

रामेछाप नगरपालिका
नगर कार्यपालिकाको कार्यालय,
रामेछाप बजार रामेछाप ।
बागमती प्रदेश २०७३

चमेना गृह (क्यान्टिन) सञ्चालन सम्बन्धी सिलबन्दी दरभाउपत्र प्रस्ताव आब्हानको सूचना ।

प्रथम पटक प्रकाशित मिति २०८१/०४/१४

रामेछाप नगरपालिकाको परिसर भित्र रहेको चमेना गृह (क्यान्टिन) सञ्चालन गर्न ईच्छुक नेपाली नागरिक तथा व्यावसायिक फर्महरुले यो सूचना प्रकाशित भएको मितिले १५ (पन्ध्र) दिन भित्र कार्यालय समयमा रु १,०००।- (अक्षरूपी एक हजार मात्र) दस्तुर तिरी क्यान्टिन सञ्चालन सम्बन्धी प्रस्ताव फाराम खरिद गरी संलग्न खाना/खाजाको परिकार र इकाई अनुसारको बस्तुको तोकिएको दररेट भन्दा नबढ्ने गरी के कति दररेटमा उपलब्ध गराउन सकिन्छ दररेट सहितको सिलबन्दी दरभाउको प्रस्ताव १६ औं दिनको १२ बजे भित्र यस कार्यालयको जिन्सी शाखामा पेश गर्नुहुन सम्बन्धित सबैको जानकारीका लागि यो सूचना प्रकाशित गरिएको छ। चमेना गृह (क्यान्टिन) संचालन गर्ने सम्बन्धी थप शर्तहरू तथा जानकारीका लागि यस कार्यालयको जिन्सी शाखामा सम्पर्क गर्नुहुन समेत जानकारी गराइन्छ ।

शर्तहरू:

- खामबन्दी दररेटसाथ फर्म दर्ता प्रमाणपत्र, संचालकको नागरिकता प्रमाणपत्र, PAN दर्ता प्रमाणपत्र संलग्न गर्नु पर्नेछ । सिलबन्दी खामको बाहिर प्रस्तावदाताले नाम थर, ठेगाना र सम्पर्क नम्बर स्पष्ट उल्लेख गर्नु पर्नेछ । सिलबन्दी प्रस्ताव १६ औं दिनको २ बजे खोलिनेछ । प्रस्तावदाता वा निजको प्रतिनिधिको उपस्थिती नभए पनि प्रस्ताव फाराम खोल्न बाधा पर्ने छैन ।
- चमेनागृह भवन प्रयोग गरे वापत कुनै शुल्क/भाडा तिर्न पर्ने छैन ।
- कार्यालय र क्यान्टिन सञ्चालक बीच सम्झौता गर्नु अघि सञ्चालकले कार्यालयले तोकिएदिए बमोजिम रु. २५,०००। - (अक्षरूपी पञ्चिस हजार रुपैयाँ मात्र) धरौटी राख्नु पर्नेछ ।
- सरसफाईजन्य पानी कार्यालयले निःशुल्क उपलब्ध गराउने र पिउने तथा खाना पकाउने स्वच्छ पानीको व्यवस्था सञ्चालक स्वयंले गर्नु पर्नेछ ।
- चमेनागृहका लागि छुट्टै विद्युत मिटर जडान हुने र उक्त मिटरमा उठेको बिलको भुक्तानीको दायित्व चमेनागृह सञ्चालकको हुनेछ ।
- चमेनागृहका लागि आवश्यक पर्ने कुर्सी, टेवल तथा भाडावर्तनको व्यवस्था- सञ्चालक स्वयंमले गर्नु पर्नेछ ।
- क्यान्टिन संचालकले खाद्य स्वच्छताको आधारमा होटल रेस्टुरेन्ट स्तरीकरण गर्ने सम्बन्धी निर्देशिका -२०७४ मा भएका व्यवस्थाहरुको आधारमा पूर्ण पालना गर्नुपर्नेछ । क्यान्टिन संचालकले सरसफाइ प्रतिको प्रतिबद्धता र गुणस्तरीयता कायम राख्न क्यान्टिन संचालकको दायित्व हुनेछ । कानूनी अधिकार प्राप्त निकाय र नगरपालिकाबाट समय समयमा क्यान्टिनको निरीक्षण गरिनेछ । निरीक्षण गर्दा चमेनागृहबाट उपलब्ध गराइने खाद्य परिकारको परिमाण, गुणस्तर एवं चमेनागृह र वरपरको सरसफाइ, सेवा-प्रवाह सन्तोषजनक नभएको पाइएमा कार्यालयले निर्णय गरी जुनसुकै बखत हटाउन सकिनेछ ।
- क्यान्टिन संचालनको अवधि २०८२ असार मसान्त सम्मका लागि हुनेछ । नगरपालिकालाई आवश्यक भएमा र क्यान्टिन सञ्चालकको सेवा सन्तोष जनक भएमा आवश्यकता अनुसार क्यान्टिन संचालनको समयावधि थप समेत गर्न सकिनेछ ।
- कारण जनाई वा नजनाई प्रस्ताव स्वीकृत गर्ने वा नगर्ने सम्पूर्ण अधिकार नगरपालिकामा रहनेछ ।
- चमेनागृहबाट उपलब्ध गराउनु पर्ने खाना/खाजाको परिकार इकाई र मुल्यसूची फाराममा उल्लेख भए बमोजिम हुने र सो बाहेक आवश्यकता अनुसार नगरपालिकाको स्वीकृती लिई सञ्चालकले खाना/खाजाको परिकार थप गर्न सक्नेछ ।
- अन्य कुराहरु सम्झौतामा उल्लेख भए बमोजिम हुनेछ ।

मित्र प्रसाद घिमिरे
प्रमुख प्रशासकीय अधिकृत



रामेछाप नगरपालिकाको चमेनागृह सञ्चालन समितिको सिलबन्दी दरभाउपत्र प्रस्ताव फाराम

| सि. नं. | बस्तुको विवरण | प्रति इकाई | लागत मूल्य रु.मा | प्रस्तावित रकम | |
|---------|--|-------------|------------------|----------------|---------|
| | | | | अंकमा | अक्षरमा |
| १ | दुध चिया | प्रति कप | २० | | |
| २ | कालो चिया | प्रति कप | १५ | | |
| ३ | दुध कफी | प्रति कप | ५० | | |
| ४ | ब्ल्याक कफी | प्रति कप | २५ | | |
| ५ | लेमन टी | प्रति कप | १५ | | |
| ६ | हट लेमन विथ हनी | प्रति कप | ५० | | |
| ७ | भेज खाजा सेट(अचार, चना, भटमास, आलु, चिउरा) | प्रति सेट | ७५ | | |
| ८ | चिकेन खाजा सेट (अचार, चना, भटमास, आलु, चिउरा) | प्रति सेट | १२० | | |
| ९ | मटन खाजा सेट (अचार, चना,भटमास, आलु, चिउरा) | प्रति सेट | १८० | | |
| १० | बोयल अन्डा | प्रति गोटा | २० | | |
| ११ | चाउचाउ फ्राई | प्रति प्लेट | ४० | | |
| १२ | चाउचाउ सुप | प्रति प्लेट | ४० | | |
| १३ | मिक्स तरकारी | प्रति कचौरा | २० | | |
| १४ | दही | प्रति कप | २० | | |
| १५ | दुध | प्रति गिलास | २५ | | |
| १६ | भेज खाना (बासमती चामल, हरियो तरकारी, अचार, साग, दाल) | प्रति सेट | १०० | | |
| १७ | चिकेन खाना (बासमती चामल, हरियो तरकारी, अचार, साग, दाल) | प्रति सेट | १६० | | |
| १८ | मटन खाना (बासमती चामल, हरियो तरकारी, अचार, साग, दाल) | प्रति सेट | २५० | | |
| १९ | फिस खाना (बासमती चामल, हरियो तरकारी, अचार, साग, दाल) | प्रति सेट | १८० | | |
| २० | चिकेन/माछा/मटन | प्रति प्लेट | ६०/७०/९० | | |
| २१ | परौठा | प्रति गोटा | २० | | |
| २२ | सेल रोटी | प्रति गोटा | २० | | |
| २३ | जेरी/पुरी | प्रति गोटा | १५ | | |
| २४ | समोसा | प्रति गोटा | २० | | |
| २५ | आलु चप | प्रति गोटा | १५ | | |
| २६ | भेज म:म | प्रति प्लेट | ८० | | |
| २७ | चिकेन म:म | प्रति प्लेट | १०० | | |
| २८ | मटन म:म | प्रति प्लेट | १४० | | |
| २९ | पनिर म:म | प्रति प्लेट | ९० | | |
| ३० | मसरुम म:म | प्रति प्लेट | १०० | | |
| ३१ | भेज चाउमिन | प्रति प्लेट | ७० | | |
| ३२ | चिकेन चाउमिन | प्रति प्लेट | १०० | | |
| ३३ | अन्डा चाउमिन | प्रति प्लेट | ८० | | |
| ३४ | अमलेट | प्रति प्लेट | ३० | | |

प्रमुख प्रशासकीय अधिकृत

| | | | | | |
|----|-------------------------|-------------|---------|--|--|
| ३५ | जाम ब्रेड २ पिस | प्रति प्लेट | ५० | | |
| ३६ | केक | प्रति पिस | २० | | |
| ३७ | फेन्टा/स्प्राइट/कोक | प्रति बोटल | ५० | | |
| ३८ | मिनरल वाटर | प्रति बोटल | २० | | |
| ३९ | चना | प्रति प्लेट | ३० | | |
| ४० | छोयला चिकेन | प्रति प्लेट | ८० | | |
| ४१ | सलाद | प्रति प्लेट | ५० | | |
| ४२ | जेरी/पुरी/तरकारी | प्रति प्लेट | ६० | | |
| ४३ | आलु जिरा फ्राई | प्रति प्लेट | ३० | | |
| ४४ | मकै उसिनेको/पोलेको | प्रति प्लेट | २०/२५ | | |
| ४५ | खिर | प्रति प्लेट | ५० | | |
| ४६ | मासु चिउरा(चिकेन/मटन) | प्रति प्लेट | १००/१८० | | |
| ४७ | गहुँको रोटी | प्रति गोटा | १५ | | |
| ४८ | फापरको रोटी | प्रति गोटा | २० | | |
| ४९ | लस्सी | प्रति गिलास | ६० | | |
| ५० | मिक्स फलफुल | प्रति प्लेट | ७० | | |
| ५१ | भेज सुप | प्रति कचौरा | ३० | | |
| ५२ | ननभेज सुप | प्रति कचौरा | ८० | | |
| ५३ | मसरुम सुप | प्रति कचौरा | ६० | | |
| ५४ | भेज पकौडा | प्रति प्लेट | ५० | | |
| ५५ | मिक्स अचार | प्रति प्लेट | २० | | |
| ५६ | झोल तरकारी | प्रति प्लेट | २० | | |
| ५७ | भुटन | प्रति प्लेट | १०० | | |
| ५८ | फ्राई राइस | प्रति प्लेट | ८० | | |
| ५९ | सादा थुकपा | प्रति प्लेट | ७५ | | |
| ६० | थुकपा अण्डा | प्रति प्लेट | १०० | | |
| ६२ | लस्सी(काजु, बदाम, केरा) | प्रति ग्लास | ८० | | |

नोट: (क) हरेक बस्तुको रकम अक्षर र अंकमा स्पष्टसँग उल्लेख गर्नु पर्नेछ । अंक र अक्षरमा फरक भएमा अक्षरमा लेखिएकोलाई मान्यता दिइनेछ ।

(ख) प्रस्तावित फाराममा प्रस्तावदाताको दरखास्त तथा फर्मको छाप अनिवार्य हुनु पर्नेछ ।

प्रस्तावदाता व्यक्ति/फर्मको नाम:

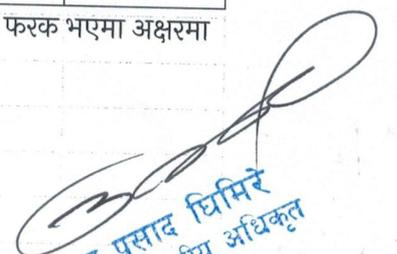
ठेगाना:

सम्पर्क नम्बर:

दस्तखत:

मिति:

फर्मको छाप:


मित्र प्रसाद घिमिरे
प्रमुख प्रशासकीय अधिकृत