

രള സംസ്ഥാന ചലച്ചിത്ര വികസന കോർപ്പറേഷൻ

**ചിത്രാഞ്ജലി സ്റ്റുഡിയോ
തിരുവല്ലം, തിരുവനന്തപുരം-27**

ഫോൺ: 0471-2381452, 2380946

നം: 14/സി.എസ്/ക്യാന്റീൻ/2020

21.11.2024

ടെണ്ടർ നോട്ടീസ്

കേരള സംസ്ഥാന ചലച്ചിത്ര വികസന കോർപ്പറേഷന്റെ ഉടമസ്ഥതയിലുള്ള തിരുവല്ലം ചിത്രാഞ്ജലി സ്റ്റുഡിയോയിലെ ക്യാന്റീൻ ഒരു വർഷത്തേക്ക് ഏറ്റെടുത്ത് നടത്തുന്നതിന് ഈ മേഖലയിൽ പരിചയ സമ്പന്നരായ കരാറുകാരിൽ നിന്നും ടെണ്ടറുകൾ ക്ഷണിക്കുന്നു. ടെണ്ടറുകൾ സ്വീകരിക്കുന്ന അവസാന തീയതി **04/12/2024** ബുധനാഴ്ച വൈകിട്ട് **3 മണി** വരെ. നിരതദ്രവ്യം **3,000/- രൂപ**. കൂടുതൽ വിവരങ്ങൾക്കും ടെണ്ടർ ഫോമിനും പ്രവർത്തിദിവസങ്ങളിൽ സ്റ്റുഡിയോ ഓഫീസുമായി ബന്ധപ്പെടുക www.ksfdc.in സന്ദർശിക്കുക.

(ഒപ്പ്)

സ്റ്റുഡിയോ മാനേജർ i/c.

- പകർപ്പ് : 1) ഹെഡ് ഓഫീസ്.
2) കലാഭവൻ.
3) കൈരളി/ശ്രീ/നീള തിയേറ്റർ.
4) ഓഫീസ് നോട്ടീസ് ബോർഡ്.
5) മെയിൻ ഗേറ്റ്.
6) വില്ലേജ് ഓഫീസ്, തിരുവല്ലം
7) കോർപ്പറേഷൻ സോണൽ ഓഫീസ്, തിരുവല്ലം.
8) പോസ്റ്റ് ഓഫീസ്, തിരുവല്ലം
9) ഓഫീസ് കോപ്പി.

കേരള സംസ്ഥാന ചലച്ചിത്ര വികസന കോർപ്പറേഷൻ
ചിത്രാഞ്ജലി സ്റ്റുഡിയോ
തിരുവല്ലം, തിരുവനന്തപുരം-27

നം: 14/സി.എസ്/ക്യാന്റീൻ/2020

11.2024

ടെണ്ടർ ഷെഡ്യൂൾ

1.	ടെണ്ടർ ക്ഷണിക്കുന്നത്	ചിത്രാഞ്ജലി സ്റ്റുഡിയോ ക്യാന്റീൻ ഏറ്റെടുത്ത് നടത്തുന്നതിനുള്ള കരാർ.
2.	നിരതദ്രവ്യം	3,000/- രൂപ
3.	ടെണ്ടർ ഫോറത്തിന്റെ വില	200/- രൂപ (ജി.എസ്.ടി അടക്കം)
4.	ടെണ്ടർ ഫോറം വിൽക്കുന്ന അവസാന തീയതി, സമയം	04.12.2024, 2 മണി വരെ
5.	ടെണ്ടർ സ്വീകരിക്കുന്ന അവസാന തീയതി, സമയം	04.12.2024, 3 മണി വരെ
6.	ടെണ്ടർ തുറക്കുന്ന തീയതി, സമയം	04.12.2024, 4 മണി
7.	ടെണ്ടറിന്റെ കാലാവധി	ഒരു വർഷം
8.	ടെണ്ടർ സമർപ്പിക്കേണ്ട മേൽവിലാസം	സ്റ്റുഡിയോ മാനേജർ (ഇൻ-ചാർജ്ജ്) ചിത്രാഞ്ജലി സ്റ്റുഡിയോ, തിരുവല്ലം, തിരുവനന്തപുരം-695027

sd/-

സ്റ്റുഡിയോ മാനേജർ i/c.

*ടെണ്ടർ ഫോറം www.ksfdc.in എന്ന വെബ്സൈറ്റിൽ നിന്നും ഡൗൺലോഡ് ചെയ്ത് ഉപയോഗിക്കാവുന്നതാണ്. അത്തരം അവസരത്തിൽ ടെണ്ടർ ഫോറത്തിന്റെ വില ഡി.ഡി/രസീത് ആയി പ്രത്യേകം സമർപ്പിക്കേണ്ടതാണ്.

ടെണ്ടർ ഫോറം

1.	പേര്	
2.	മേൽവിലാസം	
3.	ടെണ്ടർ സമർപ്പിക്കുന്നത് വ്യക്തിയാണോ/ഏജൻസിയോ എന്നത് (തിരിച്ചറിയൽ രേഖയുടെ പകർപ്പ് ഹാജരാക്കണം)	
4.	ടെണ്ടർ ഫോറത്തിന്റെ വില സംബന്ധിച്ച വിവരങ്ങൾ	200/- രൂപ ഡിഡി/രസീത് നമ്പർ..... തീയതി.....
5.	നിരതദ്രവ്യം അടച്ചതിന്റെ വിശദാംശം	3000/- രൂപ ഡിഡി/രസീത് നമ്പർ..... തീയതി.....
6.	ക്യാന്റീൻ/ഹോട്ടൽ നടത്തിപ്പിലും കാറ്ററിംഗിലുമുള്ള പരിചയം (പ്രവർത്തിപരിചയ സർട്ടിഫിക്കറ്റ് അടക്കം ചെയ്യണം)	
7.	ക്യാന്റീൻ അടുക്കള ഉപയോഗിച്ച് കാറ്ററിംഗ് സർവ്വീസ്, സിനിമ സീരിയൽ സെറ്റുകളിലേക്ക് അവശ്യമായ ഭക്ഷണം എന്നിവ ലഭ്യമാക്കാൻ ഉദ്ദേശിക്കുന്നുവെങ്കിൽ അടയ്ക്കാൻ ഉദ്ദേശിക്കുന്ന പ്രതിമാസ തുകരൂപ
8.	മാലിന്യ സംസ്കരണത്തിന് ഏർപ്പെടുത്തുവാൻ ഉദ്ദേശിക്കുന്ന രീതികൾ	

സ്റ്റുഡിയോ ക്യാന്റീൻ നേരിൽകണ്ടിട്ടുള്ളതും നിബന്ധനകളും വ്യവസ്ഥകളും വായിച്ച് ബോധ്യപ്പെട്ടിട്ടുള്ളതും ആയത് പൂർണ്ണമായി അംഗീകരിച്ച് കൊള്ളാമെന്ന് സമ്മതിച്ചു കൊള്ളുന്നു.

സ്ഥലം:
തീയതി:

ഒപ്പ്:
പേര്:
മേൽവിലാസം:

സ്റ്റാഫ് അംഗങ്ങൾക്കും പുറത്തുള്ളവർക്കും നൽകുന്ന ഭക്ഷണ സാധനങ്ങളുടെ വില

ക്രമ നം.	ഭക്ഷണസാധനത്തിന്റെ പേര്	സ്റ്റാഫ് സബ്സിറേറ്റ്	സ്റ്റാഫ് അല്ലാത്തവരുടെ റേറ്റ്.
1.	സാദാ ദോശ		
2.	ഇഡ്ഡലി		
3.	പുട്ട്		
4.	ഇടിയപ്പം		
5.	പെരോട്ട		
6.	അപ്പം		
7.	പൂരി സെറ്റ്		
8.	ചപ്പാത്തി		
9.	അപ്പം		
10.	ഉഴുന്നു വട		
11.	പരിപ്പു വട		
12.	വാഴയ്ക്ക അപ്പം		
13.	മോദകം		
14.	വത്സൽ		
15.	കടലക്കറി		
16.	ഗ്രീൻപീസ് കറി		
17.	മീൻകറി		
18.	മുട്ട കറി		
19.	കിഴങ്ങ് കറി		
20.	ഉൗണ്		
21.	ചിക്കൻ ബിരിയാണി		
22.	ബീഫ് ബിരിയാണി		
23.	ഫിഷ്കറി മീൽസ്		
24.	ഫിഷ് കറി		
25.	ഫിഷ് ഫ്രൈ		
26.	ഓംലറ്റ് (ഡബിൾ)		
27.	ഓംലറ്റ് (സിംഗിൾ)		
28.	ചിക്കൻ കറി		

29.	ബീഫ് കുറി		
30.	ചായ		
31.	കോഫി		
32.	ബ്രൂ കോഫി		
33.	കട്ടൻചായ		

സ്ഥലം: തിരുവല്ലം
തീയതി:

പേര്
ഒപ്പ്

നിബന്ധനകളും വ്യവസ്ഥകളും

1. ക്യാന്റീൻ പ്രവർത്തന സമയം രാവിലെ 7 മണി മുതൽ രാത്രി 9 മണി വരെയാണ്. ആവശ്യമെങ്കിൽ ക്യാന്റീൻ നേരത്തേ തുറക്കുകയും പ്രവർത്തന സമയം ദീർഘിപ്പിക്കുകയും വേണം. പാചകാവശ്യത്തിനായുള്ള ശുദ്ധ ജലം വാട്ടർ അതോറ്റിയുടെ മെയിൻ ഗേറ്റിനു സമീപമുള്ള ടാപ്പിൽ നിന്നും സ്വന്തം ചെലവിലും ഉത്തരവാദിത്വത്തിലും ശേഖരിച്ച് ഉപയോഗിക്കാവുന്നതാണ്.
2. സിനിമാ നിർമ്മാണവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് സ്റ്റുഡിയോയിലെത്തുന്നവർ ആവശ്യപ്പെടുന്ന പക്ഷം രാത്രി ഒൻപതു മണിക്കു ശേഷവും അവധി ദിവസങ്ങളിലും ഭക്ഷണം നൽകേണ്ടതാണ്. അപ്പാർട്ട്മെന്റ് റൂമുകളിൽ താമസിക്കുന്നവർക്ക് ആവശ്യപ്പെടുന്നതനുസരിച്ച് ഭക്ഷണം എത്തിച്ചുനൽകേണ്ടതാണ്.
3. ക്യാന്റീൻ നടത്തുന്നതിനാവശ്യമായ കെട്ടിടം, ഫർണിച്ചറുകൾ, പാത്രങ്ങൾ, ക്യാന്റീൻ ഉപകരണങ്ങൾ, ഗ്യാസ് സിലിണ്ടറുകൾ തുടങ്ങി ലിസ്റ്റ് അടക്കം ചെയ്തിരിക്കുന്നവ ലഭ്യമാണ്. അധികമായി പാത്രങ്ങൾ ആവശ്യമായി വരുന്ന പക്ഷം കരാറുകാരൻ സ്വന്തം ചെലവിൽ ലഭ്യമാക്കേണ്ടതാണ്. ഗ്യാസ് കരാറുകാരൻ എടുക്കേണ്ടതാണ്.
4. അടുക്കള, ഹാൾ, ഫർണിച്ചറുകൾ, ക്യാന്റീൻ പരിസരം കൗണ്ടറുകൾ എന്നിവ വൃത്തിയായും ശുചിയായും സൂക്ഷിക്കേണ്ടതാണ്. കേരള സർക്കാരിന്റെ ഗ്രീൻ പ്രോട്ടോക്കോൾ സംബന്ധിച്ചുള്ള നിബന്ധനകൾ കൃത്യമായും പാലിക്കേണ്ടതാണ്. പേപ്പർ കപ്പുകളും പാത്രങ്ങളും മാത്രമേ ഉപയോഗിക്കാൻ പാടുള്ളൂ. പ്രാണി, കീടശല്യങ്ങൾ ഇല്ലാതാക്കാനുള്ള ആരോഗ്യവകുപ്പിന്റെ മാർഗ്ഗ നിർദ്ദേശങ്ങൾ കർശനമായും പാലിക്കേണ്ടതാണ്.
5. ലഹരി വസ്തുക്കൾ, നിരോധിച്ചിട്ടുള്ളതും പഴകിയതുമായ ആഹാരസാധനങ്ങൾ എന്നിവ യാതൊരു കാരണവശാലും ക്യാന്റീനിൽ സൂക്ഷിക്കുവാനോ, വിതരണം നടത്തുവാനോ പാടുള്ളതല്ല. പാക്കേജ്ഡ് മിനറൽ വാട്ടർ, ബിസ്കറ്റ്, ബ്രാൻഡ് ശീതള പാനീയം, മറ്റ് നിലവാരമുള്ള സ്നാക്ക്സ് (ബ്രാൻഡഡ്) എന്നിവ വില്ക്കാവുന്നതാണ്.
6. ക്യാന്റീൻ ജീവനക്കാർ എല്ലാവരും ഡ്യൂട്ടി സമയത്ത് യൂണിഫോം ധരിക്കേണ്ടതാണ്.
7. സ്റ്റുഡിയോയ്ക്കകത്തും ക്യാന്റീനിലും അച്ചടക്കവും കൃത്യനിഷ്ഠയും ഉറപ്പു വരുത്തുന്നതിനും, മെച്ചപ്പെട്ട സേവനം ഉറപ്പു വരുത്തുന്നതിനും കോർപ്പറേഷന്റെ നിലവിലുള്ള ചട്ടങ്ങൾക്ക് വിധേയമായിട്ടായിരിക്കണം ക്യാന്റീൻ പ്രവർത്തിപ്പിക്കേണ്ടത്.
8. ക്യാന്റീനിലെ ദൈനംദിന പ്രവർത്തനങ്ങൾ സംബന്ധിച്ച് മാനേജ്മെന്റും ക്യാന്റീൻ കമ്മിറ്റിയും നൽകുന്ന നിർദ്ദേശങ്ങൾ കരാറുകാരൻ അംഗീകരിക്കേണ്ടതും അതനുസരിച്ച് പ്രവർത്തിപ്പിക്കേണ്ടതുമാണ്.
9. ഏതെങ്കിലും കാരണത്താൽ കരാർ കാലാവധിക്കു മുമ്പ് ക്യാന്റീന്റെ പ്രവർത്തനങ്ങൾ അവസാനിപ്പിക്കേണ്ടതായി വരുന്ന പക്ഷം, ഇരുഭാഗത്തു നിന്നും ഒരു മാസം മുമ്പ് നോട്ടീസ് നൽകേണ്ടതാണ്. എന്നാൽ അടിയന്തിര സാഹചര്യത്തിൽ ഏഴ് ദിവസമായി ചുരുക്കാൻ മാനേജ്മെന്റിന് അധികാരമുണ്ട്

10. ക്യാന്റീനിൽ നിയോഗിക്കപ്പെടുന്ന തൊഴിലാളികളുടെ തൊഴിൽപരമായ ഉത്തരവാദിത്വം പൂർണ്ണമായും കരാറുകാരിൽ നിക്ഷിപ്തമായിരിക്കും. ഇക്കാര്യത്തിൽ കോർപ്പറേഷൻ യാതൊരുവിധ ബാധ്യതകളും ഉണ്ടായിരിക്കുന്നതല്ല. ആവശ്യപ്പെടുന്ന പക്ഷം അവരുടെ ആരോഗ്യ കാർഡ് കാണിക്കേണ്ടതാണ്.
11. ക്യാന്റീൻ നടത്തിപ്പിനാവശ്യമായ ലൈസൻസ് ബന്ധപ്പെട്ട തദ്ദേശ സ്ഥാപനങ്ങളിൽ നിന്നും ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പിൽ നിന്നുള്ള ലൈസൻസ് എന്നിവ കരാറുകാരൻ സ്വന്തം ചെലവിലും ഉത്തരവാദിത്വത്തിലും എടുക്കേണ്ടതാണ്.
12. ക്യാന്റീനിൽ വിതരണം ചെയ്യുന്ന ആഹാര പദാർത്ഥങ്ങൾക്ക് ഗുണനിലവാരം ഇല്ലെന്ന് കോർപ്പറേഷൻ ബോധ്യപ്പെട്ടാൽ, ക്യാന്റീൻ പ്രവർത്തനം ഉടൻടി അവസാനിപ്പിക്കുവാൻ മാനേജ്മെന്റിന് ആവശ്യപ്പെടാവുന്നതും അതനുസരിക്കാൻ കരാറുകാരൻ ബാധ്യസ്ഥനാണ്.
13. മാലിന്യങ്ങൾ, ഭക്ഷണാവശിഷ്ടങ്ങൾ എന്നിവ ശാസ്ത്രീയമായി സംസ്കരിക്കേണ്ടതാണ്. മാലിന്യ സംസ്കരണത്തിന് കരാറുകാരൻ ഏർപ്പെടുത്തുന്ന സംവിധാനം എന്താണെന്നുള്ളത് വിശദമായി ടെണ്ടറിൽ പറയേണ്ടതും അതില്ലാത്ത ടെണ്ടറുകൾ നിരസിക്കുന്നതുമായിരിക്കും.
14. വിലപന നടത്തുന്ന ഭക്ഷണം, പാനീയങ്ങൾ എന്നിവയുടെ വിലവിവരപ്പട്ടിക കർശനമായി ക്യാന്റീനിൽ പ്രദർശിപ്പിക്കേണ്ടതാണ്.
15. ടെണ്ടർ ഫോറത്തിന്റെ വിലയായ 200/- (ജി.എസ്.ടി. ഉൾപ്പെടെ) രൂപയുടെ ഡി.ഡി/രസീത്, നിരതദ്രവ്യമായ 3,000/- (മൂവായിരം രൂപ മാത്രം) രൂപയുടെ ഡി.ഡി/രസീത് എന്നിവ ഒപ്പം സമർപ്പിക്കാത്ത ടെണ്ടറുകൾ നിരസിക്കുന്നതാണ്. കരാർ ലഭിക്കുന്ന വ്യക്തിയുടെ/ഏജൻസിയുടെ നിരതദ്രവ്യം സെക്യൂരിറ്റി ഡെപ്പോസിറ്റായി കണക്കാക്കുന്നതും കരാർ കാലാവധി തൃപ്തികരമായി പൂർത്തിയാക്കിയതിനു ശേഷം പലിശ രഹിതമായി തിരികെ നൽകുന്നതാണ്.
16. ക്യാന്റീൻ നടത്തിപ്പിന് ഇപ്പോൾ നൽകിയിട്ടുള്ള സൗകര്യങ്ങൾക്ക് ഉപരിയായി ഫർണിച്ചറുകളോ, പാത്രങ്ങളോ, മറ്റ് ഉപകരണങ്ങളോ ആവശ്യമാണെന്ന് കാണുന്ന പക്ഷം അവ സ്വന്തം നിലയ്ക്ക് കരാറുകാരൻ ലഭ്യമാക്കേണ്ടതാണ്. അപ്രകാരം പുതുതായി വാങ്ങുന്ന സാധനങ്ങളുടെ പേരു വിവരം കൃത്യമായും സ്റ്റുഡിയോ ഓഫീസിൽ നൽകേണ്ടതാണ്.
17. ടെണ്ടർ സ്ഥിരപ്പെടുത്തി കിട്ടുന്ന കരാറുകാരൻ 200/- രൂപ മുദ്ര പത്രത്തിൽ ക്യാന്റീൻ നടത്തിപ്പ് സംബന്ധിച്ച് സ്റ്റുഡിയോ മാനേജറുമായി കരാറിൽ ഏർപ്പെടേണ്ടതാണ്.
18. സ്റ്റുഡിയോയിലെ ജീവനക്കാർക്ക് ഉച്ചഭക്ഷണം (ഉൗണ്) നൽകുന്നതിന് ഒരാൾക്ക് ഇരുപത് രൂപ നിരക്കിൽ സ്റ്റുഡിയോയിൽ നിന്ന് സബ്സിഡിയായി നൽകുന്നതാണ്. ഇതിനായി പ്രത്യേകം രജിസ്റ്റർ സൂക്ഷിക്കേണ്ടതും, മറ്റ് ഭക്ഷണപദാർത്ഥങ്ങൾ ജീവനക്കാർക്ക് കുറഞ്ഞ നിരക്കിൽ നൽകേണ്ടതുമാണ്. ഇതിന് സബ്സിഡി നൽകുന്നതല്ല.
19. ക്യാന്റീനിലെ ഒരു ഹാൾ എപ്പോഴും സാധാരണ പ്രവർത്തനത്തിന് നൽകുന്നതാണ്. മറ്റേ ഹാൾ സ്റ്റുഡിയോയുടെ കൈവശമാവും. ഇത് പ്രൊഡക്ഷൻ പാർട്ടികൾക്കും ഷൂട്ടിംഗിനും നൽകുന്നതാണ്.

20. ടെണ്ടറുകൾ കാരണം കൂടാതെ സ്വീകരിക്കുന്നതിനും, നിരസിക്കുന്നതിനുമുള്ള പൂർണ്ണ അധികാരം സ്റ്റുഡിയോ മാനേജർക്ക് നിക്ഷിപ്തമായിരിക്കും.
21. ക്യാന്റീനിലെ ഉപകരണങ്ങളുടെയും ഭക്ഷണ സാമഗ്രികളുടെയും സുരക്ഷാ ഉത്തരവാദിത്വം കരാറുകാരനിൽ നിക്ഷിപ്തമാണ്. ക്യാന്റീൻ പൂട്ടി പോകുമ്പോൾ താക്കോൽ കർശനമായും സെക്യൂരിറ്റി വിഭാഗത്തിൽ ഏല്പിക്കേണ്ടതാണ്.
22. ക്യാന്റീൻ സൗകര്യങ്ങൾ നേരിട്ട് കണ്ടതിനു ശേഷം മാത്രമേ ടെണ്ടർ സമർപ്പിക്കാൻ പാടുള്ളൂ.
23. സിനിമാ-സീരിയൽ നിർമ്മാണ പ്രൊഡക്ഷനുകൾക്ക് കാറ്ററിംഗ് നടത്തുന്ന വർക്ക് മുൻഗണന നൽകുന്നതാണ്.
24. ക്യാന്റീൻ അടുക്കള ഉപയോഗിച്ച് പാചകം ചെയ്ത് ഭക്ഷണ സാമഗ്രികൾ സിനിമാ-ടി.വി നിർമ്മാണ സെറ്റുകളിൽ എത്തിക്കുന്നതിനു അനുവദിക്കാവുന്നതാണ്. അങ്ങനെ ഉപയോഗിക്കുന്നവർ ഫീസ് നൽകേണ്ടതാണ്. ഇത് ടെണ്ടർ ഫോമിൽ രേഖപ്പെടുത്തേണ്ടതാണ്.
25. സ്റ്റുഡിയോയിലെ ക്യാന്റീൻ സൗകര്യം ഉപയോഗിച്ച് ഭക്ഷണം പാചകം ചെയ്തു പുറത്തു കൊണ്ടു പോകുകയും സീരിയൽ-സിനിമ പ്രൊഡക്ഷനുകൾക്ക് തയ്യാർ ചെയ്തു കൊടുക്കുകയും ചെയ്യുന്നുവെങ്കിൽ കരാറുകാരൻ പ്രതിമാസം 2000/- (രണ്ടായിരം രൂപ മാത്രം) രൂപ ഓഫീസിൽ അടയ്ക്കേണ്ടതാണ്. ഈ കുറഞ്ഞ തുകയ്ക്ക് മേൽ എത്ര രൂപ പ്രതിമാസ ഫീസായി നൽകും എന്നതും ടെണ്ടർ ഫോമിൽ രേഖപ്പെടുത്തേണ്ടതാണ്.
26. ടെണ്ടറിൽ പങ്കെടുക്കുന്നവർ ടെണ്ടർ ഫോമിലെ എല്ലാ പേജുകളിലും ഒപ്പിട്ട് തിരികെ സമർപ്പിക്കേണ്ടതാണ്.
27. ക്യാന്റീൻ നടത്തിപ്പിനുള്ള ഓക്സിലറി ചർജ്ജ് കരാറുകാരൻ അടയ്ക്കേണ്ടതാണ്.
28. ചിത്രാഞ്ജലി സ്റ്റുഡിയോ നവീകരണത്തിന്റെ ഭാഗമായി ക്യാന്റീൻ പ്രവർത്തനം അവസാനിപ്പിക്കേണ്ടി വന്നാൽ ആയതിനുള്ള പൂർണ്ണ അധികാരം സ്റ്റുഡിയോ മാനേജർക്ക് ഉണ്ടായിരിക്കുന്നതാണ്.
29. ടെണ്ടർ ഫോമിനൊപ്പം നൽകിയിട്ടുള്ള ആഹാര സാധനങ്ങളുടെ വില വിവരപ്പട്ടിക പൂരിപ്പിച്ച് നൽകേണ്ടതാണ്.
30. മേൽ വിവരിച്ച നിബന്ധനകളിൽ ഏതെങ്കിലും ലംഘിച്ചുവെന്ന് ബോധ്യപ്പെട്ടാൽ അതിൽ നിന്നും ഉണ്ടാകുന്ന എല്ലാ കഷ്ടനഷ്ടങ്ങൾക്കും നിയമ നടപടികൾക്കും കരാറുകാരൻ ഉത്തരവാദിയായിരിക്കും.

sd/-

സ്റ്റുഡിയോ മാനേജർ i/c.



This document was created with the Win2PDF "Print to PDF" printer available at

<https://www.win2pdf.com>

This version of Win2PDF 10 is for evaluation and non-commercial use only.

Visit <https://www.win2pdf.com/trial/> for a 30 day trial license.

This page will not be added after purchasing Win2PDF.

<https://www.win2pdf.com/purchase/>