප 10ක්, පරිප්පු හෝ අල කරි සහ පොල් සම්බල් සමග	420g		
45	පිට්ටු කෑල්ලක්, අල හෝ පරිප්පු හෝ කිරි හොදි සමග ලුනු මිරිස් අවශ්‍ය පරිදි	**60**g		
46	කිරිබත් කෑල්ලක්, ලුණු මිරිස් සමග	85g		
47	කඩල හෝ මුං ඇට පිගානක් ලුණු මිරිස් හෝ පොල් සමග	**250**ට		
48	මඤ්ඤොක්කා පිගානක්, ලුණු මිරිස් සමග	450g		
49	බතල පිගානක්, ලුණු මිරිස් සමග	450g		
50	තම්බාපු බිත්තරයක්			
51	බිත්තරයක් (බාගෙට තම්බාපු)			
52	බිත්තරයක් (බුල්ස් අයි)			
53	කොළ කැඳ	250ml		
54	මාළු සමග හොදි එකක් (30g ක මාළු කෑල්ලක් විය යුතුය)			
55	බිත්තරයක් සමග හොදි එකක්			
56	පරිප්පු හොදි එකක්	අවම 85g		
57	අල හොදි එකක්	අවම 85g		
58	සීනි සම්බෝල	අවම 60g		
59	කුකුල් මස් හොදි එකක්	අවම 85g කෑල්ලක් සමග		
60	කොත්තු රොටී (පරාටා)			

	1. කුකුල් මස් කොත්තු එකක් කරි සමග	400g		
	2. බිත්තර කොත්තු එකක් කරි සමග	400g		
	3. මාළු කොත්තු එකක් කරි සමග	400g		
61	එළවළු මිශ්‍ර නූඩ්ල්ස් පිගානක් (විලි පේස්ට් සමග කරි එකක්	400g		
62	එළවළු දෙකක් සමග බත් පිගානක් හෝ පැකැට්ටුවක් (උදෑසන ආහාරය සඳහා)	400g		
63	කරවල බැදුම ,සම්බෝල සහ එළවලු එකක් සමග රතු කැකුළු බත් පිගානක්	400g		
64	එළවළු තුනක්, මැල්ලුමක් හෝ සම්බෝලයක් සමග බත් පිගානක් හෝ පැකැට්ටුවක්	450g		
65	එළවළු තුනක්, මැල්ලුමක් හෝ සම්බෝලයක් සහ මාළු සමග බත් පිගානක් හෝ පැකැට්ටුවක් (30gට ක මාළු කැල්ලක් විය යුතුය)	450g		
66	එළවළු තුනක්, මැල්ලුමක් හෝ සම්බෝලයක් සහ බිත්තරයක් සමග බත් පිගානක් හෝ පැකැට්ටුවක්	450g		
67	එළවළු තුනක්, මැල්ලුමක් හෝ සම්බෝලයක් සහ කුකල් මස් සමග බත් පිගානක් හෝ පැකැට්ටුවක් (85g ක මස් කැල්ලක් විය යුතුය)	450g		
68	අමතර බත් පිරිසියක් එළවළු 2ක් සමග	අවම 100g		
69	අමතර එළවළු ව්‍යංජන දිසියක්	අවම 100g		
70	පරාටා එකක්			

ප්‍රධාන ආහාර සඳහා සැපයෙන බත් සහල් වර්ගය අනුව වෙනත් මිල ගණන් යටතේ දැක්විය හැකිය. (උදා- සම්බාල සුදු කැකුළු/ රතු කැකුළු, නාඩු)

අතුරුපස

71	ඇඹුල් කෙසෙල්	අවම 56g		
72	කෝලිකුට්ටු කෙසෙල් ගෙඩියක්	අවම 56g		
73	ආනමාළු කෙසෙල් ගෙඩියක්	අවම 112g		
74	ඇම්බුන් කෙසෙල් ගෙඩියක්	අවම 168g		
75	ෆෲට් සැලඩ් එකක්	140g		
76	අයිස්ක්‍රීම් එකක්	168g		
77	අයිස්ක්‍රීම් සමග ෆෲට් සැලඩ් එකක්	168g		
78	යෝගට් එකක්	168g		
79	සිසිල් බීම	175 ml		

80	නැවුම් පළතුරු බීම (වර්ගය සමග)	175 ml		

මෙම ලේඛණයට ඇතුලත් නොවන එහෙත් ශිෂ්‍ය කාර්ය මණ්ඩල ඉල්ලීම් හා අවශ්‍යතා ඉල්ලුම් කෙරෙන / ඇණවුම් කෙරෙන වෙනත් ආහාරපාන සුදුසු ප්‍රමිතීන්ට අනුකූලව විශ්වවිද්‍යාලයේ ප්‍රතිපත්තිමය තීරණයන් යටතේ ලබාදීමේ හැකියාව ඇත.

ලේඛකාධිකාරි

ටෙන්ඩර් කොන්දේසි කියවා බලා උක්ත මිල ගණන් ඉදිරිපත් කරමි

නම -

ලිපිනය-

දුරකථන අංකය-

ජා හැ අංකය-

අත්සන -

දිනය -

සනිපාරක්ෂක විධිවිධාන

01. සියලුම ආපන ශාලා සේවකයින් හඳුනා ගැනීමට පහසු වන ලෙස දිග කලිසමකින් හෝ සරමකින් හෝ එකම වරණයක කමිසයකින් සැරසී සිටිය යුතුය . කිරතුරුවම ආපන ශාලා සේවකයින්ගේ ප්‍රයෝජනය සඳහා අවශ්‍ය ආවරණ පිළි සහ විශ්ව විද්‍යාල සේවකයින්ගේ සහ ශිෂ්‍යයින්ගේ ප්‍රයෝජනය සඳහා අවශ්‍ය සබන් තුවා අත්පිස්නා ආදිය සැපයිය යුතුය. පෞද්ගලික සනීපාරක්ෂාව ඉතා හොඳ තත්වයෙන් තිබිය යුතුය.

02. ආපන ශාලාවේ පාවිච්චියට ගැනෙන පිගන් සහ කෝප්ප මැටි හෝ වීදුරු බඳුන් විය යතු අතර අනෙකුත් භාජන මැටි ප්ලාස්ටික් හෝ වීදුරු උපකරණ විය යුතුය. ඒවා ඉතාවත් පිරිසිදු තත්වයෙන් තිබිය යුතුය. සෑ විටම එක් ආහාරයක් පිලියෙල කිරීමෙන් පසු ඊළග ආහාරය පිසීමට පෙර කපන ලෑලි පිහි සහ ආහාර ගන්නා භාජන ඉතා හොඳින් පිරිසිදු කල යුතුය.

03. සියලුම ආහාර හසුරවන්නන් සහ මෙහෙකරුවන් බෝවන රෝග වාහකයෙකු නම් ඔහු හෝ ඇය ආහාර පිසීමෙන් සහ අනෙකුත් කාර්යයන්ගෙන් වහා ඉවත් විය යුතුය.

04. සියලුම ආහාර හසුරවන්නන් සහ මෙහෙකරුවන්හට ආහාර පාන පිසීමේදි හැසිරවීමේදි සහ පිළිගැන්වීමේදි දුම්බීම තහනම්. එමෙන්ම දුම්බීම තහනම් යනුවෙන් දැන්වීමක් ආහාර පිසින ස්ථාන කාරම සහ ආහාර ගබඩා කරන ස්ථාන වල ප්‍රදර්ශනය සහ පවත්වාගෙන් යායුතුය.

05. ආහාර පාන රැස් කර තැබීම පිලිබඳ සනීපාරක්ෂක නීති රීති වලට සරිලන පරිදි හා කෘමීන් හට පැමිණිය නොහැකි පරිදි වීදුරු අල්මාරි තුල ආහාර පාන තැන්පත් කල යුතු අතර පළුදු වී ගිය හා නුසුදුසු භාණ්ඩ හෝ උපකරණ පාවිච්චි නොකල යුතුය. (ආහාර පිළියෙල කිරීම හා තබා ගැනීම පිලිබඳ විශ්ව විද්‍යාලය මගින් සපයන වෙනත් උපදෙස් ඇතොත් ඒවාට අනුව කටයුතු කිරීමට එකග විය යුතුය.)

06. සියලුම ද්‍රව්‍ය ගබඩා කිරීම ආහාර පාන පිළියෙල කිරීම හා සැපයීම ඉතා පිරිසිදුව කල යුතුය.

07. අත් ආවරණ පැළද හෝ ඒ සඳහා භාවිතා කරන අඩුවකින් අල්ලා පිසු ආහාර හා කෑමට ගන්නා වෙනත් ආහාර බෙදීම් කල යුතුය.

08. ආපන ශාලා සහ මුලුතැන් ගෙය සහ අවට මදුරුවන් බෝවීමකින් තොරව පවත්වාගෙන යා යුතුය. විශ්වවිද්‍යාලයේ සනීපාරක්ෂක සේවා පවත්වා ගැනීමට අවහිර වන ආකාරයේ කිසිදු කටයුත්තක් සිදු නොවිය යුතුය.

09. ආපන ශාලාව පවත්වාගෙන යාමේදි දිනපතා ආපන ශාලාවෙහි ඇතුලත හා පිටත පිරිසිදු කල යුතුය. ආපන ශාලාවෙහි බිම බිත්ති වහලය ජනෙල් හා ලී බඩු දූවිලි මකුළු දැල් හා ආහාර කැබලි වලින් තොරව නිතරම පිරිසිදුව තිබිය යුතුය.

10. ආහාර පිලියෙල කරන බඳුන් භාජන සෝදන ටැංකිය ආදිය දිනපතා හොඳින් පිරිසිදු කල යුතුය.

11. ආහාර කැබලි පිටත කානු වලට යොමු නොකල යුතු අතර ඒවා කසල බඳුන් වලට පමණක් දැමිය යුතුය.