राक्सिराङ्ग गाउँपालिका

स्थानीय राजपत्र

खण्ड १० , संख्या ४, मकवानपुर, भाद्र २६ गते, २०८३ साल

भाग २

राक्सिराङ्ग गाउँपालिका

स्थानीय सरकार संचालन ऐन २०७४ को दफा १०२ को उपदफा (२) बमोजिम राक्सिराङ्ग गाउँ कार्यपालिकाले बनाएको तल लेखिए बमोजिमको कार्यविधि सोही दफाको उपदफा (३) बमोजिम सर्व साधारणको जानकारीको लागि प्रकाशित गरिएको छ ।

राक्सिराङ्ग गाउँपालिकाको चमेनागृह व्यवस्थापन कार्यविधि, २०८३"

छसंवत् २०८३ सालका कार्यविधि नं : ४

राक्सिराङ्ग गाउँपालिकाको चमेनागृह व्यवस्थापन कार्यविधि, २०८३"

प्रस्तावना: राक्सिराङ्ग गाउँपालिकाको कार्यालय परिसर भित्र एउटा चमेना गृहको आवश्यकता महसुस गरी राक्सिराङ्ग गाउँपालिका कार्यालयको परिसरमा सुव्यवस्थित, स्वस्थ, सरल र सर्वसुलभ तरिकाले एउटा चमेना गृह स्थापना तथा संचालन गर्नको लागि बान्छनीय देखिएकोले,

उपभोग्य वस्तु वा सेवाको गुणस्तर, परिमाण एवं मूल्यको अनियमितताबाट ग्राहकलाई संरक्षण प्रदान गर्न, ग्राहकलाई सुपथ मूल्यमा चिया चमेना उपलब्ध गराउन लगायतका क्रियाकलापहरुको व्यवस्थापन तथा नियमन गर्न तत्काल गाउँपालिकाबाट यो कार्यविधि बनाई लागू गरिएको छ ।

परिच्छेद-१
प्रारम्भिक

१. संक्षिप्त नाम र प्रारम्भः (१) यस कार्यविधिको नाम " राक्सिराङ्ग गाउँपालिकाको चमेनागृह व्यवस्थापन कार्यविधि, २०८३" रहेको छ ।
(२) यो कार्यविधि राक्सिराङ्ग गाउँ कार्यपालिकाबाट स्वीकृत भएको मितिदेखि लागू हुनेछ ।

२. परिभाषाः विषय वा प्रसंगले अर्को अर्थ नलागेमा यस कार्यविधिमा, –
(क) “कार्यविधि” भन्नाले राक्सिराङ्ग गाउँपालिकाको कार्यालय परिसर भित्र रहेको चमेनागृह संचालन तथा व्यवस्थापन कार्यविधि, २०८३ लाई सम्झनु पर्दछ ।
(ख) “कार्यपालिका” भन्नाले राक्सिराङ्ग गाउँ कार्यपालिकालाई सम्झनु पर्दछ ।

(ग) "सरकारी वा सामुदायिक" भन्नाले सरकारी तथा सामुदायिक स्वामित्वमा संचालन भएका चमेना गृहलाई सम्झनु पर्दछ ।

(घ) "निजी" भन्नाले सेवाको सँगसँगै नाफाको उद्देश्य राखी संचालन गर्ने व्यक्ति वा संस्था सम्झनु पर्दछ ।

(ङ) "समिति" भन्नाले चमेनागृह व्यवस्थापन समिति भन्ने सम्झनु पर्दछ ।

परिच्छेद-२
चमेनागृह व्यवस्थापन

३. चमेनागृह व्यवस्थापन समितिको गठनः (१) गाउँ कार्यपालिकाले एक चमेनागृह व्यवस्थापन समिति तपसिल बमोजिम गठन गर्नेछ ।

(क) प्रशासन शाखा प्रमुख - संयोजक

(ख) योजना शाखा प्रमुख — सदस्य

(ग) आर्थिक प्रशासन शाखा प्रमुख — सदस्य

२- व्यवस्थापन समितिमा आबश्यक्ता अनसुार बिज्ञलाई आमन्त्रित गर्न सक्नेछ ।

४. समितिका काम, कर्तव्य र अधिकारः (१) यस समितिको काम, कर्तव्य र अधिकार देहाय बमोजिमको हुनेछः-

(क) चमेनागृहको लागि आवश्यक नीतिगत तथा अन्य आवश्यक व्यवस्था गर्ने,

(ख) सूचना प्रकाशित गरी प्रतिस्पर्धाको आधारमा चमेनागृह संचालकको व्यवस्था गर्ने,

(ग) चमेनागृहमा बिक्री वितरण हुने वस्तुहरुको व्यवस्थाको लागि समन्वय गर्ने,

(घ) चमेनागृहमा बेलाबेलामा छड्के अनुगमन वा जाँच गर्ने,

(ङ) चमेनागृहको न्यूनतम भाडा निर्धारण गरी स्वीकृतिको लागि कार्यपालिकामा पेश गर्ने,

(च) चमेनागृहमा पाइने चिया,चमेना लगायत विविध खाद्य सामग्रीको मूल्यसूची तय गर्ने तथा समय तालिका प्रकाशन गर्ने,

(छ) राक्सिराङ्गको स्थानीय उत्पादन गुणस्तरीय र रैथाने परिकारलाई प्रोत्साहन गराउने ।

(ज) गाउँ कार्यपालिकाले दिएको अन्य निर्देशन र आदेशको कार्यान्वयन गर्ने गराउने ।

(२) उपदफा (१) मा जुनसुकै कुरा उल्लेख भए तापनि गाउँ कार्यपालिकाले चमेनागृहको सम्बन्धमा विभिन्न मितिमा कार्यपालिकाले गरेको निर्णय बमोजिम काम कारबाही गरिनेछ र आवश्यक परेमा बेलाबेलामा कार्यपालिकाले विशेष निर्णय गर्न सक्नेछ । व्यवस्थापन समितिको काम कर्तव्य सन्तोषजनक नभएमा समितिलाई जुनसुकै समयमा विघटन गर्न सक्नेछ ।

५. बैठकः चमेनागृह व्यवस्थापन समितिको बैठक आवश्यकता अनुसार बस्नेछ । समितिले बैठक सञ्चालन कार्यविधि आफै तयार गर्नेछ । यसरी बैठक बस्दा कम्तिमा २ दिन अगाडि बैठकको विषय सहितको सूचना सदस्यहरुलाई उपलब्ध गराउनु पर्नेछ । बैठकको निर्णयको गम्भीरता हेरी कार्यपालिकामा निर्णय पेश गर्नु पर्नेछ ।

६. चमेनागृह व्यवस्थापनः चमेनागृह व्यवस्थापनमा समितिको भूमिका देहाय बमोजिम हुनेछः-

(१) संचालकको छनौटः निश्चित नियम पुऱ्याई चमेनागृह संचालकको छनौट गर्न समितिले नै आवश्यक विज्ञापन लगायत आवश्यक प्रक्रिया गर्नेछ ।

(२) परिकारको सूची र समयतालिका प्रकाशित गर्नेः चमेनागृहमा पाइने परिकारको सूची तोकिए बमोजिम हुनेछ तथा चमेनागृहमा प्रवेश गर्ने समयतालिका समितिले तय गर्नेछ ।

(३) फर्निचरः चमेनागृहलाई चाहिने आबश्यक फर्निचर तथा डेकोरेसनको सामान संचालक आफैले व्यवस्था गर्नुपर्नेछ।

(४) भाडा निर्धारणः चमेनागृह संचालनको लागि पहिलो बर्षका लागि मासिक रु.३०००(तिन हजार) न्यूनतम भाडा र आगामी बर्षका लगि कार्यपालिकाले तोके बमोजिम हुनेछ । भाडा त्रैमासिक रुपमा उपलब्ध गराउनु पर्नेछ ।

(५) धरौटीः चमेनागृह संचालनको लागि सञ्चालकले अनुमति पाएपछि वार्षिक भाडा दरको २० प्रतिशत रकम सम्झौता भएको मितिले १५ दिनभित्र धरौटी स्वरुप गाउँपालिकाको खातामा जम्मा गर्नुपर्नेछ ।

परिच्छेद-३
चमेनागृह संचालन सम्बन्धी व्यवस्था

७. चमेनागृह संचालकको छनौटः (१) चमेनागृह संचालन गर्न ७ (सात) दिने सार्वजनिक सूचना जारी गरी इच्छुक निजी व्यवसायी वा संस्थाहरु मध्येबाट सूचनामा उल्लेखित प्रक्रियाबाट निवेदन आह्वान गरिनेछ ।साथै ब्यवसाय दर्ता प्रमाण पत्र नेपाल सरकारको नियम कानूनको अधिनमा रहि सम्बन्धित निकायबाट अनुमति प्राप्त हुनु पर्नेछ ।

(२) चमेनागृहको लागि वार्षिक न्यूनतम भाडा र चमेनाको मूल्यसूची सूचनामा उल्लेख गरिए बमोजिम हुनेछ ।

(३) आवेदकले सूचनामा निर्धारण गरे बराबर वा सो भन्दा बढी रकम सिलबन्दी खाममा कबोल गरी उपलब्ध गराउनु पर्नेछ ।

(४) आवेदकले सिलबन्दी खाम तथा सूचनामा माग गरिए बमोजिमको कागजातका साथमा चमेनागृह संचालनका लागि निवेदन दिनु पर्नेछ ।

(५) कुनै पनि मान्यता प्राप्त होटल वा चमेनागृह संचालन गरेको वा काम गरेको अनुभव प्राप्त आवेदकलाई प्राथमिकता दिइनेछ ।

(६) समितिको रोहवरमा योग्य संचालकको छनौट खुला रुपमा गरिनेछ ।

(७) संचालनको लागि छनौट गरिएका आवेदकहरु मध्येबाट कामको अनुभव तथा उनीहरुले आवेदनमा उल्लेख गरेको रकमको आधारमा छनौट गरिनेछ ।

(८) संचालक छनौटमा कुनै विवाद उत्पन्न भएमा अन्तिम निर्णय कार्यपालिकाको हुनेछ ।

(९) चमेनाको परिकार र मूल्यसूचीः (१) चमेनाको परिकार अनुसूची-२ मा उल्लेख गरिए बमोजिम हुनेछ ।

(२) चमेनाको मूल्यसूची अनुसूची-३ मा उल्लेख भए बमोजिम हुनेछ ।

९. संचालकको काम, कर्तव्य र अधिकारः चमेनागृह संचालकको देहाय बमोजिमको काम, कर्तव्य र अधिकार हुनेछः-

(१) चमेनागृह व्यवस्थापन समितिले उपलब्ध गराएको समय तथा मूल्यसूची बमोजिम संचालकले परिकार उपलब्ध गराउनु पर्नेछ ।

(२) चमेनागृहमा सबै प्रकारका किराना खुद्रा सामान राख्न पाइनेछ । तर तोकिए बमोजिम बाहेक अन्य सामग्री राख्न पाइने छैन ।

(३) चमेनागृहमा तोकिएको समय बाहेक कर्मचारी वा जनप्रतिनिधि र सर्बसाधरणलाई चमेनागृहमा प्रवेश गर्न दिनु पर्नेछ।

(४) चमेनागृहभित्र कुनै अवाञ्छित गतिविधि भएमा कार्यपालिका वा समितिसँग तत्काल खबर गर्नुपर्नेछ ।

१०. सम्झौता अवधिः चमेना सञ्चालक र व्यवस्थापन समितिबीच हुने चमेना गृह सञ्चालनको अवधि न्यूनतम २ (दुई) वर्षको हुनेछ ।

११. सूचना दिनुपर्नेः सञ्चालकले कारणवश चमेना गृह छोड्नु पर्ने भएमा ३५ (पैंतीस) दिन अगावै व्यवस्थापन समितिलाई लिखित जानकारी दिनु पर्नेछ ।

परिच्छेद-४
विविध

१२. दण्ड जरिवानाः (१) चमेनागृह संचालकले चमेनागृह व्यवस्थापन समितिले दिएको दरभाउ अनुसूची-३ मा उल्लेख भए बमोजिम भन्दा बढी दरमा बिक्री गर्न पाउने छैन । बढी दरमा बिक्री भएको जानकारी ग्राहकले चमेनागृह व्यवस्थापन समितिलाई गराएमा त्यसउपर यस समितिले छानबिन गरी देहायको कारबाही अगाडि बढाउन सक्नेछः-

(क) यदि सो गुनासो वा उजुरी सहि ठहरेमा एक पटकको लागि मौखिक सुझाव दिन सक्नेछ ।

(ख) दोस्रो पटक पनि दोहोरिएमा समितिले कार्यपालिकाले तोके बमोजिम जरिवाना गर्न सक्नेछ ।

(ग) पटक-पटक सो उजुरी दोहोरिएको पाइएमा समितिले कार्यपालिकासँग परामर्श गरी १ हप्ताको सूचना दिई चमेनागृह संचालकलाई फेरबदल गर्न सक्नेछ । पुरानो संचालकलाई हटाउने कारबाही अगाडि बढाउँदा अर्को

संचालकको लागि सूचना आह्वान गर्नुपर्नेछ वा अघिल्लो सूचनामा बैकल्पिक परेको निवेदक मध्येलाई दिने निर्णय पनि कार्यपालिकाले गर्न सक्नेछ ।

१३. बाधा अडकाउ फुकाउः यस कार्यविधिले निर्धारण गरेको कार्य सम्पन्न गर्न कुनै बाधा अडकाउ परेमा वा कार्यविधिमा हेरफेर तथा थपघट गर्नुपर्ने भएमा चमेनागृह व्यवस्थापन समितिको सिफारिसमा कार्यपालिकाले गर्न सक्नेछ ।

अनुसूची-२
(परिच्छेद-३ को दफा ८ को उपदफा (१) सँग सम्बन्धित)
चमेना गृहमा बनाउने वा राख्न पाउने परिकारको सूची

+--------------------------+--------------------------+--------------------------
+
|समूह "क" चिया कफी|समूह "ख" चिसो पेय पदार्थ|समूह "ग"
खाजाका परिकार|
+--------------------------+--------------------------+--------------------------
+
|(१) कालो चिया|बजारमा उपलब्ध फ्रुटी,|(१) फ्राई राइस (भेज/बफ/
|
|(२) दुध चिया|लिची जुस लगायत अन्य|चिकन)|
|(३) कागती चिया|जुसहरु राख्न सकिनेछ ।|(२) रोटी तरकारी, प्रति
गोटा|
(४) हट लेमन	(जुसका परिकार सबै)	(३) सेल तरकारी, प्रति प्लेट
(५) कालो कफी		(४) खिर तरकारी
(६) दुध कफी		(५) चाउचाउ
		(६) चाउमिन (भेज/चिकन/बफ)
		(७) मासु चिउरा
		(८) अण्डा चिउरा
		(९) माछा चिउरा
		(१०) पकौडा प्रति गोटा
		(११) जेरी प्रति गोटा
		(१२) थुक्पा (भेज/मटन/चिकन)
		(१३) समोसा तरकारी प्रति गोटा
		(१४) चिकन फ्राई प्रति प्लेट
		(१५) चिकन चिल्ली

|||(१६) बफ फ्राई|

|||(१७) चिकन पखेटा फ्राई|

|||(८) चिकन पाङ्ग्रा|

|||(१९) आलु दम|

|||(२०) प्याज पकौडा|

+-------------------------+-------------------------+-------------------------
+

|समूह "घ" खाना|समूह "ङ" दुग्धजन्य परिकार ||

+-------------------------+-------------------------+-------------------------
+

|(१) सादा खाना|(१) दुध|* नोटः मौसम अनुसार उपलब्ध|

|(२) मटन खाना|(२) दहि|खाजाका अन्य परिकारहरु|

|(३) बफ खाना|(३) मोहि|पनि राख्न सकिनेछ ।|

|(४) चिकन खाना|(४) घ्यु||

|(५) माछा खाना|(५) पनिर||

|(६) लोकल कुखुराको मासु|||

+-------------------------+-------------------------+-------------------------
+

नोटः

(१) उल्लेखित परिकारको मूल्यसूची चमेनागृह व्यवस्थापन समितिको सहमतिले निर्धारण गरी कार्यपालिकाबाट स्वीकृत गरी प्रकाशित गर्नुपर्नेछ ।

(२) खुद्रा सामानको मूल्य सूचीसमेत निर्धारित गरे अनुसार राख्नु पर्नेछ ।

अनुसूची-१
(परिच्छेद-३ को दफा ७ को उपदफा (४) सँग सम्बन्धित)
राक्सिराङ्ग गाउँ कार्यपालिकाको कार्यालय
दरखास्त फारम
(चमेनागृह संचालनका लागि ।

(फोटो)

(क) निवेदकले भर्ने विवरणः

(ख) फर्मको नाम;-

(ग) ठेगाना;-

(घ) पान नं.-

१. फर्मवालाको/ वैयक्तिक विवरणः

निवेदकको नाम, थर (देवनागरीमा): ....

नागरिकता नं.ः ....जारी गर्ने जिल्लाः .... जारी मिति....

स्थायी ठेगानाः जिल्लाः ....स्थानीय तह..... वडा नंः .... टोलः....

फोन नं.ः.................. ईमेलः........................ पत्राचार ठेगानाः...
जिल्लाः .... स्थानीय तहः .... वडा नंः .... टोलः ....

मैले यस सिलबन्दीमा खुलाएका सम्पूर्ण विवरणहरु अनुसूची-३ मा उल्लेख भएका दररेट मा छन् । सिल्बन्दीमा बुझाएको कुनै कुरा ढाँटी वा लुकाएको ठहरिएमा प्रचलित कानून बमोजिम सहनेछु/बुझाउनेछु । निवेदकको ल्याप्चे सहीछापः दायाँ ( ) बायाँ ( )

दस्तखतः ....

निबेदकको नाम थर;-

ठेगाना;

सम्पर्क नं.-

मितिः-

अनुसूची-३

(परिच्छेद-३ को दफा ८ को उपदफा (२) सँग सम्बन्धित)

सि.नं.	खानाको प्रकार	परिमाण(प्रति)	अधिकतम मुल्य सूची	न्युनतम मुल्य कबोल रकम
१	कालो चिया/लेमोन	कप	१८	
२	दुध चिया	कप	३०	
३	तातो कागती पानी	कप	१०	
४	उसिनेको अण्डा	गोटा	३०	
५	प्लेन अम्लेट	गोटा	४०	
६	पोज अण्डा	गोटा	४०	
७	मसला अम्लेट	गोटा	६०	
८	चिकन फ्राई (Chicken Fry)	प्लेट	११०/-	
९	बफ फ्राई	प्लेट	१००	
१०	चिकन चिल्ली	प्लेट	२००	
११	बफ चिल्ली	प्लेट	१५०	
१२	चिकन सादेको	प्लेट	१५०	
१३	बफ सुकुटी/सादेको	प्लेट	११०	
१४	चिकन पखेटा फ्राई	४ वटाको	११०	
१५	चिकन लेग फ्राई (१५० ग्राम कम्तीमा)	१ वटाको	११०	

सि.नं.	खानाको प्रकार	परिमाण(प्रति)	अधिकतम मुल्य सूची	न्युनतम मुल्य कबोल रकम
१६	चिकन पाङ्रा फ्राई	४ वटाको	१६०	
१७	मटन फ्राई (४ पिस)	प्लेट	२१०	
१८	चिकन रोष्ट (४ पिस)	प्लेट	११०	
१९	पापड ड्राई/फ्राई	गोटा	१०	
२०	भेज पकौडा	गोटा	१५	
२१	प्राउन चिप्स	गोटा	२०	
२२	आलु दम	प्लेट	५०	
२३	आलु पकौडा	गोटा	१५	
२४	एग पकौडा	गोटा	२०	
२५	भेज मःमः	प्लेट	१००	
२६	बफ मःम	प्लेट	१००	
२७	चिकन मःम	प्लेट	११०	
२८	फ्राई मःम/चिकन/बफ)	प्लेट	१२५	
२९	भेज थुक्पा	प्लेट	१००	
३०	बफ थुक्पा	प्लेट	१००	
३१	चिकन थुक्पा	प्लेट	१२०	
३२	एग थुक्पा	प्लेट	१००	
३३	मिक्स थुक्पा	प्लेट	१२०	

सि.नं.	खानाको प्रकार	परिमाण(प्रति)	अधिकतम मुल्य सूची	न्युनतम मुल्य कबोल रकम
३४	हाफ थुक्पा	प्लेट	५५	
३५	सादा खाना सेट (दाल/तरकारी/भुजिया/साग/अचार)	थाली	१५०	
३६	बफ खाना सेट (दाल/तरकारी/भुजिया/साग/अचार)	थाली	२००	
३७	चिकन खाना सेट(दाल/तरकारी/भुजिया/साग/अचार)	थाली	२२०	
३८	मटन खाना सेट (दाल/तरकारी/भुजिया/साग/अचार)	थाली	२६०	
३९	ढिडो (चिकेन/माछा/बफ)तरकारी साग/अचार)	थाली	२००	
४०	ढिडो खाना (लोकल कुखुरा) (चिकेन/माछा/बफ)तरकारी साग/अचार)	थाली	२५०	

सि.नं.	खानाको प्रकार	परिमाण(प्रति)	अधिकतम मुल्य सूची	न्युनतम मुल्य कबोल रकम
४१	तारेको माछा (स्थानीय खोलाको लोकल)	प्लेट	२६०	
४२	भेज खाजा रिमिक्स सेट(चना/चिउरा भुजा/आलु तारेको/दालमोठ/अचार/तरकारी/फलफुल/सलाद	प्लेट	१६०	
४३	चिकन /बफ/खाजा रिमिक्स सेट (चना/चिउरा भुजा/आलु तारेको/दालमोठ/अचार/तरकारी/रोष्ठ/फलफुल/सलाद	प्लेट	२१०	
४४	मटन खाजा रिमिक्स सेट (चना/चिउरा भुजा/आलु तारेको/दालमोठ/अचार/तरकारी/रोष्ठ/सलाद/फलफुल	प्लेट	३१०	
४५	खिर तरकारी/अचार	प्लेट	१२५	
४६	सेल रोटी	गोटा	२०	
४७	चाउचाउ भेज पकाएको	गोटा	५०	
४८	चाउचाउ अण्डा पकाएको	गोटा	८०	
४९	सुख्खा रोटी	गोटा	१२	

सि.नं.	खानाको प्रकार	परिमाण(प्रति)	अधिकतम मुल्य सूची	न्युनतम मुल्य कबोल रकम
५०	तरकारी (बोडी/चना/अन्य)	प्लेट	६०	
५१	दुध गिलास स्टील	गोटा	६०	
५२	पुरी (आँटा/मैदाको)	गोटा	२०	
५३	जेरी	गोटा	२५	
५४	समासा	गोटा	२५	
५५	आलु चप	गोटा	१५	
५६	सुजीको हलुवा	प्लेट	६०	
५७	भेज चाउमिन	प्लेट	१००	
५८	बफ चाउमिन	प्लेट	१२०	
५९	चिकन चाउमिन	प्लेट	१४०	
६०	एग चाउमिन (१ वटा अन्ड)	प्लेट	१२५	
६१	मिक्स चाउमिन	प्लेट	१३५	
६२	भेज चाउमिन	हाफ प्लेट	५०	
६३	चिकेन/बफ चाउमिन	हाफ प्लेट	६०	
६४	भटमास सादेको	प्लेट	७०	
६५	आलु सादेको	प्लेट	५०	
६६	सलाद ग्रिन/काक्रो/गाजर/फलफुल रिमिक्स	प्लेट	११०	

सि.नं.	खानाको प्रकार	परिमाण(प्रति)	अधिकतम मुल्य सूची	न्युनतम मुल्य कबोल रकम
६७	दही सादा	गिलास(सिसा)	७०	
६८	स्पेशल दही	गिलास(सिसा)	८०	
६९	मिनरल वाटर	बोटल	२५	
७०	लस्सी दही	गिलास	६०	
७१	मोही	गिलास	३५	
७२	अन्य खाजा अर्डर बमोजिमको	आपसी समझदारीमा लिने दिने		
७३	लोकल कुखरा जिउदो तयारी गर्दा मासु	पकाएको ज्याला केजीको २०० र तेल मसलाको छुट्टै मासु केजी चलन चल्तीको दरभाउमा उपलब्ध गराउने ।		

आज्ञाले

गोविन्द अधिकारी

नि. प्रमुख प्रशासकिय अधिकृत

राक्सिराङ्ग गाउँपालिका, चैनपुर, मकवानपुर/ मुद्रण रु १० मात्र