

नेपाल सरकार
शहरी विकास मन्त्रालय
शहरी विकास तथा भवन निर्माण विभाग
बबरमहल, काठमाण्डौ

विभाग परिसरभित्र चमेनागृह व्यवस्थापन र सञ्चालन कार्यको कार्यक्षेत्रगत शर्त (TOR), २०८२

१- उद्देश्य:-

शहरी विकास तथा भवन निर्माण विभाग हाताभित्र रहेका विभिन्न शाखा/कार्यालयहरूमा कार्यरत कर्मचारी, आगन्तुक सेवाग्राही समेतलाई स्वच्छ, सफा र गुणस्तरीय खाजा/खाना सहज र शुलभ रूपमा उपलब्ध गराउन (चमेनागृह) सेवा आवश्यक भएको, मानव स्वास्थ्यसँग प्रत्यक्ष सरोकार राख्ने चमेनागृहबाट उपलब्ध गराइने खाद्य पदार्थमा विशेष ध्यान दिनुपर्ने र चमेनागृह सञ्चालन गर्दा अपनाउनु पर्ने स्वच्छता सम्बन्धी अभ्यासहरूको अनुगमन निरीक्षण एवं नियमन गरी उपभोक्ताहरूको स्वास्थ्य तथा सुविधा कायम राख्न वाञ्छनीय भएकोले खाद्य ऐन, २०२३ र नियम, २०२७ को पालना गरी नेपाल सरकार, शहरी विकास मन्त्रालय शहरी विकास तथा भवन निर्माण विभागले विभाग परिसरभित्रको चमेना गृह व्यवस्थापन र कार्य सञ्चालन कार्यको लागि यो कार्यक्षेत्रगत शर्त (TOR) को अधिनमा रही सार्वजनिक सूचना बमोजिम सम्बन्धित व्यवसायी संस्थाबाट प्रस्ताव आह्वान गरी छानिएका व्यवसायीबाट सेवा उपलब्ध गराउन यो कार्यक्षेत्रगत शर्त (TOR) तयार गरिएको छ।

२- सेवा उपलब्ध गराउने विधि:-

१. विभाग परिसरभित्र रहेको तोकिएको परिसरबाट विभाग परिसरका विभिन्न शाखा/कार्यालयहरूमा कार्यरत कर्मचारी र सेवाग्राहीलाई खाजा खानाको सेवा नियमितरूपमा उपलब्ध गराउनु पर्नेछ।
२. सेवा उपलब्ध गराउन चमेनागृह परिसरमा भान्छा सहितको पूर्वाधार व्यवस्थापन विभागको तर्फबाट भएको छ। उक्त स्थानमा भान्छाका (पकाउने) सामानहरू र सर्भिस सामानहरूको प्रवन्ध व्यवसायी स्वयंबाट व्यवस्था गर्नुपर्नेछ। सम्झौता अवधिभर चमेनागृह परिसरको रङ्गोगन, मर्मत सम्भार र आन्तरिक सरसफाई सम्बन्धी सम्पूर्ण दायित्व व्यवसायीको हुनेछ। सम्झौता अवधि पश्चात विभागको स्वामित्वमा भएको सम्पूर्ण सामान तथा भौतिक पूर्वाधार चुस्त दुरुस्त अवस्थामा कार्यालयलाई हस्तान्तरण गर्नुपर्नेछ।
३. भान्छा र सर्भिसमा प्रयोग हुने सामानहरू (प्लेट, चम्चा, बाउल (bowl) आदि) कार्यालयले स्वीकृत गरेको गुणस्तरको प्रयोग गर्नुपर्नेछ। प्रयोग हुने प्लेट र अन्य सबै सामानहरू आवश्यकता अनुसार सेरामिक र स्टेनलेस स्टिलको हुनुपर्ने छ।



1





४. तालिम प्राप्त कुकिङ्ग र सर्भिङ्ग कामदारलाई मात्र काममा लगाउनु पर्नेछ। चमेनागृहमा पकाउने, सर्भ गर्ने र सफाई गर्ने छुट्टा छुट्टै कामदारका लागि छुट्टा छुट्टै (फरक रङ्गका) ड्रेस हुनुपर्नेछ। कामदारले अनिवार्य रूपमा ड्रेस, परिचयपत्र, एप्रोन, मास्क, टोपी लगाउनु पर्नेछ। खाजा/खाना सफा, स्वच्छ र गुणस्तरीय रूपमा उपलब्ध गराउनु पर्नेछ।
५. परिसरभित्रका सम्पूर्ण शाखा/कार्यालयहरूमा माग गरेको स्थानमा खाजा र खाना समयमा उपलब्ध गराउनु पर्नेछ। यसका लागि order, payment र delivery लाई सरल र सहज बनाउन विद्युतीय प्रणालीको प्रयोग गर्ने व्यवस्था समेत व्यवसायी स्वयंबाट मिलाउनु पर्नेछ।
६. विभाग परिसरको सुरक्षा व्यवस्था, गुणस्तर र खाद्य स्वच्छतालाई ध्यानमा राखी सञ्चालक तथा कामदारहरूको अघावधिक सूची कार्यालयमा पेश गर्नु पर्नेछ।
७. चमेनागृहको लागि आवश्यक पिउने व्यवस्था व्यवसायी स्वयमले गर्नु पर्नेछ। सरसफाईको लागि आवश्यक पानी व्यवस्था विभागको तर्फबाट हुनेछ। सरसफाईको लागि चमेनागृहबाट उत्पन्न भएका फोहोरमैलाको बर्गिकरण गरि व्यवस्थापन गर्नुपर्नेछ।
८. चमेनागृहको लागि आवश्यक विद्युतीय उपकरण सञ्चालन र विजुली बत्तीको उपयोगको लागि छुट्टै सब मिटरको व्यवस्था हुनेछ। विजुली उपयोग र सरसफाईको लागि तोकिएको लागत व्यवसायी स्वयमले बेहोर्नु पर्नेछ।
९. चमेनागृह परिसरभित्र कुनै पनि सुर्तीजन्य/मध्यपान जन्य सामग्री राख्न/बिक्रि गर्न पाईने छैन।
१०. प्रस्ताव/दरभाउपत्रदाताले प्रस्ताव/दरभाउपत्रसाथ देहायबमोजिमको दरभाउपत्र जमानत वापतको रकम रु. ५०,०००।- (पचास हजार रूपैया) नेपाल राष्ट्र बैंकमा रहेको खाता नम्बर १२०१२००००१००२५२४ कार्यालय कोड ३४७०१३५०१ मा जम्मा गरी सोको भौचर वा प्रस्ताव/दरभाउपत्र फाराम बुझाउने अन्तिम मितिले कम्तिमा ७५ दिन म्याद कायम रहने गरी वाणिज्य बैंक वा वित्तीय संस्थाबाट यस कार्यालयको नाममा जारी भएको शर्त रहितको बैंक ग्यारेण्टी पेश गर्नु पर्नेछ र दरभाउपत्रसम्बन्धी कागजातको दस्तुर रु १,०००। (एक हजार) (सूचनामा उल्लेख भएअनुसार फिर्ता नहुने) रा.वा.बैंक टेकुको राजध्व खाता नम्बर १०००१००२०००१०००० राजध्व शीर्षक नम्बर १४२२९

2



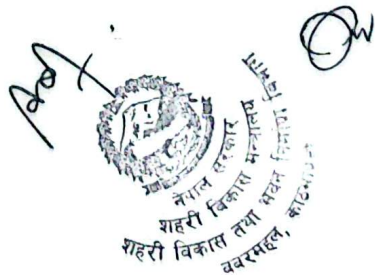
कार्यालय कोड ३४७०१३५०१ मा नगद जम्मा गरेको भौचर प्राविधिक प्रस्तावसाथ पेश गर्नु पर्नेछ।

११. प्रस्तावदाता व्यवसायीले प्रस्ताव स्वीकृत पश्चात सम्झौता गर्नुपूर्व कार्य सम्पादन जमानत र सरकारी सुरक्षण वापत रु. एक लाखको कार्यसम्पादन (सम्झौता अवधिमा थप एक महिना अवधिसम्मको) बैंक जमानत अथवा नगद धरौटी माथि उल्लेखित बैंक खातामा जम्मा गर्नु पर्नेछ। उक्त धरौटी रकम सम्झौता अवधिसम्म रहने छ। सम्झौता अवधि पश्चात व्यवसायीको सरकारी बाँकि वा अन्य असुल गर्नुपर्ने कुनै वक्यौता भए सो असुल पश्चात भुक्तानी गरिने छ।
१२. यो सम्झौता सम्झौता भएको मितिबाट २ वर्षको लागि हुनेछ र व्यवसायीको काम सन्तोषजनक भएमा सम्झौताको म्याद एक पटकको लागी एक वर्षसम्म थप गर्न सकिनेछ।

३- खाजा/खानाको गुणस्तर र नियन्त्रण व्यवस्था:-

१. चमेनागृहबाट उपलब्ध गराइने खाजा, खाना र अन्य उपभोग्य बस्तुहरू गुणस्तर अनुरूपको हुनु पर्नेछ। यसको समय समयमा अनुगमन खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागबाट हुनेछ।
२. खाद्य पदार्थ तयार गर्दा प्रयोग गरिने प्रशोधित कच्चा पदार्थहरू उपभोग्य अवधि भित्रको र खाद्य नियमावली बमोजिमको लेवल/विवरण उल्लेख भएको हुनुपर्नेछ। प्रयोग गरिने तेलको गुणस्तर व्यवसायी स्वयमले नियमित रूपमा टेष्टो मिटरबाट परिक्षण गरी अभिलेख राख्नु पर्नेछ। सो प्रतिवेदन विभागमा पेश गर्नु पर्ने छ।
३. खाजा/खानाको सम्झौता बमोजिम तोकिएका प्रकार (आइटम) हरू तोकिएको गुणस्तर तथा परिमाणमा सम्झौताको मूल्यमा उपलब्ध गराउनु पर्नेछ।
४. चमेनागृहबाट सम्झौतामा तोकिएको प्रकार (आइटम) मध्येबाट क्र. स. १ देखि ६८ सम्म दैनिक कार्य तालिका बनाई मेनु प्लानिङ र मूल्यसूची सबैले देखे ठाँउमा टाँस्नु पर्नेछ र मेनु प्लानिङ अनुसार अनिवार्यरूपमा नियमित उपलब्ध गराउनु पर्नेछ।
५. उपलब्ध प्रकार (आइटम) को मूल्य सूची टाँस गर्नुपर्ने छ। व्यवसायीको काम सन्तोषजनक भै २ वर्ष समयावधि थप भएको खण्डमा मूल्य सूची हरेक २ वर्षमा नेपाल राष्ट्र बैंकको फुड एण्ड वेभरेजको इण्डीसेज (indices) अनुसारको बृद्धिलाई आधार गरी पुनरावलोकन गरिने छ।

3



६. उपलब्ध हुने खाद्य/उपभोग्य बस्तुको गुणस्तर सम्बन्धमा प्रत्येक छ महिनामा कम्तिमा एक पटक सम्बन्धित व्यवसायीले खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागबाट परीक्षण गराई गुणस्तरको प्रमाण पेश गर्नुपर्ने छ।
७. उपलब्ध खाजा, खाना र वस्तुको गुणस्तर, मूल्य परिमाण, सरसफाई, सेवाप्रवाह र दायित्वका सम्बन्धमा उपभोक्ता वा परिसरभित्रका शाखा/कार्यालयबाट प्राप्त गुनासो सम्बोधन गर्न एवम नियमित अनुगमन गरी गुणस्तर नियन्त्रण गर्न कार्यालयले मापदण्ड तोकिएको नियमक निकायका विज्ञ सहितको कार्यदल गठन गर्न सक्नेछ। उक्त कार्यदलले अनुगमन गर्दा त्रुटी कमजोरी देखिएमा आवश्यक सुधार गर्न निर्देशन दिन सक्नेछ। लिखित निर्देशनको ३ पटकसम्म कार्यान्वयन नगरेमा ७ दिनको समय अवधि दिई सेवा बन्द गर्न निर्देशन गरिनेछ र सम्झौता रद्द गरिनेछ।
८. स्वच्छ खाद्य बस्तु उत्पादन गर्ने तथा कायम गर्ने (Food Hygiene) आधारको प्रतिबद्धता पत्र पेश गर्नुपर्ने छ।
९. परिसरभित्रका शाखा/कार्यालयका जनशक्ति, आगन्तुकहरु समेत र विभिन्न उच्चस्तरका बैठक समारोहहरुमा विभिन्न प्रकृतिको गुणस्तरीय खाना खाजा सहज र सुलभ उपलब्ध गराउनु पर्ने भएकोले सो को खाद्य उपलब्ध गराउने विधि पेश गर्नुपर्ने छ। साथै मुल्याङ्कन समितिलाई जाँच गर्न चाहेको निश्चित आइटम तयार गरी प्रस्तुत गर्नुपर्ने छ।

४- मूल्याङ्कन आधार

(क) कानूनी ग्राह्यताको परिक्षण :-

- १) प्रस्तावदाता फर्म चमेनागृह (Food Court), होटल, रेष्टुरेण्ट, क्याटरिङ कामका लागि नेपाल सरकार घरेलु तथा साना उद्योग/कम्पनी दर्ता, स्थानीय तहमा व्यवसाय दर्ता, VAT/PAN दर्ता गरी, अविच्छिन्नरूपमा न्यूनतम ३ वर्ष सेवा सञ्चालन गरेको र आ.व. २०८१/८२ को करचुक्ता गरेको हुनुपर्नेछ।
- २) माथिका कागजातका अलावा व्यवसायीले देहायका कागजातहरुसमेत अनिवार्य संलग्न गर्नु पर्नेछ;
- कार्यालयलाई सम्बोधन गरी दरभाउपत्र भरेको निवेदन,
 - अधिकार प्रत्यायोजन पत्र,
 - कालो सूचीमा नपरेको स्वघोषणा पत्र।

(ख) प्राविधिक क्षमताका आधार

(१) जनशक्ति क्षमता :-

सि.नं.	जनशक्ति	योग्यता	अनुभव
--------	---------	---------	-------

Handwritten signature

4

Handwritten signature



Handwritten signature

१	कुक-२ जना कम्तिमा	मान्यता प्राप्त संस्थाबाट basic food preparation (cook)को न्यूनतम ३ महिनाको तालिम लिएको हुनुपर्नेछ।	कम्तिमा १ वर्ष
२	वेटर (आवश्यकता अनुसार)	मान्यता प्राप्त संस्थाबाट basic food and beverage service (waiter) सम्बन्धित विषयमा कम्तिमा ३ महिनाको तालिम लिएको हुनुपर्नेछ।	कम्तिमा १ वर्ष

(२) अनुभव :-

(अ) प्रस्तावदाता व्यवसायिक फर्मले एकलौटी वा साझेदारी भई सार्वजनिक निकाय (सरकारी कार्यालय, स्कूल, कलेज, हस्पिटल जस्ता) न्यूनतम एक स्थानमा होटल, क्याटरिङ वा क्याण्टिन व्यवसाय सञ्चालन गरिआएको अनुभव, सम्बन्धीप्रमाण पत्र संलग्न गर्नुपर्नेछ। निरीक्षणका लागि विस्तृत जानकारीसमेत पेशगर्नुपर्नेछ।

(३) गुणस्तर नियन्त्रण :-

(अ) व्यवसायीले सन्चालन गरी आएको चमेनागृहमा खाद्य स्वच्छता सुनिश्चताको लागि खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागबाट खाद्य निरीक्षक मार्फत निरीक्षण तथा अनुगमन गराई खाद्य स्वच्छताको प्रमाण वा अनुगमन प्रतिवेदन लिएको आधार पेश गर्नुपर्ने छ।

नोट:-

उल्लेखित मूल्यांकन आधार ४ (क) र (ख) बाट छनौट भएपछि मात्र आधार (ग) अनुसार मूल्यांकनगरी सोमा अधिकतम अङ्क प्राप्त गर्ने प्रस्तावदाता व्यवसायी छनौट हुनेछन्। यसका लागि ४ (क) र (ख) को विवरण एक सिलबन्दी खाम र (ग) अनुसारको विवरण अर्को सिलबन्दी खाममा राखि दुबै खामलाई पुनः तेश्रो खाममा राखी सिलबन्दी गरी पेश गर्नुपर्नेछ।

(ग) आर्थिक क्षमता सहितको मूल्यांकन भार:

(अ) विगत ३ वर्ष कर चुक्ता प्रमाणपत्रको प्रतिलिपि संलग्न गर्नुपर्नेछ । कर बुझाएको औषत वार्षिक रकमका आधारमा रू एक लाखसम्म कर बुझाउनेलाई ६ अंक, एक लाखभन्दा बढी पाँच लाखसम्म कर बुझाउनेलाई ८ अंक र पाँचलाख भन्दा बढी कर बुझाउनेलाई १० अंक प्रदान गरिनेछ।

-अङ्क १०

(आ) मूल्याङ्कन आधार बुँदा ४ (ख) अनुसारको अनुभव गरेको क्षेत्रमा मूल्याङ्कन समितिले गरेको निरीक्षणका आधारमा अधिकतम-(निरीक्षण मूल्यांकनका आधार अनुसार अंक)

-अङ्क १७



5







- सार्वजनिक निकायमा न्यूनतम एक होटल, क्याटरिङ वा क्याण्टिन व्यवसाय सन्चालन गरिआएको अनुभवको आधार (निरीक्षणका लागि विस्तृत जानकारी समेत पेश गर्नुहोला)

- अङ्क ५

- होटल, क्याटरिङ वा क्याण्टिनमा न्यूनतम १०० जना सम्मलाई खाना, खाजा उपलब्ध गराउने गरेको क्षमता खुल्ने कागजातका आधारमा (निरीक्षणका लागि विस्तृत जानकारी समेत पेश गर्नुपर्ने छ।)

- अङ्क ५

- खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग मार्फत निरीक्षण तथा अनुगमन गराई खाद्य स्वच्छताको प्रमाण पेश गरेको आधार (आ.व. २०७९।८० को प्रमाणपत्र पेश गर्नेलाई ३ अंक, आ.व. २०८०।८१ को प्रमाणपत्र पेश गर्नेलाई २ अंक र आ.व. २०८१।८२ को प्रमाणपत्र पेश गर्नेलाई २ अंक)

- अङ्क ७

(माथिका सबै आधारहरू देखिने सम्बन्धित संस्थाले दिएको प्रमाणपत्र वा जानकारी पत्र अनिवार्य पेश गर्नु पर्नेछ । अन्यथा सो वापत अङ्क प्रदान गरिने छैन ।)

- (इ) संस्था दर्ता अनुभवको आधार (संस्था दर्ता अनुभवको आधारमा न्यूनतम ३ वर्षको अवधिलाई ग्राह्य मानि सो भन्दा बढी अनुभवलाई अधिकतम ३ वर्षसम्म प्रति वर्ष १ अङ्क प्रदान गरिने)

अङ्क ३

- (ई) गुणस्तर कायम गर्न अनुसूची १ मा तोकिएका सि.नं.१ देखि ६३ सम्मका परिकारहरूको न्यून दररेटका आधारमा अङ्क प्रदान गरिनेछ । तर कार्यालयबाट निर्धारित दररेट भन्दा बढी दररेट पेश भएको प्रस्ताव मान्य हुनेछैन । कुनै आईटममा सो बमोजिम बढी दररेट पेश गरेकोमा सो प्रस्ताव मूल्यांकनमा सहभागी गराईने छैन । प्रस्ताव गरेको प्रत्येक दररेट कार्यालयको दररेटलाई आधार मानि समानुपातिक अङ्क प्रदान गरिनेछ । सबै आईटमहरूको दररेटको समानुपातिक अङ्क जोडजम्मा गर्दा न्यूनतम अङ्क प्राप्त गर्ने प्रस्तावलाई ७० अङ्क दिईनेछ र सो को सापेक्षित (Relative) आधारमा अन्य प्रस्तावहरूमा अङ्क प्रदान गरिनेछ । -अङ्क ७०

जम्मा पूर्णांक - १००

नोट:

- (क) उल्लेखित (ग) आर्थिक क्षमता सहितको मूल्यांकन भारको (अ), (आ) र (इ) को कुल प्राप्ताङ्कको न्यूनतम ६० प्रतिशत प्राप्त गर्ने प्रस्तावदाता मात्र उत्तीर्ण हुनेछन र सफल प्रस्तावदाताहरूलाई मात्र (ई) अनुसारको मूल्यांकनमा सहभागी गराईनेछ ।
- (ख) उल्लेखित (ग) आर्थिक क्षमता सहितको मूल्यांकन भारको (अ), (आ) र (इ) को मूल्यांकनमा प्राप्त अंक र (ई) अनुसारको मूल्यांकनमा प्राप्त अंक जोडी सबैभन्दा बढी अंक प्राप्त गर्ने प्रस्तावदाता सारभुतरूपमा प्रभावग्राही हुनेछ ।



6





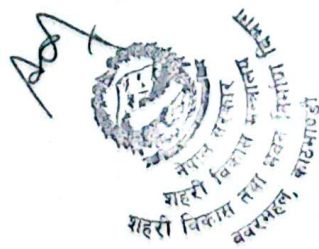


व्यवसायीको दररेट

आर्थिक क्षमताको (ई) अनुसार मूल्यांकन गर्दा संलग्न स्पेशिफिकेशन Price/Unit अनुसार न्यून मूल्यांकितलाई ७० अंक दिइने छ।

सि.नं.	कामको विवरण	स्पेशिफिकेशन	संख्या	ईकाइ	व्यवसायीको दररेट		कैफियत
					अङ्कमा	अक्षरमा	
१	दुधचिया	१५० मि.ली.	१	कप			
२	कालो चिया	१५० मि.ली.	१	कप			
३	सादाखाना (भात, दाल, तरकारी, साग, अचार, सलाद, पापड)		१	भरपेट			
४	चिकेन खाना सेट (भात, दाल, तरकारी, साग, अचार, सलाद, पापड चिकेन ग्रेभी)	चिकेन कम्तिमा १५० ग्राम	१	भरपेट			
५	मटन खाना सेट (भात, दाल, तरकारी, साग, अचार, सलाद, पापड मटन ग्रेभी)	मटन कम्तिमा १५० ग्राम	१	भरपेट			
६	गहुँको सुख्खा रोटी	४० ग्राम	१	पिस			
७	कोदोको रोटी	५५ ग्राम	१	पिस			

[Handwritten signature]



[Handwritten signature]

सि.नं.	कामको विवरण	स्पेशिफिकेशन	संख्या	ईकाइ	व्यवसायीको दररेट		कैफियत
					अङ्कमा	अक्षरमा	
८	फापरको रोटी	५५ ग्राम	१	पिस			
९	भेज म:म:	२५० ग्राम	१	प्लेट			
१०	भेज झोल म.म.	३०० ग्राम	१	वाउल			
११	भेज चिल्ली म.म.	२५० ग्राम	१	प्लेट			
१२	पनीर म:म:	२५० ग्राम	१	प्लेट			
१३	पनीर झोल म:म:	३०० ग्राम	१	वाउल			
१४	पनीर चिल्ली म:म:	२५० ग्राम	१	प्लेट			
१५	चिकेन म:म:	२५० ग्राम	१	प्लेट			
१६	चिकेन झोल म:म:	३०० ग्राम	१	वाउल			
१७	चिकेन चिल्ली म:म:	२५० ग्राम	१	प्लेट			
१८	भेज चाउमिन	२३० ग्राम	१	प्लेट			
१९	चिकेन चाउमिन	२३० ग्राम	१	प्लेट			
२०	लोकल ताईचिन च्युरा	१०० ग्राम	१	प्लेट			
२१	तराई ताईचिन च्युरा	१०० ग्राम	१	प्लेट			

[Handwritten signature]

8

[Handwritten signature]



[Handwritten mark]

सि. नं.	कामको विवरण	स्पेशिफिकेशन	संख्या	ईकाइ	व्यवसायीको दररेट		कैफियत
					अङ्कमा	अक्षरमा	
२२	आलु फ्राई	१०० ग्राम	१	प्लेट			
२३	चना फ्राई	१०० ग्राम	१	प्लेट			
२४	मिक्स अचार	५० ग्राम	१	प्लेट			
२५	आलु अचार	५० ग्राम	१	प्लेट			
२६	रोडागुडीको रस	१६० ग्राम	१	कचौरा			
२७	मिक्स तरकारी	१६० ग्राम	१	प्लेट			
२८	समोसा	७० ग्राम	१	पिस			
२९	भेज पकौडा	१५० ग्राम	१	प्लेट			
३०	खीर	२०० ग्राम	१	कचौरा			
३१	भेज खाजा सेट (च्युरा, आलु, भट्मास, मिक्स तरकारी, चना फ्राई, अचार, सलाद)	३०० ग्राम	१	प्लेट			
३२	चिकेन खाजा सेट (च्युरा, आलु, भट्मास, मिक्स तरकारी,	३५० ग्राम (चिकेन कम्तिमा १५० ग्राम)	१	प्लेट			

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



शहरी विकास तथा भवन
स्वयंसेवा, काठमाडौं

[Handwritten mark]

सि.नं.	कामको विवरण	स्पेशिफिकेशन	संख्या	ईकाइ	व्यवसायीको दररेट		कैफियत
					अड्डमा	अक्षरमा	
	चना फ्राई, अचार, सलाद, चिकेन ग्रेभी)						
३३	मटन खाजा सेट (च्युरा, आलु, भटमास, मिक्स तरकारी, चना फ्राई, अचार, सलाद, मटन ग्रेभी)	३५० ग्राम (मटन कम्तिमा १५० ग्राम)	१	प्लेट			
३४	जेरी	४५ ग्राम	१	पिस			
३५	सेल	७० ग्राम	१	पिस			
३६	अमलेट	१ अण्डा	१	पिस			
३७	उसिनेको अण्डा	१ अण्डा	१	पिस			
३८	सादा नान	८० ग्राम	१	पिस			
३९	बटर नान	८० ग्राम	१	पिस			
४०	तन्दुरी रोटी	५० ग्राम	१	पिस			
४१	आलु चप	८० ग्राम	१	पिस			
४२	समोसा चाट	२५० ग्राम (समोसा २ पिस)	१	प्लेट			

Handwritten signature

10
Handwritten signature



Handwritten mark

सि.नं.	कामको विवरण	स्पेशिफिकेशन	संख्या	ईकाइ	व्यवसायीको दररेट		कैफियत
					अङ्कमा	अक्षरमा	
४३	मकैको रोटी	५५ ग्राम	१	पिस			
४४	उसिनेको मकै		१	पिस			
४५	भेज थुप्पा	२३० ग्राम	१	वाउल			
४६	चिकेन थुप्पा	२३० ग्राम	१	वाउल			
४७	भेज वारा	१०० ग्राम	१	पिस			
४८	एग वारा	१०० ग्राम	१	पिस			
४९	चिकेन वारा	१०० ग्राम	१	पिस			
५०	चिकेन ग्रेभी	१०० ग्राम	१	कचौरा			
५१	मटन ग्रेभी	१०० ग्राम	१	कचौरा			
५२	पांग्रा फ्राई	१०० ग्राम	१	प्लेट			
५३	खसिको भुटन	१०० ग्राम	१	प्लेट			
५४	चिकेन छोयला	१०० ग्राम	१	प्लेट			
५५	सोयाबिन छोयला	१०० ग्राम	१	प्लेट			
५६	मसरुम छोयला	१०० ग्राम	१	प्लेट			
५७	साधैको चना	१०० ग्राम	१	प्लेट			
५८	साधैको भटमास	८० ग्राम	१	प्लेट			
५९	चाउचाउ सुप हरियो	२५० मि.लि.	१				

[Handwritten signature]

11
[Handwritten signature]



[Handwritten mark]

सि.नं.	कामको विवरण	स्पेशिफिकेशन	संख्या	ईकाइ	व्यवसायीको दररेट		कैफियत
					अङ्कमा	अक्षरमा	
	तरकारी समेत						
६०	चाउचाउ फ्राई हरियो तरकारी समेत	१५० ग्राम	१	प्लेट			
६१	दही	१५० मि.लि.	१	कप			
६२	लस्सी	२०० मि.लि.	१	ग्लास			
६३	फलफुल	२५० ग्राम	१	प्लेट			
६४	ब्ल्याक कफी	१५० मि.ली.	१	कप			
६५	मिल्क कफी	१५० मि.ली.	१	कप			
६६	हट लेमन सादा	१५० मि.ली.	१	कप			
६७	हट लेमन हनि	१५० मि.ली.	१	कप			
६८	लेमन टी	१५० मि.ली.	१	कप			

क) तयारी खाद्य बस्तुको गुणस्तर:

- १) उपलब्ध गराउने खाजा, खाना, पानी स्वच्छ, सफा र गुणस्तरीय हुनुपर्ने छ।
- २) नेपाल सरकारबाट प्रतिबन्ध लगाईएका बस्तुहरू, योगशिल (जस्तै अखाद्य रङ्ग, बास्ना, अप्राकृतिक गुणियो बनाउने बस्तु), धागिक बस्तु आदि प्रयोग गर्न पाइने छैन।
- ३) लेबल नखुलेका कुनै पनि खाद्य बस्तु खरिद विक्री गर्न पाइने छैन।

ख) कार्यालयबाट प्रदान गरीने सुविधाहरू:

- ✓ भान्सा कोठा
- ✓ भण्डारण कक्ष
- ✓ डाइनिंग हल
- ✓ डाइनिंग टेबल, कुर्सी, बेन्च।

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



व्यवसायीको मेनु प्लान

आइतबार	सोमबार	मङ्गलबार	बुधबार	बिहीबार	शुक्रबार	कैफियत
सि.नं. १ देखि ३३ सम्म अनिवार्य	सि.नं. १ देखि ३३ सम्म अनिवार्य	सि.नं. १ देखि ३३ सम्म अनिवार्य	सि.नं. १ देखि ३३ सम्म अनिवार्य	सि.नं. १ देखि ३३ सम्म अनिवार्य	सि.नं. १ देखि ३३ सम्म अनिवार्य	अनिवार्य
सि.नं. ३४ देखि सि.नं. ४२ सम्म	सि.नं. ४३ देखि सि.नं. ५१ सम्म	सि.नं. ५२ देखि सि.नं. ६० सम्म	सि.नं. ३४ देखि सि.नं. ४२ सम्म	सि.नं. ४३ देखि सि.नं. ५१ सम्म	सि.नं. ५२ देखि सि.नं. ६० सम्म	
सि.नं. ६१ देखि ६८ सम्म अनिवार्य	सि.नं. ६१ देखि ६८ सम्म अनिवार्य	सि.नं. ६१ देखि ६८ सम्म अनिवार्य	सि.नं. ६१ देखि ६८ सम्म अनिवार्य	सि.नं. ६१ देखि ६८ सम्म अनिवार्य	सि.नं. ६१ देखि ६८ सम्म अनिवार्य	अनिवार्य

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten mark]

