

प्रादेशिक अस्पताल जलेश्वर, महोत्तरी
जलेश्वर, नेपाल

चमेनागृह (Canteen) तथा भोजनालय संचालन गर्ने सम्बन्धी आर्थिक प्रस्ताव फाराम
प्रथम पटक सुचना प्रकाशन मिति : २०८३/०१/१८
सुचना नं. : ०२/२०८२/०८३

फर्म/ कम्पनीको नाम :

ठेगाना :

फोन नम्बर :

मोबाईल नम्बर :

फ्याक्स नम्बर :

इमेल :

फर्म/कम्पनीको छाप र हस्ताक्षर :



मधेश प्रदेश सरकार
स्वास्थ्य तथा जनसंख्या मन्त्रालय
स्वास्थ्य निर्देशनालय

प्रादेशिक अस्पताल जलेश्वर, महोत्तरी जलेश्वर, नेपाल

अस्पताल चमेनागृह तथा भोजनालय सञ्चालन सम्बन्धी सिलबन्दी प्रस्ताव आह्वानको सूचना
(प्रथम पटक सूचना प्रकाशन मिति : २०८३/०१/१८)

आ.व.२०८२/०८३ को लागि यस अस्पतालको परिसरभित्र सेवाग्राही, बिरामीका कुरुवा र कर्मचारीहरूका लागि स्वच्छ, सफा, स्वस्थकर र सुलभ मूल्यमा चमेनागृह (Canteen) तथा इन्डोर/भर्ना भएका बिरामीहरूका लागि सादा खाना सञ्चालन गर्न इजाजत प्राप्त इच्छुक फर्म/संस्थाबाट प्रस्ताव फाराममा उल्लिखित शर्तहरू तथा कार्यक्षेत्रगत शर्तहरूको अधीनमा रही सिलबन्दी प्रस्ताव पेश गर्न यो सूचना प्रकाशित गरिएको छ । यस सम्बन्धी विस्तृत जानकारी www.jaleshwarhospital.com मा हेर्नु हुन वा थप जानकारीको लागि ९८५४०३३७७१ मा सम्पर्क गर्न सकिनेछ । साथै गोरखापत्र दैनिकको मिति २०८३/०१/०४ गतेमा यस अस्पतालद्वारा प्रकाशन गरिएको चमेनागृह सञ्चालन गर्ने सम्बन्धी प्रस्ताव आह्वानको सूचना प्राविधिक कारणले रद्द गरिएको जानकारी पनि यसै सूचना मार्फत सम्पूर्णमा जानकारीको लागि अनुरोध छ ।

क्र.सं.	विवरण	फाराम दस्तुर	फाराम खरिद गर्ने अन्तिम मिति	फाराम बुझाउने अन्तिम मिति	प्राविधिक तथा आर्थिक प्रस्ताव फाराम खोल्ने मिति
१	चमेनागृह तथा भोजनालय सञ्चालन गर्ने	रु.१०००	२०८३/०२/०१ गते कार्यालय समय भित्र	२०८३/०२/०२ गते दिउँसो १२ बजे	२०८३/०२/०२ गते दिउँसो २:०० बजे



मधेश प्रदेश सरकार
स्वास्थ्य तथा जनसंख्या मन्त्रालय
स्वास्थ्य निर्देशनालय
प्रादेशिक अस्पताल जलेश्वर
महोत्तरी, जलेश्वर, नेपाल

**अस्पताल चमेना गृह तथा भोजनालय सञ्चालन सम्बन्धी
सिलबन्दी प्रस्ताव आह्वानको सूचना**

(प्रथम पटक सूचना प्रकाशन मिति : २०८३/०१/१८)

आ.व.२०८२/०८३ का लागि यस अस्पतालको परिसरभित्र सेवाग्राही, बिरामीका कुरुवा र कर्मचारीहरूका लागि स्वच्छ, सफा, स्वस्थकर र सुलभ मूल्यमा चमेना गृह (Canteen) तथा इन्डोर/भर्ना भएका बिरामीहरूका लागि सादा खाना सञ्चालन गर्न इजाजत प्राप्त इच्छुक फर्म/संस्थाबाट प्रस्ताव फाराममा उल्लिखित शर्तहरू तथा कार्यक्षेत्रगत शर्तहरूको अधीनमा रही सिलबन्दी प्रस्ताव पेश गर्न यो सूचना प्रकाशित गरिएको छ । यस सम्बन्धी विस्तृत जानकारी www.jaleshwarhospital.com मा हेर्नुहुन वा थप जानकारीका लागि ९८५४०३३७७१ मा सम्पर्क गर्न सकिनेछ । साथै गोरखापत्र दैनिकको मिति २०८३/०१/०४ गतेमा यस अस्पतालद्वारा प्रकाशन गरिएको चमेना गृह सञ्चालन गर्ने सम्बन्धी प्रस्ताव आह्वानको सूचना प्राविधिक कारणले रद्द गरिएको जानकारी पनि यसै सूचना मार्फत सम्पूर्णमा जानकारीका लागि अनुरोध छ ।

क्र. सं.	विवरण	फाराम दस्तुर	फाराम खरिद गर्ने अन्तिम मिति	फाराम बुझाउने अन्तिम मिति	प्राविधिक तथा आर्थिक प्रस्ताव फाराम खोल्ने मिति
१	चमेना गृह तथा भोजनालय सञ्चालन गर्ने	रु. १,०००/-	२०८३/०२/०१ गते कार्यालय समयभित्र	२०८३/०२/०२ गते दिउँसो १२ बजे	२०८३/०२/०२ गते दिउँसो २:०० बजे

प्रस्तावदातालाई जानकारी

१) प्रस्ताव फाराम यो सूचना प्रथम पटक प्रकाशित भएको मितिले १५ औं दिन सम्म कार्यालय समय भित्र रु. १,०००/- (एक हजार मात्र) (फिर्ता नहुने) तिरी यस अस्पतालबाट खरिद गर्न सकिनेछ र १६ औं दिनको १२:०० बजे भित्र सिलबन्दी प्रस्ताव फाराम यस अस्पतालमा दर्ता गरि सक्नु पर्नेछ । दर्ता भएका सिलबन्दी प्रस्ताव फारामहरु सोही दिनको २:०० बजेपछि प्रस्तावदाता वा निजको मञ्जुरीनामा पत्र सहितको प्रतिनिधिहरुको रोहवरमा खोलिनेछ । आधिकारिक पत्र विना प्रस्तावदाता वा मञ्जुरीनामा पत्र विना प्रस्तावदाताको प्रतिनिधिलाई प्रस्ताव खोल्ने स्थानमा प्रवेश दिइने छैन । प्रस्तावदाता वा निजको प्रतिनिधि उपस्थित नभएमा पनि प्रस्ताव खोल्न कुनै बाधा पर्ने छैन । प्रस्ताव खोल्ने स्थानमा प्रवेश गर्न प्रस्तावदाता वा निजको प्रतिनिधिले आफ्नो परिचयपत्र समेत पेश गर्नुपर्नेछ ।

२) अनिवार्य रुपमा पेश गर्नु पर्ने कागजात र प्रस्तावदाताको न्यूनतम योग्यताका आधारहरु :

(प्राविधिक प्रस्ताव) :

(क) होटेल/चमेनागृह/रेष्टुरेण्ट सञ्चालन गर्ने मुख्य उद्देश्यले नेपाल सरकारको आधिकारिक निकायमा दर्ता भएको प्रमाण-पत्र

(ख) स्थायी लेखा नम्बर दर्ता तथा मूल्य अभिवृद्धि कर दर्ता प्रमाण-पत्रको प्रतिलिपि

(ग) आ.व.२०८१/०८२ को कर चुक्ता प्रमाण-पत्रको प्रतिलिपि

(घ) दरभाउपत्र खरिद दस्तुर वापतको रकम यस कार्यालय कोड नं ३५०००१८०१२ राजस्व शिर्षक नं १४२२९ रा.वा. बैकको राजश्व खाता नं. १०००१००२०००१०००० मा नगद जम्मा गरी सक्कल बैक भौचर पेश गर्नु पर्नेछ र कम्तिमा ७५ (पचहत्तर) दिन म्याद भएको रकम रु.११०००/- (अक्षरेपी रु. एगारह हजार मात्र) बराबरको मान्यता प्राप्त बाणिज्य बैकले यस कार्यालयको नाउँमा जारी गरेको बैक जमानत (विड वण्ड) वा बोलपत्र जमानत वापत नगदै राख्न चाहने बोलपत्रदाताहरुले प्रदेश लेखा इकाई कार्यालय महोत्तरीको नाममा राष्ट्रिय बाणिज्य बैक जलेश्वर शाखामा रहेको धरौटी खाता नं. १२७०१००२०२०३०००० यस प्रादेशिक अस्पताल जलेश्वरको कार्यालय कोड नं. ३७००५१८०१२ मा जम्मा गरी सो को सक्कलै भौचर संलग्न राखी पेश गर्नु पर्नेछ ।

(ङ) प्रस्तावदाताले चमेनागृह संचालन सम्बन्धि कार्ययोजना (बढीमा ४००० शब्दमा) पेश गर्नुपर्ने छ ।

(च) प्रस्तावदाताले खरिद कारवाहीमा भाग लिन अयोग्य नभएको, प्रस्तावित खरिद कारवाहीमा आफ्नो स्वार्थ नबाभिएको र सम्बन्धित पेशा वा व्यवसाय सम्बन्धी कसुरमा आफुले सजाय नपाएको भनी लिखित रुपमा घोषणा पेश गर्नु पर्नेछ ।

(छ) प्रस्तावदाताले माथि उल्लिखित कागजातहरु प्रस्ताव साथ पेश गर्नुपर्नेछ र पेश गरिएको कागजातहरु अस्पतालले सम्बन्धित संस्थाहरु संग आवश्यक जानकारी लिन सक्नेछ । यसरी निरीक्षण गर्दा माग बमोजिमका विवरणहरु भुठो भएमा निजको प्रस्ताव मुल्याङ्कनमा समावेश गरिने छैन । न्यूनतम योग्यता प्रष्ट रुपमा खुल्ने प्रमाणित सम्पूर्ण कागजातहरु पेश नगरेमा सो प्रस्ताव उपर कारवाही गरिने छैन ।

३) मासिक भाडा शुल्क चमेनागृह सञ्चालकले अस्पतालको चमेनागृहका सुविधाहरु प्रयोग गरे वापत मासिक न्यूनतम १३,५००/- (अक्षरेपी रु.तेरह हजार पाँच सय मात्र) तोकिएको छ र सो न्यूनतम रकम भन्दा बढी रकम कबोल गरेमा सो भाडा रकम मासिक अस्पताललाई महिना पुगेपछिको ०७ गते भित्र भुक्तानी गर्नुपर्नेछ । नगरेको अवस्थामा प्रति महिना १०% थप जरिवाना तिर्नुपर्ने छ ।

४) प्रस्ताव फाराम खरिद गर्न इच्छुक फर्म/कम्पनीले आधिकारिक पत्र वा फर्म/कम्पनीको आधिकारिक व्यक्ति (प्रोपराइटर) को आफ्नो आधिकारिक हस्ताक्षर र छाप सहितको मञ्जुरी पत्र, स्थायी लेखा नम्बर/ मूल्य अभिवृद्धि कर दर्ता प्रमाणपत्र, आ.व. २०८१/०८२ को कर चुक्ता प्रमाण-पत्रको प्रतिलिपि पेश गरेपछि मात्र प्रस्ताव फाराम उपलब्ध गराइनेछ । प्रस्तावदाताले यस अस्पतालबाट वितरण गरिएका प्रस्ताव फारामहरु नै प्रयोग गर्नुपर्नेछ । अन्य तवरले प्राप्त प्रस्ताव फाराम मान्य हुने छैन । प्रस्तावदाता वा निजको प्रतिनिधिले प्रस्ताव फाराम खरिद गर्न आफ्नो परिचयपत्र समेत पेश गर्नुपर्नेछ ।

५) जुन फर्म/संस्था/ कम्पनीले प्रस्ताव फाराम खरिद गरेको हो सोही फर्म/संस्था/कम्पनीबाट मात्र प्रस्ताव फाराम पेश गर्न पाइनेछ ।

६) चमेनागृह सेवा खरिद गरिनेछ । चमेनागृह संचालन सम्बन्धि प्राविधिक प्रस्ताव र आर्थिक प्रस्तावलाई छुट्टाछुट्टै खाममा सिलबन्दी गरी पुनः दुईटै प्रस्तावलाई अर्को खाम भित्र सिलबन्दी गरी पेश गर्नुपर्नेछ । प्राविधिक प्रस्तावको

खाम बाहिर “चमेनागृह संचालन सम्बन्धि प्राविधिक प्रस्ताव र आर्थिक प्रस्तावको खाम बाहिर “चमेनागृह संचालन सम्बन्धि आर्थिक प्रस्ताव” भनि स्पष्ट रूपमा लेख्नुपर्नेछ । दुईटै प्रस्ताव सम्मिलित खाम बाहिर “प्रादेशिक अस्पताल जलेश्वर, महोत्तरी” र “चमेनागृह सञ्चालन सम्बन्धि प्रस्ताव” उल्लेख गरेको हुनुपर्नेछ । प्राविधिक प्रस्ताव र आर्थिक प्रस्ताव एकै खाममा पेश हुन आए अस्पतालले सो फर्म/कम्पनिको प्रस्ताव अस्वीकृत गर्नेछ ।

७) प्रस्तावदाताले यस प्रस्ताव फारामको बुँदा नं. २ मा तोकेको सम्पूर्ण कागजात प्राविधिक प्रस्ताव संगै संलग्न गर्नुपर्नेछ ।

८) आर्थिक प्रस्तावमा तोकेको खाममा खाद्य परिकारहरूको दररेट (यस अस्पतालले तोकेको दररेट भित्र) र चमेनागृह संचालन मासिक भाडा छुट्टाछुट्टै खाममा पेश गर्नुपर्नेछ । आर्थिक प्रस्ताव फाराममा उल्लिखित खाजा खानाको सम्पूर्ण आइटमका लागि मूल्य कबोल नगरेको प्रस्ताव उपर कारवाही गरिने छैन र मूल्याङ्कन प्रक्रियामा समावेश गरिने छैन ।

९) कानूनी पूर्णताको परिक्षण तथा प्राविधिक परिक्षणमा सफल भएका प्रस्तावदाताको मात्र आर्थिक प्रस्ताव खोलिनेछ । आर्थिक प्रस्ताव खोलिने मिति, स्थान र समय अस्पतालले जानकारी गराउनेछ । कानूनी पूर्णताको परिक्षण तथा प्राविधिक परिक्षणमा असफल हुने प्रस्तावदाताको आर्थिक प्रस्ताव फिर्ता गरिनेछ ।

१०) प्राविधिक मूल्यांकनबाट प्राप्त अंक र आर्थिक मूल्यांकनबाट प्राप्त अंकको जोडनै समग्र मूल्यांकनको प्राप्त अंक हुनेछ । कानूनी परिक्षणमा सफल भई समग्र मूल्यांकनमा अधिकतम अंक ल्याउने प्रस्तावदाता सारभुत रूपमा प्रवाहग्राही भई छनौट हुनेछ ।

११) प्रस्ताव फाराम (प्राविधिक र आर्थिक) को प्रत्येक पानामा प्रस्तावदाताको आधिकारिक सही तथा फर्म/संस्था/कम्पनीको छाप लागेको हुनुपर्नेछ ।

१२) प्रस्ताव फाराम बिक्रि गर्ने, दर्ता गर्ने अन्तिम दिन र खोल्ने दिन सार्वजनिक विदा पर्न गएमा क्रमशः विदापछि कार्यालय खुलेको दिन उल्लिखित समय र स्थानमा प्रस्ताव फाराम बिक्रि गर्ने, दर्ता गर्ने तथा खोल्ने कार्य हुनेछ ।

१३) सिलबन्दी नभएको, म्याद नाघी आएको, रीत नपुगेको, कुनै शर्त राखिएको, न्यूनतम योग्यता प्रमाणित गर्ने कागजपत्रहरूको प्रतिलिपि पेश नभएको प्रस्ताव उपर कारवाही गरिने छैन र मूल्याङ्कन प्रक्रियामा समावेश गरिने छैन ।

१४) आर्थिक प्रस्ताव फाराममा आफूले कबोल गरेको प्रति इकाइ मूल्य अंक र अक्षर दुवैमा स्पष्ट बुझिने गरी छुट्टाछुट्टै लेख्नुपर्नेछ । अंक र अक्षरको बीचमा फरक पर्न गएमा अक्षरमा अंकित मूल्यलाई फरक पर्न गएमा प्रति इकाइ मूल्यलाई मान्यता दिइनेछ । आर्थिक प्रस्ताव फाराममा केरमेट भएमा केरमेट गरिएको ठाउँमा प्रस्तावदाताले सही गर्नुपर्नेछ ।

१५) कुनै कारण जनाई वा नजनाई प्रस्ताव स्वीकृत गर्ने वा नगर्ने वा रद्द गर्ने वा घटी वा बढी अंकको प्रस्ताव स्वीकृत गर्ने वा नगर्ने वा आंशिक रूपमा स्वीकृत गर्ने वा नगर्ने सम्पूर्ण अधिकार यस अस्पतालमा सुरक्षित रहनेछ ।

१६) प्रस्ताव स्वीकृत भएको ७ (सात) दिन भित्र सेवा सम्झौता गर्न आउन स्वीकृत प्रस्तावदातालाई जानकारी गराइनेछ । प्रस्तावदाताले सम्झौता गर्न आउँदा कार्य सम्पादन जमानत (परफरमेन्स ग्यारेण्टी) बापत रु. कबोल गरेको रकमको अंकको हिसावले हुने ६ (छ) महिनाको भाडा एडभान्स स्वरूप प्रदेश लेखा इकाई कार्यालय महोत्तरीको नाममा राष्ट्रिय वाणिज्य बैंक जलेश्वर शाखामा रहेको धरौटी खाता नं. १२७०१००२०२०३०००० यस प्रादेशिक अस्पताल जलेश्वरको कार्यालय कोड नं. ३७००५१८०१२ मा जम्मा गरी सो को सक्कलै भौचर संलग्न राखी पेश गर्नुपर्नेछ । तोकिएको अवधि भित्र सम्झौता गर्न नआएमा स्वीकृत प्रस्तावदाताको प्रस्ताव जमानत रकम जफत गरी नियमानुसार प्रक्रिया अगाडि बढाइनेछ ।

१७) सम्झौतामा सही गर्न आधिकारिक पत्र सहित स्वीकृत प्रस्तावदाता आफै वा मञ्जुरीनामा पत्र सहितको आफ्नो प्रतिनिधि तथा एक जना साक्षी (नेपाली नागरिकता) सहित उपस्थित हुनु पर्नेछ ।

१८) अस्वीकृत प्रस्तावदाताको प्रस्ताव जमानत रकम स्वीकृत प्रस्तावदाता र अस्पताल बीच सम्झौता भएपछि फिर्ता गरिनेछ ।

१९) यस सम्बन्धी विस्तृत जानकारीका लागि यस अस्पतालको आर्थिक प्रशासन शाखामा सम्पर्क राख्न सकिनेछ ।

२०) यस सूचनामा उल्लेख नभएका कुराहरूको हकमा अस्पतालको विनियमावली बमोजिम हुनेछ ।

कार्यक्षेत्रगत शर्तहरू (Terms of Reference)

१. भूमिका

प्रादेशिक अस्पताल जलेश्वर, महोत्तरीले स्वास्थ्य सम्बन्धी लगायतका विभिन्न कार्यक्रमहरू तथा क्षमता विकास सम्बन्धी विभिन्न गोष्ठी, सेमिनार लगायत सभा सम्मेलनहरूको आयोजना तथा कार्यक्रम संचालन गर्ने गर्दछ। यस्ता कार्यक्रमका सहभागीहरू र अस्पतालका कर्मचारी र अस्पतालमा आउने विरामी तथा विरामीको सम्बन्धित/कुरुवाहरूलाई नियमित रूपमा गुणस्तरीय खाद्य सेवा सुपथ मूल्यमा उपलब्ध गराउने उद्देश्यले अस्पतालले कार्यालय हाताभित्र चमेनागृह र भोजनालय उपयुक्त सेवा प्रदायकलाई सेवा करारको माध्यमबाट निश्चित अवधिको लागि सेवा सञ्चालन गर्न दिने अभ्यास अनुरूप तत्क्षेत्रमा न्यूनतम योग्यता तथा अनुभव प्राप्त इच्छुक सेवा प्रदायकबाट सिलबन्दी प्रस्ताव पेश गर्न आह्वान गरिएको छ।

२. चमेनागृह सेवाको विद्यमान अवस्था

अस्पताल हाताभित्र चमेनागृह संचालनको लागि आवश्यक स्थान उपलब्ध रहेको छ।

३. चमेनागृह सेवा खरिद उद्देश्य अस्पतालले संचालन गर्ने कार्यक्रमका सहभागीहरू, अस्पतालमा आउने विरामी र विरामी सम्बन्धितहरू तथा अस्पतालमा अध्ययनरत विद्यार्थी तथा विद्यार्थीका सम्बन्धितहरूका लागि गुणस्तरीय चमेनागृह सेवा उपलब्ध गराउनका निमित्त तोकिएको न्यूनतम योग्यता पुगेका र सम्बन्धित क्षेत्रमा अनुभव हासिल गरेका सेवा प्रदायकहरू मध्ये प्रतिस्पर्धाका आधारमा पूर्व निर्धारित मूल्यांकन विधिबाट छनौट हुने प्रस्तावदाताको सेवा खरिद गरिनेछ।

४. सेवाको क्षेत्र

(क) अस्पताल हाता भित्र रहेको चमेनागृह स्थान (अस्पतालको OPD भवनको दक्षिण पूर्व कुन्नामा भएको भवन तथा यसको अगाडी को भाग) तथा निकट भविष्यमा अस्पतालको आवश्यकता अनुसार अन्य ठाउँमा समेत अस्पतालका कर्मचारीहरू, विद्यार्थीहरू, विरामीहरू र तिनका सम्बन्धितहरू र प्रशिक्षण लगायत विभिन्न कार्यक्रमका प्रशिक्षार्थीहरूलाई नियमित खाजा खाना उपलब्ध गराउने।

(ख) चमेनागृह तथा भोजनालय सञ्चालनका लागि खाद्य सामग्री, फर्निचर, उपकरण लगायत अन्य आवश्यक सामग्रीहरूको व्यवस्था गरी नियमित र गुणस्तरीय सेवा चमेनागृह संचालकबाट सुनिश्चित गर्ने।

५. सम्झौता अवधि

(क) यस सम्झौताको अवधि सम्झौता पत्रमा दस्तखत भएको मिति देखि ३ (तिन) वर्षको हुनेछ। तर चमेनागृह संचालकको सेवा संतोषजनक नभएमा अस्पतालले १ महिनाको सूचना दिएर सम्झौता एकतर्फी रूपमा तोड्न सक्नेछ।

(ख) स्वीकृत प्रस्तावदाताले कार्यादेशको मिति देखि चमेनागृह सेवा सञ्चालन गर्नुपर्नेछ।

६. सेवा सञ्चालन गर्ने स्थान

चमेनागृह सञ्चालकलाई सेवा सञ्चालनको लागि अस्पतालले तोकिएको क्षेत्र प्रयोग गर्न दिइनेछ। हाल विद्यमान स्थान र सो को अगाडि पट्टीको भागमा सरसफाइ राखेर सो समेत उपयोग गर्न पाउनेछ।

७. उपलब्ध गराउनु पर्ने खाद्य परिकारहरू

(क) चमेनागृह सञ्चालकले आवश्यकता अनुसार दैनिक रूपमा अस्पतालका कर्मचारी तथा विरामीहरूको लागि चिया, खाजा र आवश्यकता अनुसार विहान बेलुका खानाको व्यवस्था गर्नुपर्नेछ। साथै अस्पतालले बेलाबेलामा सञ्चालन गर्ने राष्ट्रिय, अन्तर्राष्ट्रिय सेमिनार, गोष्ठी, सभा सम्मेलन जस्ता कार्यक्रमहरूमा अस्पतालले तोकिएको समय तालिका अनुसार समेत खाजा खाना उपलब्ध गराउनु पर्नेछ।

(ख) अस्पतालको स्वीकृति विना सम्झौतामा भएका परिकारहरू अस्पतालको पूर्व स्वीकृतमा मात्र खुवाउन पाउनेछ। ती परिकारका दर पनि अस्पतालको सहमतिमा तय गरिनेछ। मेनु बाहेकको रेडिमेड तथा उत्पादकबाट प्याकिङ्ग गरिएका परिकारहरू प्रिण्टेड अधिकतम खुद्रा मूल्य (MRP) भन्दा बढि कायम गर्न मिल्ने छैन।

(ग) चमेनागृहमा निम्नानुसारका खाद्य परिकारहरू तोकिएको तौल, मिश्रण एवम् परिमाणमा सम्झौता अनुसारको मूल्यमा उपलब्ध गराउनु पर्नेछ।

विरामीको लागि

S.N.	Food Items	Quality/Quantity	Price Range (Rs.) (Including VAT)	Unit Price in Numerical	Unit price Rs. In Word	Remarks
१	<u>सादा खाना</u>	बिहान तथा बेलुकाको खाना (भेज खाना) भात (कम्तीमा जिरा मसिनो चामलको) वा रोटी (गहुँको पिठो) : पेट भरि दाल : कम्तीमा २५० मि.लि., हरियो सब्जी : १०० ग्राम अन्य सब्जी : २०० ग्राम सलाद : (मुला, काक्रो, गाजर कम्तीमा २ पिस सबै थरिबाट)	९०-११०			औसतमा प्रतिदिन विरामी संख्या १५ जना
२	<u>चिकेन खाना</u>	भात (कम्तीमा जिरा मसिनो चामलको) वा रोटी (गहुँको पिठो) : पेट भरि दाल : कम्तीमा २५० मि.लि., हरियो सब्जी : १०० ग्राम अन्य सब्जी : २०० ग्राम सलाद : (मुला, काक्रो, गाजर कम्तीमा २ पिस सबै थरिबाट) मासु (चिकेन) : १५० ग्राम (चार पिस)	१५०-१९०			
३	<u>मटन खाना</u>	भात (कम्तीमा जिरा मसिनो चामलको) वा रोटी (गहुँको पिठो) : पेट भरि दाल : कम्तीमा २५० मि.लि., हरियो सब्जी : १०० ग्राम अन्य सब्जी : २०० ग्राम सलाद : (मुला, काक्रो, गाजर कम्तीमा २ पिस सबै थरिबाट) मासु (मटन) : १५० ग्राम	२००-२५०			

८. चमेनागृहमा राखिने खाद्य परिकारहरूको दैनिक सूची स्वीकृत प्रस्तावदाताले सम्भौता पत्रमा उल्लिखित खाद्य परिकारहरू वा सोही सम्भौता पत्रबाट अस्पतालले तोके बमोजिमका न्यूनतम प्रकारका खाद्य परिकारहरू अनिवार्य रूपमा राख्नुपर्नेछ । अस्पतालले खाद्य परिकारहरूको दैनिक सूची आवश्यकता अनुसार परिवर्तन गर्न सक्नेछ, र सोको पूर्व जानकारी स्वीकृत प्रस्तावदातालाई दिनेछ ।

९. खाद्य परिकारहरूको गुणस्तर चमेनागृह उपलब्ध गराउने खाद्य परिकारहरू स्वच्छ, सफा, ताजा, स्वस्थकर तथा गुणस्तरीय हुनु पर्नेछ । खाद्य परिकारहरू तयार गर्दा प्रयोग गरिने खाद्य सामाग्रीहरूको उपभोग्य मिति ननाघेको हुनुपर्नेछ ।

१०. खाद्य परिकारहरूको गुणस्तर परीक्षण चमेनागृह सञ्चालकले अस्पतालको निर्देशानुसार खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागबाट खाद्य परिकारहरू तथा पेय पदार्थहरूको गुणस्तर परीक्षण गराई सोको प्रतिवेदन अस्पतालमा पेश गर्नुपर्नेछ, र चमेनागृह तथा भोजनालयमा सबैले देख्ने गरी टाँस गर्नु पर्नेछ । साथै अस्पतालले आवश्यकता अनुसार जुनसुकै बखत पनि खाद्य परिकारहरूको गुणस्तर परीक्षण गर्न सक्नेछ । यसरी खाद्य परिकारहरूको गुणस्तर परीक्षण गर्दा स्वास्थ्यमा प्रतिकूल प्रभाव पार्ने गुणस्तरहीन खाद्य परिकारहरू उपलब्ध गराएको पाइएमा अस्पतालले सम्भौता बमोजिम कारवाही गर्न सक्नेछ ।

११. खाद्य परिकारहरूको पर्याप्तता चमेनागृह सञ्चालकले सेवाग्राहीको संख्या र आवश्यकता अनुसार चमेनागृहमा पर्याप्त मात्रामा खाद्य परिकारहरू राख्नुपर्नेछ ।

१२. मूल्यसूची राख्नु पर्ने चमेनागृह सञ्चालकले चमेनागृह भित्र तोकिएको स्थानमा खाद्य परिकारहरूको परिमाण सहिताको मूल्यसूची सबैले देख्ने गरी राख्नु पर्नेछ ।

१३. चमेनागृह खोल्ने समय अस्पतालको कार्यालय समय भित्र र विरामी तथा कुरुवा लगायतका लागि चमेनागृहले सेवा दिनु पर्नेछ । अस्पताललाई आवश्यक परेमा सो समय अघि/पछि पनि सेवा सञ्चालनको अनुमति दिन सक्नेछ । आवश्यकताका आधारमा अन्य समय आफै मिलाउनु पर्नेछ ।

१४. अनिवार्य हुनुपर्ने जनशक्ति र सामाग्रीहरू

(क) अनिवार्य हुनुपर्ने जनशक्ति :

चमेनागृह सञ्चालकले चमेनागृह सञ्चालन अवधिभरका लागि निम्नानुसार योग्यता तथा अनुभव भएका जनशक्ति अनिवार्य रूपमा राख्नुपर्नेछ । प्रस्तावदाताले प्रस्तावमा पेश गरेको योग्यता तथा अनुभव (होटल वा कुक सम्बन्धी तालिम वा अध्ययन गरेको प्राप्त कर्मचारी) बमोजिम नै जनशक्ति अनिवार्य रूपमा राख्नुपर्नेछ ।

सि.नं.	जनशक्तिको विवरण	आवश्यक संख्या	शैक्षिक योग्यता/अनुभव/प्रशिक्षण

चमेनागृह सेवा संचालन सम्बन्धी सम्भौता हुने दिन प्रमुख भान्छे र भान्छेसंग स्वीकृत प्रस्तावदाताले व्यक्तिगत विवरण खुल्ने कागजात लिई अस्पताललाई बुझाउनु पर्नेछ । चमेनागृहमा काम गर्ने सबै जनशक्तिको स्वास्थ्य वा सामाजिक सुरक्षा कोषमा आवद्ध गर्नु पर्ने जिम्मेवारी स्वीकृत प्रस्तावदाताको हुनेछ, र काम गर्ने सम्पूर्ण कर्मचारीहरूको स्वास्थ्य परीक्षण गराउनु पर्नेछ, र सम्पूर्ण कर्मचारी स्वस्थ हुनुपर्नेछ ।

(ख) अनिवार्य हुनुपर्ने सामाग्रीहरू

स्वीकृत प्रस्तावदाताले खाद्य परिकारहरू तयार गर्न र सेवा उपलब्ध गराउन आवश्यक पर्ने निम्न बमोजिमका उपकरणहरू (खाना खाजा पकाउन प्रयोग हुने उपकरण बाहेक) अनिवार्य रूपमा व्यवस्था गर्नु पर्नेछ ।

क्र.सं.	सामानको विवरण	आवश्यक संख्या
१	रेफ्रिजेरेटर	कम्तिमा १ वटा
२	डिप फ्रिज	कम्तिमा १ वटा
३	माइक्रोवेभ	कम्तिमा १ वटा

१५. चमेनागृह सञ्चालक आफैले व्यवस्था गर्नु पर्ने सामानहरु

(क) अस्पतालले उपलब्ध गराउने चमेनागृह सञ्चालन स्थान बाहेक आवश्यक सामानहरु चमेनागृह सञ्चालक आफैले व्यवस्था गर्नुपर्नेछ ।

(ख) सामान/उपकरणहरु चमेनागृहमा ल्याएपछि बाहिर लैजाँदा अस्पतालको लिखित स्वीकृति लिनु पर्नेछ ।

१६. उपयोग्य सामानहरु जगेडा राख्नु पर्ने

चमेनागृह सञ्चालकले चमेनागृह सञ्चालनको लागि आवश्यक उपभोग्य सामानहरु जस्तै चामल, दाल, पिठो, मसला, खाना पकाउने ग्याँस र अन्य आवश्यक दैनिक उपभोग्य सामानहरु कम्तीमा दुई हप्ताको लागि पुग्ने गरी सुरक्षित तवरले सफा स्थानमा जगेडा राख्नु पर्नेछ ।

१७. चमेनागृह सञ्चालकले गर्नु पर्ने सरसफाई

(क) चमेनागृहका फर्निचर तथा उपकरणहरुका साथै भोजनालय, किचनको भुईँ भित्ता, भ्याल, वासवेसिन, शौचालय तथा चमेनागृह बाहिर वरिपरि खाली जग्गामा समेत प्रत्येक दिन साँझ विहान आवश्यक सरसफाई गरी स्वच्छ, सफा र सुन्दर राख्नु पर्नेछ ।

(ख) चमेनागृह सञ्चालन गर्दा निस्केका फोहरहरु हाल्न ड्रमको व्यवस्था गरी तोकिएको स्थानमा सुरक्षित ढंगले राख्नुपर्नेछ । अस्पताल परिसर भित्र कुनै पनि फोहोरहरु जलाउन पाइने छैन ।

(ग) खाद्य सामग्रीहरु सरसफाई गर्न र भाँडावर्तन, कप प्लेट आदि सरसफाई गर्नका लागि छुट्टाछुट्टै धाराको प्रयोग गर्नुपर्नेछ ।

(घ) खाद्य परिकारहरु तयार गर्ने स्थान तथा भाँडावर्तन, कप प्लेट आदि सरसफाई गर्ने स्थान फरक फरक वा निश्चित दुरीमा हुनुपर्नेछ ।

(ङ) खाद्य परिकारहरु तयार गर्ने र उपलब्ध गराउने कार्यमा संलग्न हुने जनशक्तिहरुले अनिवार्य रुपमा गाउन, किचन क्याप, पञ्जाको प्रयोग गर्नुपर्नेछ ।

१८. मर्मत सम्भार

(क) चमेनागृह एवम् भोजनालय स्थित बिजुलीबत्ती, धारा, शौचालय लगायत अस्पतालले उपलब्ध गराएका सामानहरुको आवश्यक मर्मत सम्भार चमेनागृह सञ्चालकले आफ्नै खर्चमा गर्नुपर्नेछ । सम्भौताको समाप्ति पश्चात चमेनागृह सञ्चालकले अस्पतालबाट बुझी लिएका सामान तथा उपकरणहरु साविक बमोजिम चालू हालतमा अस्पताललाई फिर्ता बुझाउनु पर्नेछ । अन्यथा चमेनागृह सञ्चालकले राखेको धरौटी रकमबाट आवश्यक मर्मत सम्भार कार्य गराई बाँकी रहेको रकम मात्र फिर्ता गरिनेछ । यदि सो रकमबाट नपुग भएमा अस्पतालले चमेनागृह सञ्चालकको घर घरानाबाट समेत नपुग जति रकम असुल उपर गरी लिन सक्नेछ ।

(ख) चमेनागृह तथा भोजनालयका कुनै पनि सामानहरु मर्मत सम्भार गर्न अस्पतालको हाता बाहिर लैजानु पर्ने भएमा चमेनागृह सञ्चालकले अस्पतालबाट पूर्व अनुमति लिएर सुरक्षा गार्डलाई चेक गराई लैजाने र ल्याउने गर्नुपर्दछ ।

(ग) चमेनागृह तथा भोजनालय स्थित वास वेसिन, फ्लोर ड्रेनको मंगाल तथा ढलमा जथाभावी फोहोर हाली जाम भएमा चमेनागृह सञ्चालकले आफ्नै खर्चमा खोल्ने व्यवस्था गर्नुपर्नेछ ।

१९. मूल्यसूचीको सम्बन्धमा

चमेनागृह सञ्चालकले सम्भौतामा उल्लेख भए अनुसार कबोल गरेको मूल्य र परिमाणमा खाद्य परिकारहरु बिक्रि वितरण गर्नुपर्नेछ । आफूखुशी मूल्य बढाउन पाइने छैन ।

२०. अस्वस्थकर खाना बिक्री गर्न पाइने छैन । चमेनागृहमा मादक पदार्थ, चुरोट, सुती, खैनी प्रचलित कानूनले बन्देज लागइएका सामानहरु तथा सडेगलेको, बासी एवं अस्वस्थकर परिकारहरुको बिक्री वितरण गर्न पाइने छैन ।

२१. बाल श्रमिकलाई काममा लगाउन नहुने : चमेनागृह सञ्चालकले प्रचलित कानून विपरित बाल श्रमिकहरुलाई काममा लगाउन पाइने छैन ।

२२. चमेनागृह सञ्चालकले प्रचलित कानूनको परिधी भित्र रहि सम्पूर्ण कार्यहरु गर्नुपर्नेछ । कानून विपरित कुनै पनि कार्य गर्न/गराउन पाउने छैन ।

२३. युनिफर्मको व्यवस्था चमेनागृह सञ्चालकले सबै कामदारहरुलाई अनिवार्य रुपमा कपाल छोप्ने क्याप तथा युनिफर्म लगाउने व्यवस्था गर्नुपर्नेछ ।

२४. अरुलाई सञ्चालन गर्न दिन नपाइने चमेनागृह सञ्चालकले अरु कुनै व्यक्ति वा संस्थालाई चमेनागृह सञ्चालन गर्न दिन पाइने छैन ।

२५. मासिक भाडा शुल्क चमेनागृह सञ्चालकले अस्पतालको चमेनागृहका सुविधाहरु प्रयोग गरे वापत मासिक न्यूनतम १३,५००/- (अक्षरेपी रु.तेरह हजार पाँच सय मात्र) तोकिएको छ र सो न्यूनतम रकम भन्दा बढी रकम कबोल गरेमा सो भाडा रकम मासिक अस्पताललाई महिना पुगेपछिको ०७ गते भित्र भुक्तानी गर्नुपर्नेछ । नगरेको अवस्थामा प्रति महिना १०% थप जरिवाना तिर्नुपर्ने छ ।

२६. विधुत महशुल

चमेनागृह रहेका बिजुलीबत्ती, पंखा तथा अन्य विधुतीय उपकरणहरुमा खपत हुने विधुतको चमेनागृहले सब- मिटर व्यवस्था गर्नुपर्नेछ । चमेनागृह खपत हुने विधुतको महशुलको लागि विधुत प्राधिकरणबाट प्राप्त बिलको आधारमा अस्पतालले हरेक महिनाको मसान्तमा चमेनागृहमा रहेको सब- मिटर रिडिङ्ग गरी चमेनागृह सञ्चालकलाई विधुत महशुल बिल उपलब्ध गराउनेछ र बिल अनुसारको पुरा रकम चमेनागृह सञ्चालकलाई विधुत महशुल बिल उपलब्ध गराउनेछ र बिल अनुसारको पुरा रकम चमेनागृह सञ्चालकले अस्पताललाई नियमित रुपमा बुझाउनु पर्नेछ । नबुझाएमा नियमानुसार कार्यवाही गरिनेछ ।

२७. पानी महशुल

(क) चमेनागृह सञ्चालकले पानी प्रयोग वापत मासिक रु.२,०००/- (दुई हजार) अस्पताललाई बुझाउनु पर्नेछ । सकेसम्म पानीको प्रयोगमा किफायत गर्नुपर्नेछ ।

(ख) कुनै कारणले पानी आपूर्ति अवरुद्ध भएमा पनि सोको व्यवस्थापन चमेनागृह सञ्चालक आफैले गर्नुपर्नेछ । सो वापत अस्पतालले कुनै क्षतिपूर्ति दिने छैन ।

२८. फोहर व्यवस्थापन शुल्क

चमेनागृहको फोहोर व्यवस्थापनको लागि चमेनागृह सञ्चालकले मासिक रु.२,०००/- (दुई हजार) अस्पताललाई एक मुष्ठ बुझाउनु पर्नेछ ।

२९. अस्पतालले उपलब्ध गराउने सुविधा

(क) चमेनागृहको लागि स्थान उपलब्ध गराउनेछ ।

(ख) चमेनागृह तथा भोजनालयका लागि पानी ट्यांकी ।

(ग) अन्य कुरा दुवै पक्षको सहमति र समन्वयमा गरिनेछ ।

३०. सुरक्षा : चमेनागृह सञ्चालकले अस्पताल संग बुझी लिएका तथा आफ्नो सामानहरुको सुरक्षा गर्ने र सोका लागि सामान उपकरणको बीमा गर्ने जिम्मेवारी चमेनागृह सञ्चालक स्वयंको हुनेछ ।

३१. धरौटीको व्याज उपलब्ध नहुने :

चमेनागृह सञ्चालकले धरौटी वापत अस्पतालको नाममा जम्मा गरेको रकममा व्याज दिइने छैन ।

३२. धरौटी फिर्ता :

चमेनागृह सञ्चालकले धरौटी वापत अस्पतालको नाममा जम्मा गरेको रकम सम्झौताको समाप्ति पश्चात अस्पतालबाट बुझी लिएको सम्पूर्ण मालसामानहरु साविक अवस्थामा ठीक र चालु हालतमा अस्पताललाई बुझाई सम्बन्धित आन्तरिक राजश्व कार्यालयबाट प्राप्त कर चुक्ता प्रमाण-पत्र र मूल्य अभिवृद्धि कर सामायोजन पत्र पेश गरेपछि मात्र फिर्ता दिइनेछ ।

३३. निर्देशनको पालना

(क) चमेनागृह सेवाको सुधार तथा विकासका लागि अस्पतालले समय समयमा दिएको निर्देशनको पालना चमेनागृह सञ्चालकले गर्नुपर्नेछ ।

(ख) चमेनागृह सञ्चालक तथा सेवा प्रदायक कामदारहरुले अस्पतालका कर्मचारीहरु, प्रशिक्षार्थीहरु लगायत सेवाग्राही संग सदैव असल आचरण र सेवा मैत्री व्यवहार प्रदर्शन गर्नुपर्नेछ ।

३४. कर

अस्पतालमा चमेनागृह सञ्चालन गरे वापत तिर्न बुझाउनु पर्ने कर, शुल्क, महसुल वा अन्य यस्तै भुक्तानी गर्नुपर्ने सबै दायित्वहरु चमेनागृह सञ्चालकको हुनेछ ।

३५. सम्झौताका शर्तमा संशोधन

सम्झौतामा उल्लेख गरिएका शर्तहरुका बारेमा अस्पताल र चमेनागृह सञ्चालकको आपसी सहमतिबाट उचित संशोधन गर्न सकिनेछ ।

३६. भुक्तानी

(क) चमेनागृह सञ्चालकले अस्पतालसंग सम्बन्धित कार्यक्रम समाप्त भएको मितिले एक हप्ता भित्र भुक्तानीको लागि अस्पतालमा बिल पेश गर्नु पर्नेछ ।

(ख) सम्बन्धित कार्यक्रमको बिल पेश गर्दा अनिवार्य रूपमा हरेक दिन खुवाइएका परिकारहरु र सम्भौता बमोजिमका दररेट समेत खुलाई सोको विवरण सम्बन्धित कार्यक्रम संयोजक/केन्द्र/इकाइबाट प्रमाणित गर्नुपर्नेछ ।

(ग) चमेनागृह सञ्चालकले रीत पुरयाई पेश गरेको बिलको भुक्तानी अस्पतालले नियमानुसार उपलब्ध गराउनेछ ।

३७. सम्भौता नविकरण

अस्पताललाई चमेनागृह सञ्चालकबाट उपलब्ध सेवा सन्तोषजनक लागेमा दुवै पक्षको आपसी सहमतिमा सम्भौता नविकरण गर्न सकिनेछ ।

३८. पूर्व सूचनाको अवधि

चमेनागृह सञ्चालन भइरहेको अवस्थामा अस्पतालले अर्को व्यवस्थाको लागि प्रस्ताव आवाहन गर्न परेको खण्डमा वा अस्पतालको आवश्यकता अनुसार चमेनागृह खालि गराउनु परेमा चमेनागृह सञ्चालकलाई सामान्यता १ महिनाको म्याद दिइनेछ सो म्याद भित्र निजले अस्पतालबाट प्राप्त सामानहरु ठीक तथा चालु हालतमा अस्पताललाई बुझाई (सामानहरु बुझ्दा कर्मचारी प्रशासन, आर्थिक प्रशासन र जनरल स्टोरका अधिकारीको रोहवरमा) चमेनागृह खालि गरि दिनुपर्नेछ ।

३९. सम्भौता खारेजी

(क) सम्भौतामा उल्लिखित मिति वा कार्यादेशको मिति देखि स्वीकृत प्रस्तावदाताले चमेनागृह सञ्चालन नगरेमा अस्पतालले सेवा सम्भौता खारेज गरि निजले राखेको धरौटी रकम जफत गरि निजलाई कालो सूचीमा राख्नका लागि सिफारिस गर्नेछ ।

(ख) चमेनागृह सञ्चालकले सम्भौतामा उल्लिखित शर्तहरु उल्लंघन गरेमा अस्पतालले निजलाई सम्भौता बमोजिमको गुणस्तरीय सेवा सुनिश्चित गर्न मौखिक तथा लिखित निर्देशन दिन सक्नेछ । त्यस्तो निर्देशन पश्चात पनि सम्भौताको परिपालना नगरेमा अस्पतालले सम्भौता रद्द गरि बढीमा १ महिनाको सूचना दिई चमेनागृह सञ्चालकलाई हटाउन सक्नेछ र निजले राखेको धरौटी रकम जफत गरि निजलाई कालो सूचीमा राख्न सिफारिस गर्नेछ ।

(ग) चमेनागृह सञ्चालकले कुनै व्यावहारिक कारणवश सम्भौता अवधिभर चमेनागृहको सेवा उपलब्ध गराउन नसके भएमा कम्तीमा एक महिनाको लिखित पूर्व सूचना दिनु पर्नेछ । पूर्व सूचना बिना चमेनागृह सेवा उपलब्ध नगराएमा सम्भौता स्वतः रद्द हुनेछ र सञ्चालकले राखेको धरौटी रकम जफत गरि निजलाई कालो सूचीमा राख्न सिफारिस गर्नेछ ।

४०. विवाद समाधान

सम्भौतामा उल्लिखित शर्तहरु सम्बन्धमा कुनै विवाद उठेमा अस्पतालको संचालक समितिको निर्णय दुवै पक्षलाई मान्य र अन्तिम हुनेछ ।

मूल्यांकनका आधारहरु (जम्मा अंक =१०० हुनेछ)

सि.नं.	चमेनागृह सम्बन्धि आधारहरु	अंक भार
१	चमेनागृह संचालन सम्बन्धी कार्ययोजना (बढीमा ४००० शब्दमा)	१५
२	खाद्य परिकारहरुको मुल्य आधार खाना परिकारको दररेट (खाना परिकारहरुको दरको समग्रमा सबभन्दा कम दररेट कबोल गर्ने प्रस्तावदातालाई २५ अंक, दोश्रो कम दररेट कबोल गर्ने प्रस्तावदातालाई २० अंक, तेस्रो कम दररेट कबोल गर्ने प्रस्तावदातालाई १५ अंक, चौथो कम दररेट कबोल गर्ने प्रस्तावदातालाई १० अंक र त्यसपछिकोलाई ५ अंक दिइनेछ।)	२५
३	चमेनागृह संचालन मासिक भाडादर (चमेनागृहको भाडा सबैभन्दा बढी उल्लेख गर्नेलाई ६० अंक, दोश्रोलाई ५५ अंक, तेस्रोलाई ५० अंक, चौथोलाई ४५ अंक, पाँचौलाई ४० र त्यसपछिकोलाई ३५	६०

	अंक दिईनेछ ।)	
	जम्मा	१००

चमेनागृह संचालन मासिक भाडादरको दरभाउपत्र

सि.नं.	विवरण	अंकमा	अक्षरमा	कैफियत
१	चमेनागृह मासिक भाडा रकम रु.			

नोट : (चमेनागृहको भाडा सबैभन्दा बढी उल्लेख गर्नेलाई ६० अंक, दोश्रोलाई ५५ अंक, तेस्रोलाई ५० अंक, चौथोलाई ४५ अंक, पाँचौलाई ४० र त्यसपछिकोलाई ३५ अंक दिईनेछ ।)

S.N.	Food Items	Quality/Quantity	Price Range (Rs.) (Including VAT)	Unit Price in Numerical	Unit price Rs. In Word	Remarks
१	<u>सादा खाना</u>	बिहान तथा बेलुकाको खाना (भेज खाना) भात (कम्तीमा जिरा मसिनो चामलको) वा रोटी (गहुँको पिठो) : पेट भरि दाल : कम्तीमा २५० मि.लि., हरियो सब्जी : १०० ग्राम अन्य सब्जी : २०० ग्राम सलाद : (मुला, काको, गाजर कम्तीमा २ पिस सबै थरिबाट)	११०-१३०			
२	<u>चिकेन खाना</u>	भात (कम्तीमा जिरा मसिनो चामलको) वा रोटी (गहुँको पिठो) : पेट भरि दाल : कम्तीमा २५० मि.लि., हरियो सब्जी : १०० ग्राम अन्य सब्जी : २०० ग्राम सलाद : (मुला, काको, गाजर कम्तीमा २ पिस सबै थरिबाट) मासु (चिकेन) : १५० ग्राम (कम्तीमा चार	१६०-२००			

		पिस)				
३	<u>मटन खाना</u>	भात (कम्तीमा जिरा मसिनो चामलको) वा रोटी (गहुँको पिठो) : पेट भरि दाल : कम्तीमा २५० मि.लि., हरियो सब्जी : १०० ग्राम अन्य सब्जी : २०० ग्राम सलाद : (मुला, काको, गाजर कम्तीमा २ पिस सबै थरिबाट) मासु (मटन) : १५० ग्राम (४ (चार) पीस)	२३०-२६०			
४	<u>दुध चिया</u>	१५० मि.लि.(७० मि.लि.दुध DDC/सो सरह)	१५-२०			
५	<u>कालो चिया</u>	150 ml	10-15			
६	<u>दुध तातो</u>	150 ml	20-25			
७	<u>दहि</u>	150 ml	25-30			
८	<u>जेरी</u>	Per piece 50 gm	15-20			
Noodles Item						
९	<u>Chowchow sadheko (75gm)</u>	1 pkt moodles	40-45			
१०	<u>Veg Chowchow soup (75gm)</u>	1 pkt noodles with veg	40-45			
११	<u>Chowchow soup with egg (75gm)</u>	1 pkt noodles with 1 egg	55-60			
१२	<u>Veg Chowchow Fry (75gm)</u>	1 pkt noodles with veg	55-60			
१३	<u>Chowchow anda fry (75gm)</u>	1 pkt noodles with 1 egg	55-60			
Tarkari						
१४	<u>Aalo chana tarkari (200gm/plate)</u>	1 plate	35-40			
१५	<u>Chana fried</u>	1 plate	35-40			

	<u>(200gm/plate)</u>					
୧୬	<u>Rajmah Jhol</u> <u>(200gm/plate)</u>	1 plate	50-60			
୧୭	<u>Matar paneer</u> <u>(200gm/plate)</u>	1 plate	85-100			
୧୮	<u>Boiled egg</u>	1 pc	20-25			

Visitors Menu (Regular Supply)

S.N.	Food Items	Quality/Quantity	Price Range (Rs.) (Including VAT)	Unit Price in Numerical	Unit price Rs. In Word	Remarks
Beverages						
1	Milk Tea	150 ml with 80 ml milk	20-25			
2	Milk Coffee	150 ml with 80 ml milk	40-50			
3	Black Tea	150 ml	15-20			
4	Black Coffee	150 ml	20-40			
5	Milk boiled	150 ml	25-30			
6	Hot lemon	200 ml	15-20			
7	Mineral Water	DFTQC Approved	15-20			
8	Boiled water (jar water)	1 Litre	15-20			
Lite Meals						
10	Veg Momo (250gm) (Steam/Jhol)	10 pcs (flour 100 gm + stuffing 150 gm)	70-90			
11	Chicken Momo (Steam/Jhol) (250gm)	10 pcs (flour 100 gm+stuffing 150 gm)	90-110			
12	Veg Chowmein (300gm/plate)	Veg 100 gm with chana 80 gm	70-80			
13	Chicken Chowmein (300gm/plate)	Veg 100 gm with chicken 80 gm	120-140			
14	Egg Chowmein (300gm/plate)	Veg 100 gm with 1 egg	90-100			
15	Plain Roti Set (70 g per piece)	2 piece with vegetables and dahi	70-80			
16	Paratha Sada (120 gm per piece)	1 piece with achar	20-25			
17	Aaloo paratha (200gm per piece)	1 piece with achar (Flour 100 gm+ Stuffing 100 gm)	50-60			
18	Samosa (150 gm per piece)	1 piece with Achar	20-25			

19	Samosa Set (150 gm per piece)	Two piece with Tarkari	50-60			
Soups						
20	Veg Soup/bowl	300 ml	67-75			
21	Chicken Soup/bowl	300 ml	75-85			
22	Jwano Jhol	300 ml	30-40			
23	Daal ko Jhol	300 ml	30-40			
24	जाउलो सेट (१ कचौरा) २५० ग्राम	दाल र चामल (५० र ५० ग्राम) तरकारी १०० ग्राम ढोडापुडी ९० ग्राम	45-55			
Khaja Set						
25	Chickent Khaja Set	मासु चिकेन १५० ग्राम चिउरा ७५ ग्राम तरकारी १५० ग्राम चना/बदाम ४० ग्राम भटमास ४० ग्राम अचार १०० ग्राम सलाद (मूला काको ाजर कम्तिमा २ पिस सबै थरिबाट)	125-150			
26	Veg Khaja Set	चिउरा ७५ ग्राम तरकारी २५० ग्राम चना/बदाम ४० ग्राम भटमास ४० ग्राम अचार १०० ग्राम पापड १ पिस सलाद (मूला काको ाजर कम्तिमा २ पिस सबै थरिबाट)	90-110			
Khaja						
27	Sel roti (150 g per piece)	2 piece with tarkari	50-60			
28	Aaloo Jeera (150 gm/plate)	1 plate	30-35			
29	Dahi (150 gm per cup)	1 cup	30-35			
30	Egg chana	120 gm chana with 1 egg	40-50			
31	Chiura Anda Fried	120 gm chiura with 1 egg	45-55			
32	Chiura Tarkari	1 plate (200 gm veg 75 gm Chiura)	30-40			
33	Masu Chiura Set (Chicken)	1 plate (150 gm chicken) (75 gm Chiura)	120-140			
34	Puri (4 pcs) Tarkari	20gm/piece	30-50			
35	Veg Pakoda (100gm)	7 pcs with achar	50-60			
36	Paneer Pakoda (100 gm)	7 pcs with achar	110-130			

37	Jerry	Per piece 50 gm	15-20			
Noodles Item						
38	Chowchow Sadheko (75 gm)	1 pkt noodles	40-50			
39	Veg Chowchow Soup (75 gm)	1 pkt noodles with veg	40-50			
40	Chowchow Soup with egg (75gm)	1 pkt noodles with 1 egg	50-60			
41	Veg Chowchow Fry (75 gm)	1 pkt noodles with veg	55-65			
42	Chowchow Anda Fry (75gm)	1 pkt noodles with 1 egg	55-60			
Tarkari						
43	Aalo Chana Tarkari (200gm/plate)	1 plate	30-40			
44	Chana Fried (200gm/plate)	1 plate	30-40			
45	Rajmah Jhol (200gm/plate)	1 plate	50-60			
46	Matar paneer (20 gm/plate)	1 plate	90-100			
Curry						
47	Mix Vegetable Curry(200gm/plate)	1 piece	30-40			
48	Egg Curry (250 gm/plate)	1 plate with 2 eggs	60-70			
49	Chicken Curry (150 gm/plate)	1 plate	90-110			
Egg & Omelette						
50	Plain Omelette	1 piece (1 egg)	20-30			
51	Masala Omelette	1 piece (1 egg)	25-35			
52	Omelette & Toast	1 egg + 2 breads	45-55			
53	Boiled egg	1 pc (50-60 gm)	20-25			
Khana Set						
S.N.	Food Items	Quality/Quantity	Price Range (Rs.) (Including VAT)	Unit Price in Nurmerical	Unit price Rs. In Word	Remarks
54	सादा खाना	फुल प्लेट : भात/रोटी/जिरा मसिनो/आटा : भरपेट दाल : मिक्स, हरियो सब्जी : १०० ग्राम अन्य सब्जी : २०० ग्राम, गेडागुडी : १२० ग्राम सलाद : (मुला, काको, गाजर कम्तिमा २ पिस				

		सबै थरिबाट)				
55	चिकेन खाना	फुल प्लेट : भात/रोटी/जिरा मसिनो/आटा : भरपेट दाल : मिक्स, हरियो सब्जी : १०० ग्राम अन्य सब्जी : २०० ग्राम, गेडागुडी : १२० ग्राम सलाद : (मुला, काक्रो, गाजर कम्तिमा २ पिस सबै थरिबाट) मासु चिकेन १५० ग्राम (कम्तीमा चार पिस)				
56	मटन खाना	फुल प्लेट : भात/रोटी/जिरा मसिनो/आटा : भरपेट दाल : मिक्स, हरियो सब्जी : १०० ग्राम अन्य सब्जी : २०० ग्राम, गेडागुडी : १२० ग्राम सलाद : (मुला, काक्रो, गाजर कम्तिमा २ पिस सबै थरिबाट) मासु मटन १५० ग्राम (कम्तीमा चार पिस)				

❖ स्वीकृत दररेटमा कर्मचारीहरूलाई १५ प्रतिशत छुट दरमा सम्पूर्ण खाना/खाजा परिकारहरू उपलब्ध गराउनुपर्ने छ ।

समग्र मुल्याङ्कन :

माथिको मूल्याङ्कन आधारहरूबाट प्राप्त अंक जोडेर समग्र मूल्याङ्कन प्राप्त अंक हुनेछ । समग्र मूल्याङ्कनमा अधिकतम अंक ल्याउने प्रस्तावदाता छनौट हुनेछ । पहिलो अंक प्राप्त प्रस्तावदाताले अस्विकार गरेमा दोश्रो प्रस्तावदातालाई र अन्यलाई सोहि अनुसार गरिने छ ।