



प्रज्ञा चमेना गृह (Canteen) सञ्चालन सम्बन्धी
बोलपत्र फारम २०७३

बोलपत्र फारमको मूल्य : रु. ३००/
बोलपत्र फारम विक्रेताको दस्तखत :
बोलपत्र फारम विक्री भएको मिति :

नेपाल प्रज्ञा प्रतिष्ठान

कमलादी, काठमाडौं, सम्पर्क नम्बर : ४२२१२४२, ४२२१२८३

मिति :- २०७३।०६।.....

श्रीमान् कुलपतिज्यू,
नेपाल प्रज्ञा-प्रतिष्ठान
कमलादी, काठमाडौं ।

विषय :- प्रज्ञा चमेना गृह सञ्चालन गर्नका लागि सिलबन्दी बोलपत्र फारम पेस गर्ने सम्बन्धमा ।

महोदय,

उपरोक्त सम्बन्धमा त्यस नेपाल प्रज्ञा-प्रतिष्ठानको २०७३।६।५ र ६ गतेको गोरखापत्रमा प्रकाशित सूचना अनुसार प्रज्ञा-प्रतिष्ठानको नव निर्मित प्रज्ञा चमेना गृह सञ्चालनका लागि त्यहाँबाट तोकिएको सम्पूर्ण नियम तथा सर्तहरू पूर्ण रूपमा मन्जुर गर्ने गर्दै प्रतिबद्धता जाहेर गर्दै तपसिलमा उल्लिखित खाजा तथा खाना तपसिलको दररेटमा विक्री वितरण गरी चमेना गृह सञ्चालन गर्न सक्ने हुँदा नियम बमोजिम सिलबन्दी बोलपत्रमा रु. १५,०००।- (पन्ध्र हजार) धरौटी बापतको रकम त्यस नेपाल प्रज्ञा-प्रतिष्ठानको कमलादी स्थित बैंक अफ काठमाण्डू लुम्बिनी लिमिटेडको धरौटी खाता नं. ०१०००००२८६९ एन.पी.आर.मा जम्मा गरेको सक्कलै बैंक भौचर/बैंक ग्यारेन्टी यसैसाथ राखी सिलबन्दी बोलपत्र फाराम पेस गरेको छु । यस भन्दा अगाडी मैले सङ्घ/संस्था/कार्यालयमा चमेना गृह/क्याटरिङ/होटल सञ्चालन गरेको अनुभव पत्र यसै साथ पेस गरेको छु । साथै सूचनाका सर्तहरू पालना गर्ने छु, अन्यथा प्रचलित ऐन नियम बमोजिम कारबाई भएमा मन्जुर गर्दछु ।

चमेना गृह सञ्चालन गर्दा मैले खुवाउन सक्ने खाना/खाजा/नास्ता आदिको सूची र तिनको दरभाउ सम्बन्धी उल्लिखित विवरण यसै निवेदनसाथ संलग्न गरेको बेहोरा अनुरोध गर्दछु ।

निवेदक

नाम :

स्थायी ठेगाना :

सम्पर्क नम्बर :

नेपाल प्रज्ञा-प्रतिष्ठान

प्रज्ञा चमेना गृह सञ्चालन गर्नका लागि आवश्यक

सिलबन्दी बोलपत्र

१. कम्पनी, फर्म तथा संस्थाको नाम :
२. ठेगाना :
३. प्रबन्धक वा प्रोपाइटरको नाम :
४. मूल्य अभिवृद्धि कर (भ्याट) दर्ता नम्बर :
५. कम्पनी, फर्म तथा संस्थाको रजिस्टर नम्बर र मिति :
६. सम्पर्क टेलिफोन नं. :
७. प्रबन्धक वा प्रोपाइटरको हस्ताक्षर र मिति :
८. कम्पनी, फर्म वा संस्थाको छाप :

नेपाल प्रज्ञा प्रतिष्ठान परिसरमा चमेना गृह सञ्चालन गर्न प्रस्तुत गरेको

खाद्य वस्तुको दरभाउ विवरण

क्र.सं.	खाद्य वस्तुको विवरण	इकाई	मूल्य अङ्कमा	मूल्य अक्षरमा	कैफियत
(क) प्रभात भोजन (ब्रेक फास्ट) :					
१.	टोस्ट बटर	प्रतिटोस्ट			
२.	टोस्ट जाम	प्रतिटोस्ट			
३.	टोस्ट प्लेन	प्रतिटोस्ट			
४.	जाम पाउरोटी	प्रति २ पिस			
५.	ब्राउन पाउरोटी	प्रति २ पिस			
६.	सेन्डविच	प्रतिजोडी			
७.	सेल रोटी	प्रतिगोटा			
८.	मालपुवा (चलन चल्तीका)	प्रतिगोटा			
९.	हलुवा स्वारी	प्रति (ब्वल) २०० ग्रा.			
१०.	खिर	प्रति २००ग्रा.			
११.	अम्लेट	प्रतिअम्लेट			
१२.	बोइल अन्डा	प्रतिगोटा			
(ख) खाना :					
१३.	सादा नेपाली खाना	पेटभरि			
१४.	मटन खाना	पेटभरि			
१५.	चिकेन खाना	पेटभरि			
१६.	माछा खाना	पेटभरि			
१७.	सादा नेपाली खाना (हाफ)	(हाफ खाना)			
(ग) खाजा :					
१८.	चिउरा (स्पेसल)	प्रति १०० ग्रा.			
१९.	चिउरा (साधारण)	प्रति १०० ग्रा.			
२०.	चना	प्रति १०० ग्रा.			
२१.	सिमी/बोडी	प्रति १०० ग्रा.			
२२.	आलु तरकारी	प्रति १०० ग्रा.			
२३.	अचार (मिक्स)	प्रति १०० ग्रा.			
२४.	अचार (गुन्द्रुक)	प्रति २० ग्रा.			
२५.	आलुबोडी तामा	प्रति १०० ग्रा.			
२६.	भटमास साँधेको	प्रति १०० ग्रा.			
२७.	पुरी (चलन चल्तीको)	प्रति २५ ग्रा.			
२८.	सुम्खा रोटी (चलन चल्तीको)	प्रति ५० ग्रा.			
२९.	चप भेज	प्रति ५० ग्रा.			
३०.	पकौडा (प्रति प्लेट)	प्रति २०० ग्रा.			
३१.	भेज चाउमिन	प्रति २०० ग्रा.			

३२.	चिकेन चाउमिन	प्रति २०० ग्रा.		
३३.	अन्डा चाउमिन	प्रति २०० ग्रा.		
३४.	मिक्स चाउमिन	प्रति २०० ग्रा.		
३५.	चाउचाउ उमालेर	प्रतिपाकेट		
३६.	बदाम साँधेको	प्रति १०० ग्रा.		
३७.	आलु साँधेको	प्रति १०० ग्रा.		
३८.	थुप्पा भेज	प्रति २०० ग्रा.		
३९.	थुप्पा चिकेन	प्रति २०० ग्रा.		
४०.	चिप्स चिल्ली	प्रति १०० ग्रा.		
४१.	फिङ्गर चिप्स	प्रति १०० ग्रा.		
४२.	काउली तथा मिक्स तरकारी	प्रति १०० ग्रा.		
४३.	भेज मम (चलनचलती साइजको)	प्रतिप्लेट		
४४.	चिकेन म:म	प्रतिप्लेट		
४५.	बफ म:म	प्रतिप्लेट		
४६.	फ्राइ म:म	प्रतिप्लेट		
४७.	सि म:म	प्रतिप्लेट		
४८.	अन्डा करी	प्रति अन्डाको		
४९.	मटन भुटन	प्रति १०० ग्रा.		
५०.	सादा बारा	प्रति १०० ग्रा.		
५१.	मिक्स बारा	प्रति १०० ग्रा.		
५२.	चटामरी	प्रति १०० ग्रा.		
५३.	योमरी (चाकु)	प्रति १०० ग्रा.		
५४.	योमरी (खुवा)	प्रति १०० ग्रा.		
५५.	पानीपुरी	प्रतिप्लेट		
(घ) पेय पदार्थ :				
५६.	मिनरल वाटर	प्रतिबोतल		
५७.	दुध	प्रतिकप		
५८.	दुध चिया	प्रतिकप		
५९.	दुध कफी	प्रतिकप		
६०.	कालो चिया	प्रतिकप		
६१.	कागती चिया	प्रतिकप		
६२.	कालो कफी	प्रतिकप		
६३.	हट लेमन	प्रतिकप		
६४.	कोक	प्रतिबोतल		
६५.	मिरिन्डा, स्लाइस	प्रतिबोतल		
६६.	स्प्राइट	प्रतिबोतल		
६७.	फन्टा	प्रतिबोतल		
६८.	चिकेन सुप	प्रतिबाओल		
६९.	मसरुम सुप	प्रतिबाओल		

७०.	मिक्स सुप	प्रतिबाओल		
७१.	मसला सुप	प्रतिबाओल		
(ड) भोज :				
७२.	पुलाउ (सादा)	पेटभरी		
७३.	पुलाउ (बटर)	पेटभरी		
७४.	सादा भुजा	पेटभरी		
७५.	मटन ग्रेभी	प्रति १०० ग्रा.		
७६.	चिकेन करी	प्रति १०० ग्रा.		
७७.	मटन करी	प्रति १०० ग्रा.		
७८.	चिकेन चिल्ली	प्रति १०० ग्रा.		
७९.	चिकेन रोस्ट	प्रति १०० ग्रा.		
८०.	फिस रोस्ट	प्रति १०० ग्रा.		
८१.	फिस फ्राइ	प्रति १०० ग्रा.		
८२.	मटन चिल्ली	प्रति १०० ग्रा.		
८३.	मटन सेकुवा	प्रति १०० ग्रा.		
८४.	चिकेन सेकुवा	प्रति १०० ग्रा.		
८५.	पापड (स्पेसल)	प्रतिगोटा		
८६.	पनिर केराउ	प्रति १०० ग्रा.		
८७.	पनिर पालक	प्रति १०० ग्रा.		
८८.	आलु केराउ ग्रेभी	प्रति १०० ग्रा.		
८९.	राजमा ग्रेभी	प्रति १०० ग्रा.		
९०.	रहर दाल	प्रति १०० ग्रा.		
९१.	कालो (मास) दाल	प्रति १०० ग्रा.		
९२.	चाइनिज साग	प्रति १०० ग्रा.		
९३.	नेपाली रायो साग	प्रति १०० ग्रा.		
(छ) डिजर्ट :				
९४.	दही स्पेसल	प्रति १०० ग्रा.		
९५.	दही साधारण	प्रति १०० ग्रा.		
९६.	रसवरी	प्रति १०० ग्रा.		
९७.	लाल मोहन	प्रति १०० ग्रा.		
९८.	जेरी	प्रति १०० ग्रा.		
९९.	गाँजर हलुवा	प्रति १०० ग्रा.		
१००.	हट एन्ड साओर सुप	प्रति बाओल		
१०१.	आइस क्रिम (स्टवरी)	प्रति १०० ग्रा.		
१०२.	मेवा/स्याउ/केरा/खरबुजा/ भुईँकटहर (टुक्रा पारेर)	प्रति २०० ग्रा.		

प्रज्ञा चमेना गृह सञ्चालनकर्ताले अनिवार्य रूपमा पालना गर्नु पर्ने सर्त तथा नियमहरू

- किचनमा काम गर्ने र सर्भ गर्ने कामदारहरूले अनिवार्य रूपमा किचन ड्रेस लगाउनु पर्ने छ ।
- चमेना गृहमा राखिएका हरेक खाद्य वा पेय बस्तुको मूल्य सूची सवैले देखने गरी अनिवार्य रूपमा राख्नु पर्ने छ ।
- प्रतिष्ठानका कर्मचारीहरू मध्ये कार्यक्रममा खटिएका वा प्रशासनिक काममा व्यस्त रहेका कर्मचारीहरूलाई अनिवार्य रूपमा रुम सर्भिस उपलब्ध गराउनु पर्ने छ ।
- एक पटक प्रयोग भई बाँकी रहेको वा पुरानो तेल र अन्य सडेगलेका वा वासी खाद्य सामग्री प्रयोग गर्न पाइने छैन ।
- मादक पदार्थ पूर्ण रूपमा निषेध गरिएको छ । यसको ओसार पसार वा विक्री वितरण गरेको पाइएमा तत्कालै प्रतिष्ठानले चमेना गृह सञ्चालकलाई हटाउन सक्ने छ ।
- हलमा आयोजित कार्यक्रमको चापको कारणले गर्दा चमेना गृहमा ग्राहकहरूको भिड भएमा चमेना गृह सञ्चालनकर्ताले प्रतिष्ठानका कर्मचारीहरूलाई पहिलो प्राथमिकता दिनु पर्ने छ ।
- अनिवार्य रूपमा पिउने पानी मिमरल वाटर मात्र प्रयोग गर्न पाउने ।
- प्रतिष्ठानबाट विद्युत् प्रयोजनका लागि बेरलै सर्भिमिटर जडान गरिने छ । सर्भिमिटरमा उठेको युनिट अनुसारको रकम चमेनागृह सञ्चालकले प्रतिष्ठानलाई बुझाउनु पर्ने छ । धाराबाट आउने पानीको आपूर्ति भने प्रतिष्ठानले निःशुल्क उपलब्ध गराउने छ । तर खाना पकाउने र अन्य प्रयोगका लागि प्रयोग हुने एल.पी. ग्याँसको बन्दोबस्त चमेना गृह सञ्चालक आफैले गर्नु पर्ने छ ।
- सिलबन्दी दरभाउ पत्रका साथ रु. १५,०००/ (पन्ध्र हजार) मात्र नेपाल प्रज्ञा प्रतिष्ठानलाई धरौटी वापत बुझाउनु पर्ने छ । टेन्डर स्वीकृत भएपछि संभौता गर्न नआएमा वा अग्रिम जानकारी नगराई चमेना गृह सञ्चालन नगरी छाडि गएमा धरौटी वापत बुझाएको रकम जफत हुने छ ।
- प्रज्ञा चमेना गृहमा सफा शुद्ध र गुण स्तरीय सामग्री प्रयोग गर्नु पर्ने छ । नेपाल सरकारको कुनै निकाय, नेपाल गुणस्तर विभाग, प्रज्ञा प्रतिष्ठान आफैले वा अन्य कतैबाट गुणस्तरको विषयमा प्रश्न उठेमा त्यसको जिम्मेवारी चमेना गृह सञ्चालन कर्ताले नै लिनु पर्ने छ ।
- तोकिएको मूल्यसूची भन्दा बढी मूल्य लिएको पाइएमा पहिलो पटक सचेत गराइने छ भने पुनः बढी मूल्य लिएको पाइएमा सम्भौता भङ्ग गर्न सकिने छ ।
- प्रज्ञा चमेना गृह सञ्चालनको अवधि पहिलो पटक २ (दुई) वर्षका लागि कायम हुने गरी सम्भौता गरिने छ भने त्यस पछि दुवै पक्षको मन्जुर भएमा एक वर्षका लागि संभौता नविकरण गरिने छ ।
- नेपाल प्रज्ञा प्रतिष्ठानको गोष्ठी सेमिनार, वार्षिक दिवस सम्बन्धी कार्यक्रमहरू र अन्य कार्यक्रमहरूमा पनि प्रतिष्ठानको अर्डर अनुसारको खाजा नास्ता उपलब्ध गराउनु पर्ने छ ।
- क्यान्टिन सामान्यतया विहान ७:०० बजेदेखि बेलुका ७:०० बजेसम्म मात्र खुल्ला राख्नु पर्ने छ । कुनै दिन विशेष कार्यक्रममा सो भन्दा बढी समयसम्म सञ्चालन गर्नु परेमा प्रतिष्ठानबाट अग्रिम स्वीकृति लिनु पर्ने छ ।
- चमेना गृह सञ्चालनका लागि आवश्यक पर्ने खाद्यान्न लगायत फर्निचर तथा भाँडाकुडा आदिको बन्दोबस्त स्वयं सञ्चालकले नै व्यवस्था गर्नु पर्ने छ ।
- दरभाउ पत्रमा उल्लेखित खाद्य आइटमहरू मध्ये प्रति दिन सामान्यतया १२ (बाह्र) किसिमका खाद्य आइटमहरू तयार गर्नुपर्ने छ भने प्रत्येक दिन एउटा नयाँ स्पेशल आइटम समावेश हुनु पर्ने छ ।
- प्रज्ञा चमेना गृहको मासिक भाडा रु १५,०००। (पन्ध्र हजार) मात्र कायम गरिएको छ । टेन्डर स्वीकृत भएमा ६ (छ) महिनाको भाडा अग्रिम भुक्तानी गर्नु पर्ने छ ।
- प्राप्त बोलपत्र स्वीकृत गर्ने नगर्ने वा आंशिक रूपमा स्वीकार गर्ने जस्ता अधिकार प्रतिष्ठानमा सुरक्षित रहने छ ।
- चमेना गृह कुपन सिस्टमबाट सञ्चालन गर्नु पर्ने छ । सबैमा समान र सौहार्दपूर्ण व्यवहार गर्नु चमेना गृह सञ्चालन कर्ताको मुख्य दायित्व हुने छ ।
- चमेना गृह सञ्चालन गर्दा यस सम्बन्धी अनपेक्षित रूपमा विवाद सिर्जना भई त्यसको निराकरण गर्नु परेमा वा सर्तनामाका कुनै बूँदामा संशोधन गर्नु परेमा दुवै पक्षको सहमतिमा गर्न सकिने छ ।