

# **Uva Wellassa University**

Tender for Supply

of

**Canteen Service**

Staff Canteen - UWU/GA/CS/21/01

උච්ච වෙල්ලස්ස විශ්වවිද්‍යාලය සඳහා ආපනශාලා සේවය පවත්වාගෙන යාම

සේවක ආපනශාලාව ටෙන්ඩර් අංක - යුඩබ්ලි/ජීඒ/සීඑස් /21/01

ටෙන්ඩර් කොන්දේසි

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

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

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

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

05.සියලු මිල ගණන් ඇතුළත් ටෙන්ඩර් පත්‍රිකා මේ සමඟ ඇති ආකෘති පත්‍ර පිටපත් දෙක බැවින් සම්පූර්ණ කර ටෙන්ඩර්කරුගේ අත්සන හා දිනය යොදා කවරයක බහා මුද්‍රා තබා , වම්පස උඩකෙළවරේ “ **සේවක ආපනශාලා සේවය ටෙන්ඩර් අංක යුඩබ්ලි / ජීඒ / සීඑස් / 21/01** ” සඳහන්කර සභාපති, ප්‍රසම්පාදන කමිටුව, උච්ච වෙල්ලස්ස විශ්වවිද්‍යාලය, පස්සර පාර, බදුල්ල වෙත **2021.11.10** දින හෝ ඊට පෙර ලැබෙන සේ ලියාපදිංචි තැපෑලෙන් එවිය යුතුය. නැතහොත් මෙම විශ්වවිද්‍යාලයේ ලේඛකාධිකාරී කාර්යාලයේ ඇති ටෙන්ඩර් පෙට්ටියට බහාලිය යුතුය. ටෙන්ඩර්කරුගේ පළපුරුද්ද , මුදල් තත්ත්වය සහ අනන්‍යතාව සනාථ කිරීම සඳහා අවශ්‍ය සහතිකවල ඡායාරූප පිටපත්දටෙන්ඩර් අයදුම්පත් සමඟ එවිය යුතුය.

06. 2021.11.10 දින ප.ව.02.30 පසු වූ වහාම උච්ච වෙල්ලස්ස විශ්වවිද්‍යාලයේ ලේඛකාධිකාරී 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 විශ්වවිද්‍යාලීය 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 වැඩකරන දින 07 ඇතුළත ආපනශාලා සේවය සඳහා වන රු.60,000.00 ක බැගින් ඇප තැන්පතු සහ ටෙන්ඩර් කාලයට අදාළ පහත සඳහන් මුදල් මෙම විශ්වවිද්‍යාලය වෙත ගෙවා රිසිට්පත් ඉදිරිපත් කළ යුතුය.ඉන්පසු විශ්වවිද්‍යාලය සමඟ ගිවිසුමකට එළඹිය යුතුය. එමෙන්ම ටෙන්ඩරය පිරිනමා දින 07 ක් ඇතුළත මෙහෙයුම් කටයුතු ආරම්භ කළ යුතුය.

සේවක ආපනශාලාව සඳහා  
මාසික කුලිය ( රු.)

1,500.00

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

09. මෙම කොන්දේසි පත්‍රිකාවේ ඉහත 08 වන ඡේදය ප්‍රකාර තැන්පත් කරනු ලබන ආරක්ෂක තැන්පතු මුදල, මෙම ටෙන්ඩරය හා අදාළ මොනරයම් කොන්දේසියක් කඩ කිරීමේදී සිදුවිය හැකි අලාභ හෝ වන්දි ආදිය අඩු කිරීමට යටත්ව කොන්ත්‍රාත්තුව පවත්නා තෙක් මෙම විශ්වවිද්‍යාලයේ රඳවාගනු ලැබේ.( තැන්පතු මුදල ආපසු ලබා ගැනීමේදී විශ්වවිද්‍යාලය මගින් නිකුත් කළ කුචිතාන්සියේ මුල් පිටපත ඉදිරිපත් කළ යුතුය.)

10. සාර්ථක ටෙන්ඩර්කරුවන් මෙම සේවාව හරියාකාරව පවත්වාගෙන යාමට අවශ්‍ය වයස අවු.18 ට නොඅඩු නිරෝගි සේවයකරුන් සේවයේ යෙදවිය යුතුය. ඔවුන්ට පිළිගත් නීත්‍යානුකූල වෙනත ගෙවිය ගෙවිය යුතුය.එසේම අදාළ කම්කරු නියමාවලියට අනුකූලව කරනු ලබන ව්‍යවස්ථාපිත අඩු කිරීම් / ගෙවීම් පිළිබඳ විස්තර (උදා - සේ.අ.අ./ සේ.නි.භා.අ.) ඊළඟ මාසයේ 15 වන දිනට ප්‍රථම විශ්වවිද්‍යාලයේ ප්‍රසම්පාදන අංශය වෙත ඉදිරිපත් කළ යුතුය.යොදවනු ලබන සෑම සේවකයකුගේම අපේක්ෂිත විනය , පවිත්‍රතාවය සම්බන්ධයෙන් ටෙන්ඩර්කරු වගවිය යුතුය.කොන්ත්‍රාත්තුව භාර ගෙන මසක් ඇතුළත ආපනශාලාවේ සියලුම සේවකයින් උඹ වෙල්ලස්ස විශ්වවිද්‍යාලය වෛද්‍ය නිලධාරී හෝ විශ්වවිද්‍යාලය විසින් නම් කරනු ලබන වෛද්‍යවරයෙකු මගින් වෛද්‍ය පරීක්ෂණයක් සඳහා භාජනය වියයුතු අතර ඒ සඳහා වන වියදම් කොන්ත්‍රාත්කරු විසින් දැරිය යුතුය.එමෙන්ම නවක සේවක සේවිකාවන් බඳවා ගනු ලබන්නේ නම් එම සේවක සේවිකාවන් සේවයේ යෙදවීමට පෙර වෛද්‍යවරයෙකු මගින් වෛද්‍ය පරීක්ෂණයක් සඳහා භාජනය විය යුතුය.සේවක සේවිකාවන්ගේ සේවය පිළිබඳ පැමිණිලි ලැබුනහොත් ඒ ගැන කරුණු පරීක්ෂා කර බලා අදාළ සේවක සේවිකාවන්ගේ සේවයේ යෙදවීම පිළිබඳ නියෝග ආපනශාලා කමිටුවේ නිර්දේශය මත උපකුලපති විසින් නිකුත් කරනු ඇත.ටෙන්ඩර්කරුවන් එම නියෝග ක්‍රියාත්මක කළ යුතුය.මෙසේ නියෝග ක්‍රියාත්මක කිරීම හේතුවෙන් ආපනශාලා සේවකයෙකුට ගෙවීමට සිදුවන වෙනත හෝ වන්දි ආදිය වේ නම් ඒ සඳහා කිසිදු වගකීමක් විශ්වවිද්‍යාලය සතු නොවන අතර ඒ සෑම වියදමක්ම දැරීමට කොන්ත්‍රාත්කරු එකඟ විය යුතුය.

මෙම සේවා හොඳ තත්වයෙන් හරියාකාරව පවත්වාගෙන යන්නේද යන්න පරීක්ෂා කිරීමට ශිෂ්‍ය උපදේශකවරුන්ට, ආපනශාලා කමිටු නියෝජිතයන්ට සහ විශ්වවිද්‍යාල වෛද්‍ය නිලධාරී තැනට හෝ උපකුලපති විසින් බලය පවරනු ලැබූ ඕනෑම නිලධාරියෙකුට හෝ රජයේ අදාළ 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 තුළ හරියාකාරව ආපනශාලා සේවය පවත්වාගෙන යාමට ටෙන්ඩර්කරු අපොහොසත් වුවහොත් පරීක්ෂණ කාලය තුළදීම හෝ පරීක්ෂණ කාලය අවසානයේදී හෝ කොන්ත්‍රාත්තුව අවසන් කළ හැක.කොන්ත්‍රාත් කාලය වසරකට වඩා දීර්ඝ කරන්නේ නම් ප්‍රසම්පාදන කමිටුවේ අභිමතය පරිදි සේවා පවත්වාගෙන යාමේ තත්වය අනුව කොන්ත්‍රාත්තුව දීර්ඝ කිරීම පිළිබඳව සලකා බැලිය හැකිය.

කොන්ත්‍රාත්තුව දීර්ඝ කරන්නේ නම්, කොන්ත්‍රාත්තුව අවසන් වීමට දින 14 කට පෙර කොන්ත්‍රාත්කරුට දැනුම් දෙනු ඇත. කොන්ත්‍රාත්කරුට සේවා පවත්වාගෙන යාමේ අපහසුතාවයක් ඇතොත් දෙමසක් කල් ඇතිව උපකුලපති වෙත ලිඛිතව දැනුම් දීමකින් පසුව කොන්ත්‍රාත්තුව අවසන් කළ හැකිය.කොන්ත්‍රාත් කාලය තුළ 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**

I. කාර්ය මණ්ඩල සහ ඔවුන්ගේ අමුත්තන් සඳහා සැපයිය යුතුය.

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

iii. ආපනශාලාවේ පාවිච්චියට ගැනෙන පිහන් සහ කෝප්ප මැටි හෝ වීදුරු බඳුන් ( ආහාර සඳහා ප්‍රමිතිගත ) විය යුතු අතර අනෙකුත් භාජන මැටි ප්ලාස්ටික් හෝ වීදුරු උපකරණ විය යුතුය.ඒවා ඉතාමත් පිරිසිදු තත්වයෙන් තිබිය යුතුය.

iv. ආපනශාලාව සෑම දිනකම පෙ.ව.08.00 සිට ප.ව.05.00 දක්වා සේවා සඳහා විවෘතව තැබිය යුතුය.ප.ව.05.00 පසු විවෘත කර තැබිය යුතු විශේෂ අවස්ථාවලදී ඒ සඳහා අවසර ලබා ගත යුතුය.

v. ආහාරපාන රැස්කර තබා ගැනීම පිළිබඳ සනීපාරක්ෂක නීතිරීති වලට සරිලන පරිදි හා කෘමීන් හට පැමිණිය නොහැකි පරිදි වීදුරු අල්මාරි තුළ ආහාරපාන තැන්පත් කළ යුතු අතර පලුදු ගිය හා තුසුදුසු භාණ්ඩ හෝ උපකරණ පාවිච්චි නොකළ යුතුය.(ආහාර පිළියෙළ කිරීම හා තබා ගැනීම පිළිබඳ 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 පිළිබඳව එම කමිටුවේ තීරණ ලැබී යටත් පිරිසෙයින් තෙදිනක් ඇතුළත ඒවා නිවැරදි කළ යුතුය.

Vii . සියළුම ද්‍රව්‍ය ගබඩා කිරීම, ආහාර පාන පිළියෙළ 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 ආපනශාලාවේ 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 ආහාර සකස් කෙරෙන පරිශ්‍රය තුළ හෝ ආපන ශාලාව තුළ හෝ නේවාසිකව රැඳී සිටීම සඳහා කිසිදු සේවකයකුට හෝ ටෙන්ඩර්කරුට අවසර නැත.

xi.ආපනශාලාවල මුලුතැන්ගෙය සහ අවට මැසි මදුරුවන් බෝ වීමකින් තොරව පවත්වාගෙන යා යුතුය.විශ්වවිද්‍යාලයෙන් සනීපාරක්ෂක සේවා පවත්වා ගැනීමට අවහිර වන ආකාරයේ කිසිදු කටයුත්තක් සිදු නොකිරීමට වග බලාගත 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 1000.00 කට නොවැඩි දඩයක් අය කිරීම.

(ඇ) අදාළ ගිවිසුමේ කොන්දේසි අනුව කටයුතු කිරීම.

13. සෑම විටම ආපනශාලාව තුළ යාවත්කාලීන කළ මිල දර්ශනය ප්‍රදර්ශනය කර තිබීම.

14. ආපනශාලා කොන්ත්‍රාත්තුව භාර ගනු ලබන මෙහි භාරකරු ආපන ශාලාව හොඳින් පවත්වාගෙන යාම තහවුරු සිටීම සඳහා සතියේ සෑම දිනකම විශ්වවිද්‍යාලය මගින් පවත්වාගෙන යනු ලබන ලේඛණයේ සටහන් කිරීම අනිවාර්යය.

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 ගණනට සැපයිය යුතුය.

විශ්වවිද්‍යාලය මගින් පහත සඳහන් දෑ සපයනු ලැබේ.

01. පිරිසි කෝප්ප සහ පිහන් විශ්වවිද්‍යාලය මගින් සපයනු ලැබේ. කොන්ත්‍රාත් කාලය අවසන් වී ආපනශාලාව ආපසු භාර දෙන විට විශ්වවිද්‍යාලය මගින් සපයන ලද පිහන් කෝප්ප වල උණකාවයක් වුවහොත් ඇස්තමේන්තුගත මුදලින් 50% ක අලාභය ආරක්ෂක තැන්පතු මුදලින් අඩු කිරීමේ හැකියාව විශ්වවිද්‍යාලය සතිය.

02. ආහාර පිසීම සඳහා අවශ්‍ය මුළුතැන්ගෙයි උපකරණ හා භාජන වලින් සීමිත ප්‍රමාණයක් විශ්වවිද්‍යාලය මගින් සපයනු ලැබේ. වරින්වර පිළිස්සන බොයිලේරු එලිමන්ට කොන්ත්‍රාත්කරු විසින්ම සපයාගත යුතුය.

03. ආපනශාලාව සඳහා ජලය විශ්වවිද්‍යාලය විසින් නොමිලේ සපයනු ලබයි.

04. ගෑස් සහ අනෙකුත් ඉන්ධන කොන්ත්‍රාත්කරු විසින් සපයාගත යුතුය.

ලේඛකාධිකාරී

උච්ච වෙල්ලස්ස විශ්වවිද්‍යාලය

පස්සර පාර

බදුල්ල

උච්ච වෙල්ලස්ස විශ්වවිද්‍යාලය සඳහා ආපනාශාලා සේවය පවත්වාගෙන යාම

සේවක ආපනාශාලාව ටෙන්ඩර් අංක - යුඩබ්‍යු/පීඒ/සීඑස් /21/01

කැම වට්ටෝරුව

උදෑසන ආහාර වට්ටෝරුව

විස්තර	මිල (රුපියල්)
රයිස් ඇන්ඩ් කිරි (ව්‍යාංජන 03 ක් සමඟ)	
ඉදිආප්ප 10 ව්‍යාංජන 2 සමඟ	
ඉදිආප්ප 5 ව්‍යාංජන 2 සමඟ	
තෝසේ 2 ව්‍යාංජන 2 සමඟ	
තෝසේ 1 ව්‍යාංජන 2 සමඟ	
රොට් 2 ව්‍යාංජන 2 සමඟ	
රොට් 1 ව්‍යාංජන 2 සමඟ	
කිරිබත් කැට 2 ලුණුමිරිස් සමඟ	
කිරිබත් කැට 1 ලුණුමිරිස් සමඟ	
නුඩලස් ප්ලෙට් ව්‍යාංජන 2 සමඟ	
ඉටලි 2 ව්‍යාංජන 2 සමඟ	
කඩල ප්ලෙට් ලුණුමිරිස් සමඟ	
කව්පි ප්ලෙට් ලුණුමිරිස් සමඟ	
මුං ඇට ප්ලෙට් ලුණුමිරිස් සමඟ	
පාන් ½ ව්‍යාංජන 2 සමඟ	
පාන් ¼ ව්‍යාංජන 2 සමඟ	
කොළකැඳ මිලි ලීටර් 200 විදුරුවක්	
නැවුම් කිරි මිලි ලීටර් 150 විදුරුවක්	

දිවා ආහාර වට්ටෝරුව

විස්තර	මිල (රුපියල්)
රයිස් ඇන්ඩ් කරි ( ව්‍යංජන 04 ක් සමඟ)	
ග්‍රයිඩ් රයිස් (එළවළු)	
ජලෙන් බිරියානි	
චිකන් මික්ස්ඩ් ග්‍රයිඩ් රයිස්	
බිත්තර මික්ස්ඩ් ග්‍රයිඩ් රයිස්	
මාළු මික්ස්ඩ් ග්‍රයිඩ් රයිස්	
මාළු, චිකන් , බිත්තර,සොසේජස් ග්‍රයිඩ් රයිස්	
සී ග්‍රූඩ් ග්‍රයිඩ් රයිස්	
චිකන් ඉදිආජප කොත්තු	
බිත්තර ඉදිආජප කොත්තු	
මාළු ඉදිආජප කොත්තු	
මාළු, චිකන් , බිත්තර,සොසේජස් ඉදිආජප කොත්තු	
සී ග්‍රූඩ් ඉදිආජප කොත්තු	
චිකන් කොත්තු	
බිත්තර කොත්තු	
මාළු කොත්තු	
මාළු, චිකන් , බිත්තර,සොසේජස් කොත්තු	
සී ග්‍රූඩ් කොත්තු	

විස්තර	මිල (රුපියල්)
<b>උණුසුම් බීම</b>	
තේ	
ඉඟුරු තේ	
කිරි තේ	
උණුසුම් වොකලට් බීම	
කළු කෝපි	
කිරි කෝපි	
නෙස්කැලේ	
<b>සීතල බීම</b>	
පලතුරු බීම	
පලතුරු බීම සමඟ අයිස්ක්‍රීම්	
වොකලට් මිල්ක් ෂේක්	
වැනිලා මිල්ක් ෂේක්	
<b>අතුරුපස මෙනුව</b>	
පලතුරු සලාද	
පලතුරු සලාද සමඟ අයිස්ක්‍රීම්	
වැනිලා අයිස්ක්‍රීම් (කප් 1)	
වොකලට් අයිස්ක්‍රීම් (කප් 1)	
කිතුල් පැණි අයිස්ක්‍රීම් (කප් 1)	
පැපොල් කප් 1	
ජේර කප් 1	
අඹ කප් 1	

විස්තර	මිල (රුපියල්)
චිකන් චුම්ස්ටික් කරි (1 කොටසක්)	
චිකන් බ්‍රෙස් කරි (1 කොටසක්)	
ඉයිඩ් චිකන් චුම්ස්ටික් (1 කොටසක්)	
බැටර් ෆ්රයිඩ් චිකන් චුම්ස්ටික් (1 කොටසක්)	
ඟිෂ් කරි (1 කොටසක්)	
ෆෝක් කරි (1 කොටසක්)	
ෆෝක් ඩෙවල් (1 කොටසක්)	
බොයිල්ඩ් එග්	
එග් ඔම්ලට්	



කෙටි ආහාර

විස්තර	මිල (රුපියල්)
වඩේ	
උළු වඩේ	
මාළු පැටිස්	
මාළු රෝල්ස්	
බිත්තර රෝල්ස්	
සීනි සම්බල් බනිස් (කුඩා)	
සීනි සම්බල් බනිස් (ලොකු)	
එළවළු බනිස්	
පැන් කේක්	
ලැවරියා	
ස්පංචි කේක්	
බිත්තර සැන්ඩ්විච්	
මාළු සැන්ඩ්විච්	
චිකන් සමඟ විස් සැන්ඩ්විච්	
මාළු කට්ලට්	
එළවළු සමඟ ටෝස්ට් පාන්	
මාළු සමඟ ටෝස්ට් පාන්	
චිකන් සමඟ ටෝස්ට් පාන්	
චිකන් බන්	
මාළු බන්	
සැමන් බන්	
ඔම්ලට් බන්	
විස් සමඟ චිකන් බන්	
විස් සමඟ වෙජ් බන්	
චිකන් සබ්මැරින්	
මාළු සබ්මැරින්	
එළවළු සහ චිකන් එතුම	
එළවළු සහ මාළු එතුම	

මෙම ලේඛණයට ඇතුළත් නොවන එහෙත් කාර්ය මණ්ඩල ඉල්ලීම් හා අවශ්‍යතා ඉල්ලුම් කෙරෙන/ඇණවුම් කෙරෙන වෙනත් ආහාරපාන සුදුසු ප්‍රමිතීන්ට අනුකූලව විශ්වවිද්‍යාලයේ ප්‍රතිපත්තිමය තීරණයන් යටතේ ලබාදීමේ හැකියාව ඇත. එක් එක් කාණ්ඩයන් යටතේ දක්වා ඇති ආහාර වර්ග වලින් අවම වශයෙන් අර්ධ ප්‍රමාණයක්වත් තිබිය යුතුය.

### ලේඛකාධිකාරී

ටෙන්ඩර් කොන්දේසි කියවා බලා උකස්න මිලගණන් ඉදිරිපත් කරමි.

නම -

ලිපිනය -

දුරකථන අංකය -

ජා.හැ.අංකය -

අත්සන -

දිනය -

සනීපාරක්ෂක විධිවිධාන

01. සියලුම ආපනශාලා සේවකයින් හඳුනා ගැනීමට පහසු වන ලෙස දිග කලිසමකින් හෝ සරමකින් හෝ එකම වර්ණයක කමිසකින් සැරසී සිටිය යුතුය. නිරතුරුවම ආපන ශාලා සේවකයින්ගේ ප්‍රයෝජනය සඳහා අවශ්‍ය ආවරණ පිළි සහ විශ්වවිද්‍යාල සේවකයින්ගේ සහ ශිෂ්‍යයින්ගේ ප්‍රයෝජනය සඳහා අවශ්‍ය සබන් තුවා අත්පිසිනා ආදිය සැපයිය යුතුය. පෞද්ගලික සනීපාරක්ෂාව ඉතා හොඳ තත්වයෙන් තිබිය යුතුය.
02. ආපන ශාලාවේ පාවිච්චියට ගැනෙන පිහන් සහ කෝප්ප මැටි හෝ වීදුරු බඳුන් විය යුතු අතර අනෙකුත් භාජන මැටි ප්ලාස්ටික් හෝ වීදුරු උපකරණ විය යුතුය. ඒවා ඉතා වත් පිරිසිදු තත්වයෙන් තිබිය යුතුය. සැමවිටම එක් ආහාරයක් පිළියෙළ කිරීමෙන් පසු ඊළඟ ආහාරය පිසීමට පෙර කපන ලැලි පිහි සහ ආහාර ගන්නා භාජන ඉතා හොඳින් පිරිසිදු කළ යුතුය.
03. සියලුම ආහාර හසුරුවන්නන් සහ මෙහෙකරුවන් බෝවන රෝග වාහකයෙකු නම් ඔහු හෝ ඇය ආහාර පිසීමෙන් සහ අනෙකුත් කාර්යන්ගෙන් වහා ඉවත් විය යුතුය.
04. සියලුම ආහාර හසුරුවන්නන් සහ මෙහෙකරුවන් හට ආහාර පාන පිසීමේදී හැසිරවීමේදී සහ පිළිගන්වීමේදී දුම්බීම තහනම්. එමෙන්ම දුම්බීම තහනම් යනුවෙන් දැන්වීමක් ආහාර පිසින ස්ථාන කුරාම සහ ආහාර ගබඩා කරන ස්ථාන වල ප්‍රදර්ශනය හා පවත්වාගෙන යා යුතුය.
05. ආහාර පාන රැස් කර තැබීම පිළිබඳ සනීපාරක්ෂක නීති රීති වලට සරිලන පරිදි හා කෘමීන් හට පැමිණිය නොහැකි පරිදි වීදුරු අල්මාරි තුළ ආහාර පාන තැන්පත් කළ යුතු අතර පළු වී ගිය හා නුසුදුසු භාණ්ඩ හෝ උපකරණ පාවිච්චි නොකල යුතුය. (ආහාර පිළියෙල කිරීම හා තබා ගැනීම පිළිබඳ විශ්වවිද්‍යාලය මගින් සපයන වෙනත් උපදෙස් ඇතොත් ඒවාට අනුව කටයුතු කිරීමට එකඟ විය යුතුය.)
06. සියලුම ද්‍රව්‍ය ගබඩා කිරීම, ආහාර පාන පිළියෙල කිරීම හා සැපයිය ඉතා පිරිසිදුව කල යුතුය.
07. අත් ආවරණ පැළඳ හෝ ඒ සඳහා භාවිතා කරන අඩුවකින් අල්ලා පිසු ආහාර හා කැමට ගන්නා වෙනත් ආහාර බෙදීම් කළ යුතුය.
08. ආපන ශාලා සහ මුලුතැන්ගෙය අවට මදුරුවන් බෝවීමකින් තොරව පවත්වා ගෙන යා යුතුය. විශ්වවිද්‍යාලයේ සනීපාරක්ෂක සේවා පවත්වා ගැනීමට අවහිර වන ආකාරයේ කිසිදු කටයුත්තක් සිදු නොවිය යුතුය.
09. ආපනශාලාව පවත්වාගෙන යාමේදී දිනපතා ආපනශාලාවේ ඇතුළත හා පිටත පිරිසිදු කළ යුතුය. ආපනශාලාවේ බිම, බිත්ති, වහලය, ජනෙල් හා ලී බඩු දූවිලි මකුළුදැල් හා ආහාර කැබලිවලින් තොරව නිතරම පිරිසිදු තිබිය යුතුය.
10. ආහාර පිළියෙල කරන බඳුන්, භාජන සෝදන ටැංකිය ආදිය දිනපතා හොඳින් පිරිසිදු කළ යුතුය.
11. ආහාර කැබලි පිටත කාණු වලට යොමු නොකළ යුතු අතර ඒවා කසළ බඳුන් තුළට පමණක් දැමිය යුතුය.