



तिनाउ गाउँपालिका

Tinau Rural Municipality

गाउँ कार्यपालिकाको कार्यालय
Office Of The Rural Municipal Executive

दोभान, पाल्पा
Dobhan, Palpa

स्था : २०७३ / Estd. 2017 A.D.

लुम्बिनी प्रदेश, नेपाल
Lumbini Province, Nepal

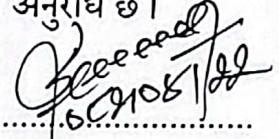
पत्र संख्या /Letter No.:

चलानी नं. /Ref. No.:

दर रेट उपलब्ध गराउने सम्बन्धी सूचना !!!

(प्रथम पटक प्रकाशित सूचना मिति: २०८२/०४/२२)

तिनाउ गाउँ कार्यपालिकाको कार्यालय, दोभान, पाल्पाको आर्थिक वर्ष २०८२/८३ को वार्षिक कार्यक्रम अन्तर्गत मस्याम माध्यमिक विद्यालय तिनाउ वडा नं. ६ को आवासिय छात्रावास प्रयोजनका लागि राशन सामग्री खरिद कार्य गर्न आवश्यक परेको हुँदा यसै पत्रसाथ संलग्न BOQ तथा विस्तृत प्राविधिक विवरण (Specification) अनुसार राशन सामग्रीको गुणस्तरीय रुपमा बजार मूल्यमा फरक नपर्ने गरी के कति सबैभन्दा कम दररेट कार्यालयमा खाम्बन्दी रुपमा सो दररेट सात (७) दिनभित्र पेश गर्नुहुन अनुरोध छ।



दिनेश सारु

प्रमुख प्रशासकीय अधिकृत

प्रमुख प्रशासकीय अधिकृत

तिनाउ गाउँपालिका
गाउँ कार्यपालिकाको कार्यालय
मस्याम मा. वि.सि.सि.उ -०६
कोटेश्वर, म्याग्दी जिल्ला

छात्र /छात्रा को लागि राख्नुपर्ने सामग्रीको दर रेट पेश गर्ने फारम

नाम: तिनाउ गाउँपालिकाको वार्ड न -०६ स्थित मस्याम मा वि

ठेगाना: तिनाउ गाउँपालिका दोभान -०२ पाल्पा ।


प्रमुख प्रशासकिय अधिकृत

आ.नं:२०८१/०८२

| सि.नं. | राशन सामग्रीको विवरण | परिमाण | ईकाई | कबोल अंक (मु.अ.कर बाहेक) रु | | कैफियत |
|--------|--|--------|--------|-----------------------------|---------|--------|
| | | | | अंकमा | अक्षरमा | |
| १ | चामल | १.०० | के.जी. | | | |
| २ | शुद्ध तेलको तेल | १.०० | लिटर | | | |
| ३ | प्याज | १.०० | के.जी. | | | |
| ४ | नुन आयोडिन युक्त | १.०० | के.जी. | | | |
| ५ | मसला (जिरा, बेसाउ, अदुवा, लजुन, सुर्जानी, धनिया, मेथी) | १.०० | के.जी. | | | |
| ६ | ताजा तरकारी (हरियो) सिजन अनुसार | १.०० | के.जी. | | | |
| ७ | आलु | १.०० | के.जी. | | | |
| ८ | दाल (मास, मुगी, रहर, मुसुरो) | १.०० | के.जी. | | | |
| ९ | तरकारी (मुहवा) केराउ, चना, बोडी, राम्भा, भट्टमास र सेतो सिमी | १.०० | के.जी. | | | |
| १० | कुखुराको मासु | १.०० | के.जी. | | | |
| ११ | खसीको मासु | १.०० | के.जी. | | | |
| १२ | कुखुराको अण्डा | १.०० | गोटा | | | |
| १३ | फलफुल सिजन अनुसारको अण्डा, स्याउ, सुन्तला, केरा, मौसम) | १.०० | के.जी. | | | |
| १४ | खिनी सफा दानादार | १.०० | के.जी. | | | |
| १५ | धियापति | १.०० | के.जी. | | | |
| १६ | हतुवा | १.०० | के.जी. | | | |
| १७ | गहुको पिठो | १.०० | के.जी. | | | |
| १८ | तराई टाईबिन पिउरा | १.०० | के.जी. | | | |
| १९ | बेढ / पाउरोटी (रोतो) | १.०० | के.जी. | | | |
| २० | ग्यास (रिफिल मात्र) | १.०० | के.जी. | | | |

संगलग्न बमोजिम को राशन सामग्रीको विस्तृत प्राविधिक विवरण (Specification) अनुसार दर रेट पेश गरिद्विनु हुन .

प्राविधिक विवरण

राशन सामग्रीको विस्तृत प्राविधिक विवरण (Specification) यस प्रकार छ :

| सि.नं. | राशनको आइटम | स्पेशिफिकेशन वा प्राविधिक विवरण |
|--------|-------------|---|
| १ | चामल | <ul style="list-style-type: none"> ➤ जिरा मसिनो वा सोही गुणस्तरको । ➤ बालुवा ढुंगा माटो, धुलो, भुस, चोक्रर, अखाघबस्तु नमिसिएको । ➤ घुन, किरा, चिल्सा आदि नलागेको । ➤ फुल ग्रेडिङ युक्त, ताजा, उत्पादन मिति र स्थान खुलेको । |
| २ | दाल | <p>मासको दाल (२५%) :-</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ राम्रो, स्वच्छ, सफा र ताजा, उत्पादन मिति र स्थान खुलेको, पोलिस नगरिएको तथा अखाघ पदार्थ नमिसाईएको । ➤ सुकेको, राम्ररी पाक्ने, किरा नलागेको, आयतित जस्तै नपाक्ने अन्य हानिकारक अखाघ बस्तु हुन नहुने, । <p>मुगको दाल (२५%) :-</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ राम्रो, स्वच्छ, सफा दानादार अखाघ तथा बोक्राहरु समेत मिसावट नभएको, ताजा, उत्पादन मिति र स्थान खुलेको । ➤ सुकेको, किरा नलागेको, राम्रो संग पाक्ने, पोलिस नगरिएको । <p>मुसरको दाल (२५%) :-</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ सफा, राम्रो, ढुंगा माटो र बोक्राहरु एवं अखाघ बस्तु नमिसिएको, ताजा, उत्पादन मिति र स्थान खुलेको, । ➤ सुकेको राम्ररी पाक्ने, पोलिस नगरिएको । <p>रहरको दाल (२५%) :-</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ राम्रो, स्वच्छ, सफा दानादार, अखाघ तथा बोक्राहरु समेत मिसावट नभएको, ताजा, उत्पादन मिति र स्थान खुलेको । ➤ सुकेको, किरा नलागेको, राम्रो संग पाक्ने, पुष्ट दाना भएको । |
| ३ | आलु | <ul style="list-style-type: none"> ➤ नकुहिएको, नसडेको, किरा नलागेको र राम्ररी पाक्ने । ➤ एउटाको तौल कम्तिमा ८५ ग्राम भएको रातो आलु । ➤ ताजा, चाउरी नपरेको, टुसा नआएको, ताछन सजिलो हुनुपर्ने । |
| ४ | प्याज | <ul style="list-style-type: none"> ➤ सुकेको, नकुहिएको, टुसा नउभेको, सफा, ताजा, नफोस्रिएको । ➤ एउटाको तौल कम्तिमा ६० ग्राम भन्दा माथि हुन पर्ने । |
| ५ | नुन | <ul style="list-style-type: none"> ➤ आयोडिनयुक्त, धुलो र बन्द प्याकेटवाला, उत्पादक कम्पनीबाटै सिलबन्दी भएको, नभिजेको, उत्पादन मिति खुलेको । ➤ नेपाल सरकारद्वारा इजाजत प्राप्त उद्योग वा कम्पनीबाट उत्पादित र नेपाल सरकारले तोकेको गुणस्तर परिधि भित्र परेको हुनुपर्ने । |
| | | <p>जिरा (३०% दाना) :- फलामको धुलो, अन्य किसिमको धुलो, कंसिगर, माटो, डाँठ, पराल नमिसाईएको, पोटीलो दाना भएको, सफा दाना, वासनादार र ताजा ।</p> <p>लसुन (२०% दाना):- नफोस्रिएको, नकुईएको, सुकेको, टुसा नआएको, पोटी लसुन ।</p> |

| | | |
|-----|--------------------------------|--|
| ६ | मसला | <p><u>खुर्सानी (१५% दाना):-</u> सुकेको, सग्लो, डाँठ नमिसिएको, रङ्ग नउडेको, रातो, अखाघ पदार्थ नमिसिएको, ताजा र भेट्नो समेत भएको ।</p> <p><u>बेसार धुलो (१५%) :-</u> मिसावट नभएको, राम्रो, मसिनो धुलो</p> <p><u>धनियाँ (१०% दाना):-</u> अन्य पदार्थहरू जस्तै धुलो कसिगर, माटो नमिसिएको, सग्लो गेडा भई वास्नादार ।</p> <p><u>अदुवा (१०%):-</u> ताजा, किराले नखाएको, टाँसिएको ढुङ्गा माटो पखाली सुकाएको, नकुहिएको र नफोसिएको ।</p> |
| ७. | पिठो(गहुँ३५%:मैदा ३५% सुजी ३०) | <p>➤ ताजा सफा, नविग्रीएको अखाघ पदार्थ नमिसिएको, किरा नलागेको र उत्पादन मिति र स्थान खुलेको ।</p> |
| ८. | तरकारी (हरियो) | <p>➤ खान नहुने पदार्थ पात, डाँठ आदि केलाएको हुनु पर्ने, ।</p> <p>➤ नकुहिएको र सडेगलेको नभएको हुनुपर्ने, ।</p> <p>➤ सिजन अनुसारको, सफा ताजा र नओईलाएको हुनुपर्ने, ।</p> <p>➤ किरा नलागेको हुनुपर्ने, ।</p> |
| ९ | तरकारी (शुख्खा) | <p>➤ चना १० ग्राम, भटमास १० ग्राम, ठूलो केराउ १० ग्राम, राजमा १० ग्राम, बोडि १० ग्राम गरी बराबर मिसावट हुनुपर्ने</p> <p>➤ नकुहिएको, किरा नलागेको, ढुंगा, माटो जस्ता अखाघ वस्तु नमिसिएको, सुख्खा सफा, सग्लो दानादार र पुष्ट हुनुपर्ने ।</p> <p>➤ बाहिरी रड तथा अन्य पदार्थ नमिसाईएको हुनुपर्ने ।</p> |
| १०. | खसीको मासु | <p>➤ जिउँदो स्वस्थ खसीको (टाउको, खुट्टा, आन्द्रा, भुडी, कलेजो, फोक्सो, मृगौला र बोसो नभएको) सफा ताजा मासु ।</p> |
| ११ | मासु कुखुराको | <p>➤ जिउँदो स्वस्थ कुखुराको (टाउको, खुट्टा, आन्द्रा बाहेकको ताजा सफा) मासु</p> |
| १२ | शुद्ध तोरीको तेल | <p>➤ दुर्गन्ध नभएको, वास्नादार, स्वच्छ सफा, उत्पादन मिति, अन्तिम मिति, व्याच नं. र स्थान खुलेको, नेपाल सरकारद्वारा इजाजत प्राप्त उद्योग वा कम्पनीबाट उत्पादित</p> <p>➤ पानी छुट्टीने गरी जलांश हुन नहुने</p> <p>➤ उत्पादक कम्पनीबाटै सिलबन्दी भएको नेपाल सरकारले तोकेको गुणस्तर मापदण्ड भित्र परेको, अखाघ पदार्थ मिसावट नभएको ।</p> |
| १३. | शुद्ध घ्यू(गाई/भैसी) | <p>➤ कुनै किसिमको अप्राकृतिक रड, गन्ध र स्वाद मिसावट नभएको, नेपाल सरकारले तोकेको गुणस्तर मापदण्ड भित्र पर्ने, उत्पादन मिति, अन्तिम मिति, व्याच नं र स्थान खुलेको, घ्यू परलंदा स्वच्छ, सफा र तरल रुपमा हुनु पर्ने</p> <p>➤ नेपाल सरकारद्वारा गुणस्तर प्रमाण चिन्ह प्राप्त हुनुपर्ने ।</p> <p>➤ उत्पादक कम्पनीबाट सिलबन्दी भएको हुनुपर्ने ।</p> |
| १४ | दुध (गाई/भैसी) | <p>➤ घोलदा तरल हुनुपर्ने, सिलबन्दी हुनुपर्ने, अन्तिम मिति, व्याच नं र नेपाल सरकारले तोकेको गुणस्तर मापदण्ड भित्र हुनुपर्ने, ।</p> <p>➤ दुधको चिल्लो कम्तीमा ८.०% हुनुपर्ने (घटी बढी १.५%)</p> <p>➤ चिल्लो सहित ठोस पदार्थ कम्तीमा ३१.०% हुनुपर्ने (घटीबढी ३.५%)</p> <p>➤ चिनीको मात्रा कम्तीमा ४०.०% हुनुपर्ने (घटी बढी ५%)</p> <p>➤ बनस्पती जन्य चिल्लो पदार्थ बाहेकको हुनुपर्ने ।</p> |

| | | |
|-----|--|--|
| १५ | चिनी | <ul style="list-style-type: none"> ➤ उखुबाट उत्पादित, ताजा, शुद्ध, नभिजेको, सफा दानादार हुनुपर्ने । ➤ कुनै पनि धुलो र कसिगर नमिसिएको हुनुपर्ने । ➤ उत्पादन मिति उल्लेख गरेको हुनुपर्ने । ➤ नेपाल सरकारले तोकेको गुणस्तर मापदण्डमा परेको । ➤ नेपाल सरकारद्वारा तोकिएको गुणस्तरको परिधि भित्र रहेको हुनुपर्ने । |
| १६. | चियापत्ती | <ul style="list-style-type: none"> ➤ अखाद्य बस्तुहरु नमिसिएको वास्नादार र दानादार हुनुपर्ने, । ➤ कडा रङ्ग आउने, उत्पादन मिति खुलेको, दुसी ओस नलागेको, । ➤ नेपाल सरकारले तोकेको न्यूनतम गुणस्तर भित्र परेको । |
| १७ | कुखुराकोअण्डा (१ गोटा बराबर ५० ग्राम देखी ७० ग्रामको हुनु पर्ने) | <ul style="list-style-type: none"> ➤ नविग्रिएको ताजा हुनु पर्ने । |
| १८. | पाउरोटी (सेतो) | <ul style="list-style-type: none"> ➤ नविग्रिएको ताजा हुनु पर्ने । ➤ उत्पादन मिति, अन्तिम मिति, व्याच नं नेपाल सरकारले तोकेको गुणस्तर मापदण्डमा परेको । |
| १९. | शुद्ध बटर | <ul style="list-style-type: none"> ➤ नविग्रिएको ताजा स्वादिष्ट हुनु उत्पादन मिति, अन्तिम मिति, व्याच नं र नेपाल सरकारले तोकेको गुणस्तर मापदण्डमा परेको । |
| २० | फलफुल | <ul style="list-style-type: none"> ➤ स्याउ, सुन्ताला, केरा, मौसम, मेवा र तंबुजा सिजन अनुसारको समानुपातिक रुपमा । ➤ ताजा, सफा, ठुलो, दानादार र नकुहिएको हुनुपर्ने । |
| २१. | जाम(सवै प्रकारको) | <ul style="list-style-type: none"> ➤ नविग्रिएको ताजा स्वादिष्ट हुनु पर्ने । ➤ उत्पादन मिति, अन्तिम मिति, व्याच नं नेपाल सरकारले तोकेको गुणस्तर मापदण्डमा परेको । |
| २२. | विस्कट (गुलकोज/सोल्टी वा सो सरह) | <ul style="list-style-type: none"> ➤ नविग्रिएको ताजा स्वादिष्ट उत्पादन मिति, अन्तिम मिति, व्याच नं हुनु पर्ने ➤ नेपाल सरकारले तोकेको गुणस्तर मापदण्डमा परेको । |
| २३ | ग्याँस (रिफिल) | <ul style="list-style-type: none"> ➤ गुणस्तरीय र पुरा तौल हुनुपर्ने । ➤ नेपाल सरकारले तोकेको गुणस्तर मापदण्डमा परेको । |