शिक्षा तालिम केन्द्र, तनहुँको
चमेनागृह सञ्चालन सम्बन्धी सूचना
सूचना प्रकाशित मिति २०८१।०५।२०

यस तालिम केन्द्र तनहुँ र विस्तारित शाखा कास्कीमा अवस्थित चमेनागृह (Canteen) मा कर्मचारी तथा तालिमका सहभागीहरु समेतका लागि तपसिल बमोजिमको शर्तको अधिनमा रही खाजा/खाना उपलब्ध गराउने गरी चमेनागृह सञ्चालन गर्नुपर्ने भएको हुँदा ईच्छुक फर्मले यही मिति २०८१।०५।२० देखि सात दिन भित्र (मिति २०८१।०५।२६ गते सम्म) कार्यालय समयभित्र संलग्न खाजा/खानाको परिकार र तोकिएको दररेटभन्दा नबढ्ने गरी के-कति दररेटमा उपलब्ध गराउन सकिन्छ दररेट सहितको प्रस्ताव खामबन्दी गरी तालिम केन्द्रमा पेश गर्नुहुन सूचित गरिन्छ ।

१. चमेनागृह सञ्चालन गर्ने भवन तालिम केन्द्रबाट उपलब्ध हुने छ । उक्त भवन प्रयोग गरे बापत संचालकले तनहुँको लागि मासिक रकम रु. २५००।- र कास्कीको लागि मासिक रकम रु. ३०००।– तिर्नु पर्ने छ ।

२. प्रस्तावक कम्पनी तथा फर्मले चमेनागृह, होटल, रेष्टुरेण्ट क्याटरिङ्ग वा चमेनागृह व्यवसायका लागि सम्बन्धित निकायवाट इजाजत लिई भ्याट/प्यान दर्ता प्रमाण-पत्र का साथै गत आ.व.को करचुक्ता प्रमाण-पत्र समेत पेश गर्नुपर्ने छ ।

३. चमेनागृह संचालकलाई चमेनागृहको लागि किचेन, डाइनिङ हल तथा उक्त कोठामा रहेका टेबुल, प्लाष्टिक मेच र दराज तालिम केन्द्रले उपलब्ध गराउने छ र अन्य आवश्यक सामान तथा भाडावर्तन लगायतका सरसामानहरु संचालक आफैले व्यवस्था गर्नुपर्ने छ ।

४. सरसफाई प्रयोजनको लागि कार्यालयबाट पानी उपलब्ध हुनेछ । पिउन र खाना बनाउनको लागि आवश्यक पर्ने पानीको प्रवन्ध संचालक स्वयंले गर्नुपर्ने छ ।

५. सामान्यतया चमेनागृह विहान ९:०० बजेदेखि साँझ ९:०० बजेसम्म सञ्चालनमा रहनुपर्ने छ तर कार्यालयको आवश्यकता अनुसार सार्वजनिक विदाको दिनमा र अन्य समयमा समेत चमेनागृह सञ्चालन गर्न सकिनेछ ।

६. संचालकले चमेनागृहमा उपलब्ध हुने खाना तथा खाजाको दर रेट सहितको मूल्य सूची सबैले देख्न सक्ने स्थानमा अनिवार्य रुपमा राख्नुपर्ने छ ।

७. चमेनागृह सँधै सफा सुग्घर राखी कार्यालयको निर्देशन बमोजिम सुलभ, स्वादिष्ट र ताजा खाना तथा खाजा खुवाउनुपर्ने छ । प्रशोधित पानी (Mineral water) वा गुणस्तरयुक्त पिउने पानीको प्रवन्ध संचालक आफैले गर्नुपर्ने छ ।

८. चमेनागृहबाट उपलब्ध गराइने खाद्य परिकारको परिमाण, गुणस्तर एवं चमेनागृह र वरपरको सरसफाई स्थितिका बारेमा निरन्तर अनुगमन हुने तथा पूर्व निर्धारित स्तरको सेवा (प्रवाह सन्तोषजनक भएको नपाईएमा जुनसुकै वखत कार्यालयले हटाउन सक्ने छ ।

९. नेपाल सरकार कृषि मन्त्रालयबाट जारी भएको "खाद्य स्वच्छताको आधारमा होटल रेष्टुरेष्ट स्तरीकरण गर्ने सम्वन्धी निर्देशिका, २०७४" को व्यवस्थाअनुरुप चमेनागृह संचालन हुनु पर्नेछ । चमेनागृह सञ्चालन गर्दा सिर्जित फोहरजन्य पदार्थको सुरक्षित तरिकाले सञ्चालकले व्यवस्थापन गर्नुपर्नेछ ।

१०. चमेनागृह उपलब्ध गराउनु पर्ने मुख्य– मुख्य खाजा/खानाको परिकार, इकाई र अधितम् मूल्य सूची यसैसाथ संलग्न छ। इच्छुक फर्म/कम्पनीले उक्त मूल्यमा नबढ्ने गरी प्रस्ताव पेश गर्नु पर्नेछ र संलग्न परिकार लिष्ट बाहेक आवश्यकता अनुसार आयोगको स्वीकृती लिई संचालकले खाना/खाजाको परिकार थप गर्न सक्ने छ ।

नेपालहरि [illegible]
तालिम प्रमुख

शिक्षा तालिम केन्द्र तनहुँ

आ.व. २०८०।०८१ को लागि चमेनागृहमा उपलब्ध गराउनु पर्ने खाना तथा खाजाको विवरण र दररेट

क.स	विवरण	इकाई	प्रति इकाई मूल्य रु (अधिकतम)	दरभाउपत्र दाताको प्रस्तावित मूल्य रु.		कैफियत
				अङ्कमा	अक्षरमा	
१	दुध चिया	१ कप	२०			
२	कालो चिया	१ कप	१५			
३	दुध कफी.	१ कप	४०			
४	कालो कफी	१ कप	२५			
५	दुध .	१ कप	३०			
६	दहि .	१ कप	३०			
७	अम्लेट .	१ पिस	२५			
८	सेल रोटी .	१ पिस	२५			
९	चना, अण्डा र ब्रेड सेट (अण्डा-१, ब्रेड २ पिस)	१ सेट	७५			
१०	सादा रोटी तरकारी (रोटी ३ ओटा)	१ सेट	६०			
११	पुरि तरकारी (पुरी ३ ओटा)	१ सेट	६५			
१२	तरकारी (मौसम अनुसारको)	१ प्लेट	२५			
१३	समोसा तरकारी (समोसा २ ओटा)	१ पिस	७५			
१४	खिर .	१ प्लेट	७०			
१५	भेज चाउमिन	१ प्लेट	७०			
१६	चिकेन चाउमिन	१ प्लेट	९०			
१७	चिकेन मःम.	१ प्लेट	१२०			
१८	भेज मःम .	१ प्लेट	१००			
१९	चिकेन खाजा सेट (चिकेन,चिउरा,भुजा,दालमोठ,भटमास र अचार)	१ सेट	१५०			
२०	मटन खाजा.सेट (मटन,चिउरा,भुजा,दालमोठ,भटमास र अचार)	१ सेट	२५०			
२१	आलु परौठा.र अचार (परौठा २ ओटा)	१ पिस	८०			
२२	पानी (मिनिरल)	१ पिस	२०			
२३	चाउचाउ उमालेको	१ ओटा	५०			
२४	चाउचाउ फ्राइ	१ ओटा	६०			
२५	सादा खाना .(दाल,भात,तरकारी,सलाद,अचार)	१ सेट	१५०			
२६	चिकेन खाना (दाल,भात,तरकारी,सलाद,अचार)	१ सेट	२५०			
२७	मटन खाना .(दाल,भात,तरकारी,सलाद,अचार)	१ सेट	३०५			
२८	माछा खाना .(दाल,भात,तरकारी,सलाद,अचार)	१ सेट	२५५			
२९	लोकल माछा खाना (दाल,भात,तरकारी,सलाद,अचार)	१ सेट	३०५			
३०.	स्पेशल खाना सेट	१ सेट	४०५			
३१.	मिक्स फलफूल	१ प्लेट	१६०			

फर्मको नामः

प्रोप्राइटर वा अधिकार प्राप्त प्रतिनिधिको नामः

सहिछापः

मितिः

फर्मको छापः

फोन नं.

नेपालहरि रानाभाट
तालिम प्रमुख

१२. अन्य विस्तृत शर्तहरु सम्झौतामा समावेश गर्न सकिनेछ ।

१३. यो सूचना र दररेट फाराम कार्यालयको वेवसाइट बाट डाउनलोड गरी प्रस्तावसाथ कार्यालयको प्रशासन फाँटमा दर्ता गराउनु पर्नेछ ।

१४. थप जानकारी आवश्यक परेमा ९८५६०४६५०१ वा ९८५६०७७४३७ मा सम्पर्क गर्न सकिनेछ ।