



# स्थानीय राजपत्र

स्थानीय सरकार विदुर नगरपालिका, विदुर, नुवाकोट, बागमती प्रदेश, नेपालद्वारा प्रकाशित

वर्ष ६, संख्या ६

२०७८ पौष १८ गते

चित्री मूल्य रु. ०।००

## भाग १

स्थानीय सरकार  
विदुर नगरपालिका  
विदुर, नुवाकोट  
बागमती प्रदेश, नेपाल

कार्यपालिकाबाट स्वीकृत मिति: २०७८।०८।१७

विदुर नगरपालिकाका सामुदायिक विद्यालयको विद्यार्थीहरूका  
लागि दिवा खाजा व्यवस्थापन कार्यविधि, २०७८

## विद्यालय दिवा खाजा व्यवस्थापन कार्यविधि, २०७९

स्थानीय सरकार संचालन ऐन, २०७४ अनुसार आधारभूत तहसम्मको शिक्षा संघीय सरकारको मापदण्डको आधारमा व्यवस्थापन गर्ने जिम्मेवारी स्थानीय तहको रहेको र आधारभूत तहसम्मको शिक्षालाई गुणस्तरीय, निशुल्क तथा अनिवार्य गराउन प्रत्येक विद्यालयमा प्रारम्भिक बालविकासदेखि कक्षा ६ सम्मका बालबालिकाहरूलाई दिवा खाजाको व्यवस्था गरिएको छ । यस दिवा खाजा कार्यक्रमलाई सहजीकरण गर्ने उद्देश्यले नेपाल सरकार शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधि मन्त्रालयले “सामुदायिक विद्यालयमा दिवा खाजा मापदण्ड तथा सहजीकरण पुस्तिका २०७६” र “विद्यालय दिवा खाजा व्यवस्थापन सहयोगी पुस्तिका २०७७” जारी गरेको र विदुर नगरपालिकाको प्रशासकीय कार्यविधि नियमित गर्ने ऐन, २०७७ को अधिकार प्रयोग गरी यस नगरपालिकाका विद्यालयहरूमा यस कार्यक्रमलाई उद्देश्यमूलक, प्रभावकारी र सुव्यवस्थित गर्न यस विदुर नगरपालिका, कार्यपालिकाले विद्यालय दिवा खाजा व्यवस्थापन कार्यविधि, २०७९ जारी गरेको छ ।

### १. संक्षिप्त नाम र प्रारम्भ:

(क) यो कार्यविधिको नाम **दिवा खाजा व्यवस्थापन कार्यविधि, २०७९** रहेको छ ।

(ख) यो कार्यविधि नगरकार्यपालिकाबाट स्वीकृत भएको मितिबाट लागू हुनेछ ।

(ग) यो कार्यविधि दिवा खाजा कार्यक्रम लागु भएका नगरपालिका भित्रकासामुदायिक विद्यालयहरूको हकमा मात्र लागू हुनेछ ।

### २. परिभाषा:

(क) “दिवा खाजा” भन्नाले सामुदायिक विद्यालयमा विद्यार्थीहरूका लागि व्यवस्था गरिएको संघीय सरकारको सशर्त अनुदान अन्तर्गत तोकिएका कक्षाका विद्यार्थीहरूलाई विद्यालयमा नियमित उपस्थिति गराउन उपलब्ध गराएको खाजा कार्यक्रम सम्झनु पर्दछ ।

(ख) “नगरपालिका” भन्नाले विदुर नगरपालिका, नुवाकोट सम्झनु पर्दछ ।

(ग) “भान्से” भन्नाले विद्यालयमा दिवा खाजा पकाउने, खुवाउने, र सरसफाई लगायतका भान्साको काम गर्ने व्यक्ति सम्झनु पर्दछ ।

### ३. उद्देश्यहरू

संघीय सरकारले सामुदायिक विद्यालयमा पढ्ने बालबालिकाको शिक्षामा पहुँच, नियमितता, विद्यालयमा अनुपस्थिति दर घटाउन, शिक्षाको गुणस्तर अभिवृद्धि र स्वास्थ्यमा सुधार गर्न संचालित दिवा खाजा कार्यक्रमका उद्देश्यहरू पूरा गर्ने गरी यस नगरपालिकाले दिवा खाजा कार्यक्रमको लागि देहाय बमोजिम परिपूरक उद्देश्यहरू निर्धारण गरिएको छ ।

(क) विद्यालयमा स्थानीय कृषि उत्पादनमा आधारित दिवा खाजा (Home-grown School Feeding) खुवाई बालबालिकाहरूको स्वास्थ्य तथा पोषणमा सुधार गर्ने ।

(ख) विद्यालय परिसरमा पत्रु खाना (Junk Food) को बिक्री वितरणमा रोक लगाई त्यसको उपभोगमा पूर्ण रूपमा बन्देज लगाउने ।

(ग) विद्यालयमा विद्यार्थीको उपस्थिति नियमित गराई बीचमै कक्षा छोड्ने प्रवृत्तिमा कमी ल्याउने ।

(घ) विद्यालय र स्थानीय साना किसान/समूह/कृषि सहकारी/अभिभावक आमा समूह बीच सम्झौता गराई दिवा खाजाको खाद्य सामग्री व्यवस्थापनमा नियमित तथा दिगो आपूर्ति प्रणाली स्थापना गर्ने ।

(ङ) स्थानीय उत्पादनमा आधारित बनाई स्थानीय कृषि तथा पशुपंक्षीजन्य उपजलाई बढावा दिने ।

(च) शिक्षाको गुणस्तर र स्थानीय अर्थतन्त्रमा टेवा पुर्याउने ।

#### ४. लक्षित समूह :

नेपाल सरकारले तोकेको यस नगरपालिका भित्रका सबै सामुदायिक विद्यालयका प्रारम्भिक बालविकासदेखि कक्षा ६ सम्मका सबै विद्यार्थीहरू यस कार्यक्रमको लक्षित समूह हुनेछ । भविष्यमा नेपाल सरकारबाट विद्यालयका अन्य कक्षाहरूमा समेत कार्यक्रम स्वीकृत भई आएमा उक्त कक्षाहरूलाई समेत लक्षित समूह मानिनेछ ।

#### ५. दिवा खाजाको पोषण मापदण्ड

विद्यालयहरूले नेपाल सरकारबाट तोकिएको पोषण मापदण्डलाई (दैनिक रूपमा चाहिने बृहत् तथा सूक्ष्म पोषक तत्वहरू मात्राको (RDA) ३०% दिवा खाजाबाट प्राप्त हुनुपर्छ) पूर्णरूपले पालना गर्नुपर्ने हुन्छ । प्रत्येक एक व्यक्ति (विद्यार्थी) को लागि दैनिक निम्न अनुसार पोषक तत्वहरूको मात्रा हुनेछ ।

| आवश्यक पोषक तत्व<br>(प्रति बालबालिका प्रति दिन) | दैनिक आवश्यक पोषक तत्वको मात्रा (RDA per day) (४-१२ वर्ष उमेर समूह) | बालबालिकाका लागि न्यूनतम दिवा खाजाबाट आपूर्ति हुनुपर्ने पोषक तत्वको मात्रा (३०% RDA) |
|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>बृहत् पोषक तत्व</b>                          |                                                                     |                                                                                      |
| क्यालोरी (किलोक्यालोरी)                         | १८५०                                                                | ५५५                                                                                  |
| प्रोटीन (ग्राम)                                 | २९.५                                                                | ८.८५                                                                                 |
| फ्याट (ग्राम)                                   | ३०                                                                  | ९                                                                                    |
| <b>सूक्ष्म पोषक तत्व</b>                        |                                                                     |                                                                                      |
| आयोडिन (माइक्रोग्राम)                           | १२०                                                                 | ३६                                                                                   |
| आइरन (मिलिग्राम)                                | १७.८                                                                | ५.४                                                                                  |
| जिङ्क (मिलिग्राम)                               | ११.२                                                                | ३.३६                                                                                 |
| भिटामिन ए (माइक्रोग्राम)                        | ५००                                                                 | १५०                                                                                  |

## ६. दिवा खाजाको मेनु

यस नगरपालिका अन्तर्गतका सबै विद्यालयहरूका लागि एउटै दिवा खाजाको साप्ताहिक मेनु हुनेछ । नेपाल सरकार शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधि मन्त्रालय, शिक्षा तथा मानव स्रोत विकास केन्द्रद्वारा प्रकाशित मध्य पहाड क्षेत्रको मेनु लागु गरिने छ । दिवा खाजाको मेनु प्रत्येक दिन छुट्टाछुट्टै हुनेछ ।

आइतबार : मेनु १ (पोषिलो जाउलो), सोमबार : मेनु २ कोदोको हलुवा र तरकारी, मंगलबार : मेनु ३ चिउरा मासु/अण्डा चिउरा, बुधबार : मेनु ४ क्वाँटी, बिहिबार : मेनु ५ मकै/चामलको खिर र तरकारी, शुक्रबार : मेनु ६ पानी रोटी । हरेक बार खाना चार नीति अवलम्बन गराइनेछ । आवश्यकता अनुसार मेनुको पुनरावलोकन गर्न सकिनेछ । अनुसूची १ : मेनु ।

## ७. पूर्वाधार सम्बन्धी व्यवस्था

सबै सामुदायिक विद्यालयहरूमा भण्डारण सहितको भान्साकोठाको उपलब्धता र भान्सामा प्रयोग हुने सामग्रीहरू (पकाउने र खाने भाँडा वर्तन) सुनिश्चित गरिने छ । आवश्यक विद्यालयहरूमा प्राथमिकताको आधारमा भान्साकोठा निर्माण नगरपालिकाले गर्नेछ । यसका लागि देहाय बमोजिम गरिनेछ ।

(क) विभिन्न विकास साझेदार संस्थाहरूसँग समन्वय गरिने छ ।

(ख) भण्डारण सहितको भान्साकोठा निर्माण गर्दा र “सामुदायिक विद्यालयमा दिवा खाजा मापदण्ड तथा सहजीकरण पुस्तिका २०७६” मा तोकिएको ढाँचा अनुसार निर्माण गर्नु पर्नेछ । यस कार्यमा स्थानीय निर्माण सामग्रीहरूको बहु प्रयोग गरिनेछ ।

## ८. ईन्धनको व्यवस्थापन

विद्यालयले दिवा खाजा तयार गर्न ईन्धनको व्यवस्थापन आफैं गर्नुपर्ने छ । यसका लागि अपुग रकम वि.व्य.स. ले स्थानीय तह, प्रदेश सरकार, अभिभावक वा अन्य दाताहरूबाट सहयोग जुटाउन सक्नेछ । यदि विद्यालयले एल.पी.जी. ग्याँस चुलो प्रयोग नगरी दाउराको चुलो प्रयोग गरेमा यस्ता चुलो “सामुदायिक विद्यालयमा दिवा खाजा मापदण्ड तथा सहजीकरण पुस्तिका २०७६” मा तोकिए अनुसारको सुरक्षित, धुँवा रहित र वातावरणमैत्री चुलो मात्र प्रयोग गर्नु पर्नेछ । नगरपालिकाले विद्यालयहरूमा यस्तो चुलो निर्माणको लागि नेपाल सरकारको सम्बन्धित निकाय, वैकल्पिक ऊर्जा प्रवर्धन केन्द्र वा यसले तोकेको संस्थासँग सहकार्य गरी आवश्यक सहयोग गर्न सक्नेछ ।

## ९. दिवा खाजाको खाद्य सामग्री खरिद

यस नगरपालिकामा दिवा खाजा कार्यक्रमका लागि खाद्य सामग्रीहरूको खरिद देहाय बमोजिम हुनेछ ।

दिवा खाजाको लागि चाहिने खाद्य सामग्रीहरूको खरिद संघीय सरकारले तोकेको मोडेलहरूमध्येको विद्यालय केन्द्रित बाह्य स्रोत मोडेल अनुसार हुनेछ । यस अन्तर्गत विद्यालयले नगरपालिकाबाट पहिचान भएका कृषि सहकारी, कृषक समूह, अभिभावक आमा समूह वा अन्य आपूर्तिकर्तासँग सम्झौता गरी मेनुमा आधारित खाद्य सामग्री खरिद तथा आपूर्ति गर्नेछ । विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रममा खाद्य सामग्री

आपूर्तिका लागि सम्झौता भएका सहकारि मार्फत दिवा खाजामा प्रयोग हुने सामग्री उत्पादन गर्ने कृषकहरूसँग स्थानीय तहका विषयगत शाखाबाट प्रवाह हुने कार्यक्रममा विशेष प्राथमिकता दिई विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रमलाई प्रभावकारी बनाइनेछ । यस्ता जोसुकै आपूर्तिकर्ता भए पनि दिवा खाजाका लागि चाहिने प्रायः सबै खाद्य सामग्रीहरू (स्थानीय स्तरमा उत्पादन नहुने बाहेक) स्थानीय स्तरमा उत्पादन भएको र विषादिरहित हुनुपर्नेछ ।

#### १०. दिवा खाजा तयारी तथा वितरण सम्बन्धी व्यवस्था:

यस नगरपालिका अन्तर्गतका विद्यालयहरूले दिवा खाजा तयारी देहाय बमोजिम गर्नेछन् ।

विद्यालयले तोकिएको विद्यालय दिवा खाजा व्यवस्थापन समिति गठन गरी वा वि.व्य.स. ले विद्यालयको कार्यालय सहयोगी वा स्वयम् सेवक (आमाहरूलाई प्राथमिकता दिई) भान्से परिचालन गर्ने । यस कार्यमा दिवा खाजा फोकल शिक्षकहरूले पनि सहजीकरण गर्नेछन् ।

दिवा खाजा तयार गर्ने भान्से स्वयंसेवक वा विद्यालयमा कार्यरत कर्मचारी भए पनि उनीहरूको परिश्रमको सम्मान गर्न वि.व्य.स. ले केही प्रोत्साहन उपलब्ध गराउन सक्नेछ ।

सुरक्षाको दृष्टिले प्रत्येक दिन सबैभन्दा पहिले खाजा तयार गर्ने भान्छे र प्रधानाध्यापक वा फोकल शिक्षकले तयार भएको खाजा चाखेर रूजु गरे पछि मात्र वितरण गर्नु पर्नेछ ।

दिवा खाजा वितरण शिक्षकहरूको उपस्थिति तथा सहयोगमा मात्र हुनेछ । खाजा वितरण गर्दा शुरूमा सबभन्दा सानो कक्षा देखि शुरू गरी क्रमशः माथिल्लो कक्षाहरूका विद्यार्थीहरूलाई वितरण गर्नु पर्नेछ ।

#### ११. दिवा खाजाको लागि रकम निकासा:

नगरपालिकाबाट दिवा खाजा व्यवस्थापनका लागि नगद निकासा देहाय बमोजिम गर्नेछ ।

संघीय सरकारबाट प्राप्त विद्यार्थी भर्ना अनुसारको रकम सम्भव भए सम्म मासिक रूपमा निकासा गरिनेछ । यसको लागि विद्यालयले गत महिनाको माग फारम विद्यार्थी हाजिरी सहित चालु महिनाको पहिलो हप्ताभित्र अनिवार्य रूपमा पेश गर्नु पर्नेछ ।

उपरोक्तानुसारको रकम निकासाका लागि विद्यालयले अनुसूचि ... अनुसारको माग फारम भरी नगरपालिकाको शिक्षा शाखामा पेश गर्नेछ ।

#### १२. निकायगत जिम्मेवारी

नगरपालिकाभित्रका विद्यालयहरूमा दिवा खाजा व्यवस्थापन गर्ने जिम्मेवारी पालिकास्तरीय दिवा खाजा व्यवस्थापन उप समिति/बहुपक्षिय समन्वय समिति र विद्यालयमा वि.व्य.स./दिवा खाजा व्यवस्थापन समिति लाई नै हुनेछ ।

### १३. विद्यालय व्यवस्थापन समिति (वि.व्य.स.)/दिवा खाजा व्यवस्थापन समितिको भूमिका

यस नगरपालिका अन्तर्गतका सबै विद्यालयहरूले वि.व्य.स. को अगुवाईमा दिवा खाजा व्यवस्थापन तथा कार्यान्वयनमा सहयोग जुटाउन विद्यालयमा अध्ययनरत बालबालिकाका अभिभावक तथा आमाहरूको सूची र समूह बनाउने छ । यी समूहहरूले पालैपालो विद्यालयमा दिवा खाजाका लागि स्थानीय स्तरमा उत्पादित कृषि उपजहरू आपूर्ति गर्ने, खरिद भएको खाद्य सामग्रीहरूको परीक्षण गरी सुझाव दिने, सफा गर्ने, खाजा तयारी, वितरण, सरसफाई तथा फोहोर व्यवस्थापन जस्ता कार्यहरूमा सहयोग तथा अनुगमन गर्न सक्नेछन् । विद्यालयले अभिभावकहरूबाट समेत अतिरिक्त रकम संकलन गरी दिवा खाजाको लागि अपुग रकमको व्यवस्थापन गर्न सक्नेछन् । त्यसको अभिलेख र प्रतिवेदन सम्बन्धित विद्यालयले नगरपालिका दिवा खाजा व्यवस्थापन उप समिति (बहुपक्षीय समन्वय समिति) लाई बुझाउनु पर्नेछ ।

(क) नगरपालिकाले दिवा खाजाका लागि तोकेको न्यूनतम मापदण्ड र आवश्यक पूर्वाधारहरूको व्यवस्थापन गर्ने ।

(ख) दिवा खाजाको न्यूनतम मापदण्ड र पूर्वाधारहरूको व्यवस्थापनका लागि आवश्यक आर्थिक तथा जिन्सी स्रोत व्यवस्थापनका लागि वडा कार्यालय, नगरपालिका लगायत अन्य निकाय र दाताहरूसँग सहकार्य गर्ने ।

(ग) विद्यालयले दिवा खाजाका लागि तोकेको मेनु र अन्य पोषणका लागि आवश्यक खाद्य सामग्रीका लागि खरिद योजना तयार गर्ने ।

(घ) खरीद योजना अनुसार नगरपालिकाले पहिचान गरेका कृषि सहकारी, कृषक समूह वा आमा समूहहरूसँग आवश्यक परिमाण सहितको खाद्य सामग्रीको खरिद तथा आपूर्तिको लागि अनुसूची २ अनुसारको ढाँचामा सम्झौता गर्ने ।

(ङ) दिवा खाजाका लागि तोकिएको मापदण्ड अनुसारको रकम वा अन्य स्रोतहरू खोजी र निकास गर्ने ।

(च) खाद्य सामग्री आपूर्तिकर्तालाई तोकिएको समयमा रकम उपलब्ध गराउन ।

(छ) स्वयंसेवक भान्से छनोट र परिचालन गर्ने ।

(ज) नगरपालिकास्तरीय दिवा खाजा व्यवस्थापन उप समितिबाट प्राप्त सुझाव र निर्देशनहरू कार्यान्वयन गर्ने ।

### १४. वडा कार्यालयहरूको भूमिका

(क) दिवा खाजाका लागि आवश्यक पूर्वाधार र अन्य कार्यका लागि स्रोतको पहिचान र परिचालन गर्ने ।

(ख) वडाभित्रका स्वास्थ्य संस्थासँगको समन्वयमा प्रत्येक बालबालिकालाई ६-६ महिनामा जुकाको औषधी खुवाउने र दिवा खाजाका लागि विद्यालयलाई आवश्यक सहयोग उपलब्ध गराउने ।

(ग) विद्यालय र नगरपालिका बीच पुलको काम गरी विभिन्न निकायहरूसँग समन्वय गर्ने ।

(घ) तोकिएको मापदण्ड अनुसारको कार्य भएको नभएको अनुगमन गरी सुधारका प्रयास गर्ने गराउने ।

१५. नगरपालिकास्तरीय दिवा खाजा व्यवस्थापन उपसमिति (बहुपक्षिय समन्वय समिति) को भूमिका

स्थानीय तहको दिवा खाजा कार्यक्रम कार्यान्वयन संयन्त्रको रूपमा नगर पालिकास्तरीय दिवा खाजा व्यवस्थापन उपसमितिको गठन हुनेछ । उक्त समितिको गठन तथा काम, कर्तव्य र जिम्मेवारी सामुदायिक विद्यालयमा दिवा खाजा मापदण्ड तथा कार्यक्रम सहजीकरण पुस्तिका २०७६ को दफा ४.१.१ बमोजिम हुनेछ ।

#### १६. नगर कार्यपालिकाको भूमिका

(क) दिवा खाजा व्यवस्थापन उपसमितिबाट पेश भएका नीति, नियम, योजना तथा कार्यक्रमहरूको मस्यौदामाथि छलफल गरी आवश्यक परिमार्जन सहित स्वीकृत गर्ने ।

(ख) शिक्षा शाखाबाट प्रस्तुत भएको दिवा खाजाको वार्षिक कार्ययोजना र बजेट आदि स्वीकृतिका लागि नगरसभामा पेश गर्ने ।

(ग) संघीय सरकारबाट प्राप्त रकमबाहेक दिवा खाजा व्यवस्थापन प्रभावकारी बनाउन थप बजेट व्यवस्थाको लागि आवश्यक कार्य गर्ने ।

(घ) दिवा खाजा व्यवस्थापनका लागि आवश्यक पूर्वाधारहरू विकास गर्न सरकारी, गैर सरकारी संस्था, नीजि क्षेत्र, विकास साझेदारहरूसँग समन्वय र सहकार्य गर्ने, गराउने ।

(ङ) दिवा खाजाको विस्तार तथा गुणस्तर वृद्धिका लागि केन्द्र र प्रदेश सरकारसँग सहयोगका लागि पहल गर्ने ।

(च) नगरपालिकाभित्रका सबै विद्यालयहरूको नियमित अनुगमन सुपरिवेक्षण गरी, गराई आवश्यक सुझाव र निर्देशनहरू दिने ।

छ) विद्यालयमा दिवा खाजा व्यवस्थापनका लागि नेपाल सरकार, प्रदेश सरकार सहित स्थानीय तह र सहयोगी संस्था र अभिभावकहरूसँग समन्वय, सहकार्य र साझेदारी गर्ने गराउने छ ।

(ज) दिवा खाजा व्यवस्थापनका लागि स्थानीय कृषि सहकारी, आमा समूह, कृषक समूहहरूसँग आवश्यक वित्तीय व्यवस्थापकीय तथा लागत साझेदारी गर्न सकिने छ ।

## अनुसूची १ दिवा खाजा तालिका (मेनु)

### विद्यालय दिवा खाजा तालिका नुवाकोट

क्षेत्र: मध्य पहाड (नुवाकोट)

उमेर समूह: ८-१२ वर्ष (प्राथमिक बाल विकासदेखि कक्षा ५ सम्म)

पोषण लक्ष्य: ३० प्रतिशत आरहिप (३०% RDA)

साप्ताहिक पोषण सारसंश

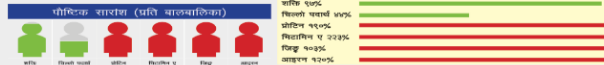


| बालिका | विद्यार्थी | प्रतिदिन | मिडियम | मिडियम | मिडियम |
|--------|------------|----------|--------|--------|--------|
| १      | २          | ३        | ४      | ५      | ६      |
| ७      | ८          | ९        | १०     | ११     | १२     |
| १३     | १४         | १५       | १६     | १७     | १८     |
| १९     | २०         | २१       | २२     | २३     | २४     |
| २५     | २६         | २७       | २८     | २९     | ३०     |

खाजा नुवाकोट विद्यालय

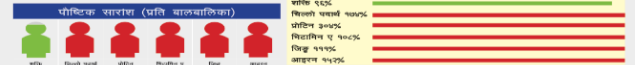
|                            |
|----------------------------|
| मेनु १: पोषिलो जाउलो       |
| मेनु २: कोदोको हलुवा       |
| मेनु ३: चिचुरा मासु        |
| मेनु ४: बन्दी              |
| मेनु ५: मकैको खिर र तरकारी |
| मेनु ६: पानी रोटी          |

#### मेनु १: पोषिलो जाउलो



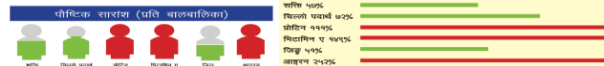
| खाजा           | तोल    | अन्ना            | मूल्य | शर्करा | चिल्लो पदार्थ | प्रोटीन  | मिडियम   | मिडियम   | मिडियम   | मिडियम   |
|----------------|--------|------------------|-------|--------|---------------|----------|----------|----------|----------|----------|
| सामग्री विवरण  | ग्राम  | रु               | Kcal  | g      | g             | g        | mg       | mg       | mg       | mg       |
| जाउलो          | ५०     | ३                | १७२.५ | ०.२५   | ३.४           | ०        | ०.५०५    | ०.३५     | ०.३५     | ०.३५     |
| मासुको दाँत    | २०     | २.६              | ६६.६  | ०.२८   | ४.८           | ०        | ०.६      | ०.६६     | ०.६६     | ०.६६     |
| हरियो केराउ    | ३०     | ३                | ९६.६  | ०.३    | ४.८           | ३.६      | १.०५१    | २.५८     | २.५८     | २.५८     |
| सख्खरखण्ड      | ३०     | १                | ९.६   | ०.०८   | १.०२          | १.३५     | १.०५६    | ३.५      | ३.५      | ३.५      |
| सख्खरखण्ड      | ३०     | १.६              | १६.६  | ०.१२   | ३.६           | २.८५     | ०.९२     | ०.३५     | ०.३५     | ०.३५     |
| सुन्नुसुको तेल | ३      | ०.४८             | २८    | ३      | ०             | ०        | ०        | ०        | ०        | ०        |
| जम्मा          | १६३    | ११.५६            | ५३८   | ८.०३   | १६.८१         | ३३.८८    | ३.४८२    | ६.८३     | ६.८३     | ६.८३     |
| वैकल्पिक:      | तरकारी | जरा तथा काउन्नुल | दलहन  | फलाफूल | काउन्नुल      | काउन्नुल | काउन्नुल | काउन्नुल | काउन्नुल | काउन्नुल |
| तोरिको तेल     | ४७     | ४७               | ४७    | ४७     | ४७            | ४७       | ४७       | ४७       | ४७       | ४७       |

#### मेनु २: कोदोको हलुवा



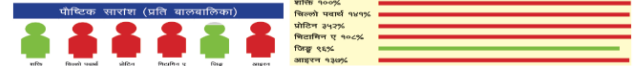
| खाजा           | तोल    | अन्ना            | मूल्य  | शर्करा | चिल्लो पदार्थ | प्रोटीन  | मिडियम   | मिडियम   | मिडियम   | मिडियम   |
|----------------|--------|------------------|--------|--------|---------------|----------|----------|----------|----------|----------|
| सामग्री विवरण  | ग्राम  | रु               | Kcal   | g      | g             | g        | mg       | mg       | mg       | mg       |
| कोदोको पिठो    | ६०     | ३                | १९६.८  | ०.३८   | ४.८           | २.५      | १.५९८    | २.५८     | २.५८     | २.५८     |
| सख्खरखण्ड      | ३०     | २                | ३८.८   | ०.०४   | ०.६६          | ०        | ०.११२    | ०.६६     | ०.६६     | ०.६६     |
| खोरी मट्ठमास   | ५०     | ५                | २५५    | १.७५   | २५.५          | १.७५     | १.७५     | २.०५     | २.०५     | २.०५     |
| मिठ्ठान        | ३०     | १.८              | १९.६   | ०.०८   | ०.३५          | १.०५६    | ०.९      | ०.३५     | ०.३५     | ०.३५     |
| मिठ्ठान        | ५      | ०.४८             | २८     | ३      | ०             | ०        | ०        | ०        | ०        | ०        |
| सुन्नुसुको तेल | ५      | ०.८              | ४८     | ५      | ०             | ०        | ०        | ०        | ०        | ०        |
| जम्मा          | १००    | १३               | ४३४.६८ | ११.६५  | ३६.८५         | ५.६५     | ३.७६     | ६.८३     | ६.८३     | ६.८३     |
| वैकल्पिक:      | तरकारी | जरा तथा काउन्नुल | दलहन   | फलाफूल | काउन्नुल      | काउन्नुल | काउन्नुल | काउन्नुल | काउन्नुल | काउन्नुल |
| तोरिको तेल     | ४७     | ४७               | ४७     | ४७     | ४७            | ४७       | ४७       | ४७       | ४७       | ४७       |

#### मेनु ३: चिचुरा मासु



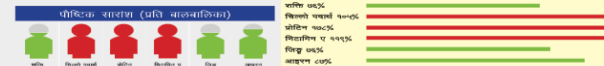
| खाजा              | तोल    | अन्ना            | मूल्य | शर्करा | चिल्लो पदार्थ | प्रोटीन  | मिडियम   | मिडियम   | मिडियम   | मिडियम   |
|-------------------|--------|------------------|-------|--------|---------------|----------|----------|----------|----------|----------|
| सामग्री विवरण     | ग्राम  | रु               | Kcal  | g      | g             | g        | mg       | mg       | mg       | mg       |
| चिचुरा            | ६०     | ५                | ३९६   | ०.३८   | ४.८           | ०        | ०.५०५    | ०.३५     | ०.३५     | ०.३५     |
| सुन्नुसुको तेल    | ३०     | १.५५             | २८.५  | ०.०६   | ०.३५          | ०.३५     | ०.३५     | ०.३५     | ०.३५     | ०.३५     |
| मिठ्ठान           | ३०     | १.५५             | २८.५  | ०.०६   | ०.३५          | ०.३५     | ०.३५     | ०.३५     | ०.३५     | ०.३५     |
| कोराउ             | ३०     | १.५              | २८.५  | ०.०३   | २.५           | २.०५     | ०.३५     | ०.३५     | ०.३५     | ०.३५     |
| हरियो धमियाको घात | ३०     | १                | ९६.६  | ०.३    | ४.८           | ३.६      | १.०५१    | २.५८     | २.५८     | २.५८     |
| सुन्नुसुको तेल    | ३      | ०.४८             | २८    | ३      | ०             | ०        | ०        | ०        | ०        | ०        |
| जम्मा             | १६३    | ११.५६            | ५३८   | ८.०३   | १६.८१         | ३३.८८    | ३.४८२    | ६.८३     | ६.८३     | ६.८३     |
| वैकल्पिक:         | तरकारी | जरा तथा काउन्नुल | दलहन  | फलाफूल | काउन्नुल      | काउन्नुल | काउन्नुल | काउन्नुल | काउन्नुल | काउन्नुल |
| तोरिको तेल        | ४७     | ४७               | ४७    | ४७     | ४७            | ४७       | ४७       | ४७       | ४७       | ४७       |

#### मेनु ४: बन्दी



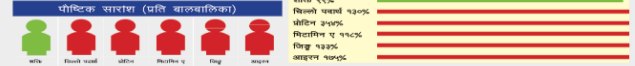
| खाजा              | तोल    | अन्ना            | मूल्य | शर्करा | चिल्लो पदार्थ | प्रोटीन  | मिडियम   | मिडियम   | मिडियम   | मिडियम   |
|-------------------|--------|------------------|-------|--------|---------------|----------|----------|----------|----------|----------|
| सामग्री विवरण     | ग्राम  | रु               | Kcal  | g      | g             | g        | mg       | mg       | mg       | mg       |
| बन्दी             | ६०     | ५                | ३९६   | ०.३८   | ४.८           | ०        | ०.५०५    | ०.३५     | ०.३५     | ०.३५     |
| मिठ्ठान           | ३०     | १.५५             | २८.५  | ०.०६   | ०.३५          | ०.३५     | ०.३५     | ०.३५     | ०.३५     | ०.३५     |
| मिठ्ठान           | ३०     | १.५५             | २८.५  | ०.०६   | ०.३५          | ०.३५     | ०.३५     | ०.३५     | ०.३५     | ०.३५     |
| कोराउ             | ३०     | १.५              | २८.५  | ०.०३   | २.५           | २.०५     | ०.३५     | ०.३५     | ०.३५     | ०.३५     |
| हरियो धमियाको घात | ३०     | १                | ९६.६  | ०.३    | ४.८           | ३.६      | १.०५१    | २.५८     | २.५८     | २.५८     |
| सुन्नुसुको तेल    | ३      | ०.४८             | २८    | ३      | ०             | ०        | ०        | ०        | ०        | ०        |
| जम्मा             | १६३    | ११.५६            | ५३८   | ८.०३   | १६.८१         | ३३.८८    | ३.४८२    | ६.८३     | ६.८३     | ६.८३     |
| वैकल्पिक:         | तरकारी | जरा तथा काउन्नुल | दलहन  | फलाफूल | काउन्नुल      | काउन्नुल | काउन्नुल | काउन्नुल | काउन्नुल | काउन्नुल |
| तोरिको तेल        | ४७     | ४७               | ४७    | ४७     | ४७            | ४७       | ४७       | ४७       | ४७       | ४७       |

#### मेनु ५: मकैको खिर र तरकारी



| खाजा              | तोल    | अन्ना            | मूल्य | शर्करा | चिल्लो पदार्थ | प्रोटीन  | मिडियम   | मिडियम   | मिडियम   | मिडियम   |
|-------------------|--------|------------------|-------|--------|---------------|----------|----------|----------|----------|----------|
| सामग्री विवरण     | ग्राम  | रु               | Kcal  | g      | g             | g        | mg       | mg       | mg       | mg       |
| मकैको खिर         | ६०     | २.५              | १७५   | ०.३    | ५.५           | ३.५      | १.५५१    | १.५५     | १.५५     | १.५५     |
| दुध               | ६०     | ५.८              | ३५    | ३.५    | २.५८          | ०        | ०.५८     | ०.५८     | ०.५८     | ०.५८     |
| तरकारी            | ३०     | ०.९              | ३३    | ०.०९   | ०.३५          | २.५      | ०.०९३    | ०.३      | ०.३      | ०.३      |
| सुन्नुको कोराउ    | ३०     | १.५५             | २८.५  | ०.०६   | ०.३५          | ०        | ०.३५     | ०.३५     | ०.३५     | ०.३५     |
| हरियो धमियाको घात | ३०     | १.५              | २८.५  | ०.३    | ४.८           | ३.६      | १.०५१    | २.५८     | २.५८     | २.५८     |
| मिठ्ठान           | ५      | ०.४८             | २८    | ३      | ०             | ०        | ०        | ०        | ०        | ०        |
| सुन्नुसुको तेल    | ३      | ०.४८             | २८    | ३      | ०             | ०        | ०        | ०        | ०        | ०        |
| जम्मा             | १६३    | ११.५६            | ५३८   | ८.०३   | १६.८१         | ३३.८८    | ३.४८२    | ६.८३     | ६.८३     | ६.८३     |
| वैकल्पिक:         | तरकारी | जरा तथा काउन्नुल | दलहन  | फलाफूल | काउन्नुल      | काउन्नुल | काउन्नुल | काउन्नुल | काउन्नुल | काउन्नुल |
| तोरिको तेल        | ४७     | ४७               | ४७    | ४७     | ४७            | ४७       | ४७       | ४७       | ४७       | ४७       |

#### मेनु ६: पानी रोटी



| खाजा              | तोल    | अन्ना            | मूल्य | शर्करा | चिल्लो पदार्थ | प्रोटीन  | मिडियम   | मिडियम   | मिडियम   | मिडियम   |
|-------------------|--------|------------------|-------|--------|---------------|----------|----------|----------|----------|----------|
| सामग्री विवरण     | ग्राम  | रु               | Kcal  | g      | g             | g        | mg       | mg       | mg       | mg       |
| पानी रोटी         | ६०     | ३                | २०५.६ | ०.३८   | ४.८           | २.५      | १.५९८    | २.५८     | २.५८     | २.५८     |
| मकैको पिठो        | ३०     | २.८              | १६५.६ | ०.३८   | ४.८           | ०.३८     | ०.३८     | ०.३८     | ०.३८     | ०.३८     |
| हरियो केराउ       | २०     | २                | ९६.६  | ०.३    | ४.८           | ३.६      | १.०५१    | २.५८     | २.५८     | २.५८     |
| मिठ्ठान           | ३०     | १.५५             | २८.५  | ०.०६   | ०.३५          | ०.३५     | ०.३५     | ०.३५     | ०.३५     | ०.३५     |
| हरियो धमियाको घात | ३०     | १.५              | २८.५  | ०.३    | ४.८           | ३.६      | १.०५१    | २.५८     | २.५८     | २.५८     |
| सुन्नुसुको तेल    | ३      | ०.४८             | २८    | ३      | ०             | ०        | ०        | ०        | ०        | ०        |
| जम्मा             | १६३    | ११.५६            | ५३८   | ८.०३   | १६.८१         | ३३.८८    | ३.४८२    | ६.८३     | ६.८३     | ६.८३     |
| वैकल्पिक:         | तरकारी | जरा तथा काउन्नुल | दलहन  | फलाफूल | काउन्नुल      | काउन्नुल | काउन्नुल | काउन्नुल | काउन्नुल | काउन्नुल |
| तोरिको तेल        | ४७     | ४७               | ४७    | ४७     | ४७            | ४७       | ४७       | ४७       | ४७       | ४७       |

सहयोग:



अनुसुचि २

दिवा खाजाका लागि चाहिने खाद्य सामग्री खरीद सम्झौता

सम्झौता पत्र

नेपाल सरकार, विश्व खाद्य कार्यक्रम (WFP) तथा SVA/CARDSN को सहजीकरणमा सञ्चालित राष्ट्रिय विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रम परियोजना अन्तर्गत दिवा खाजालाई स्थानीय कृषि सहकारीको माध्यमबाट नुवाकोट जिल्लामा प्रभावकारी ढंगले सञ्चालन गर्न आवश्यक स्थानीय कृषि उपज खरीद तथा आपूर्ति सम्बन्धि विद्यालय र सहकारी बीचको सम्झौता पत्र ।

सम्झौता नम्बर :

प्रथम पक्ष :

.....  
.....

दोश्रो पक्ष : .....

.....

बीच संलग्न अनुसूचीमा उल्लेख गरिए बमोजिम विद्यालय दिवा खाजा सम्बन्धि कार्यक्रम संचालन गर्न सहमत छौं । यस कार्यक्रम कार्यान्वयनका लागि हामी दुबै प्रथम पक्ष र दोश्रो पक्ष बीच देहाय बमोजिमका कृषि उपज सामग्रीहरुको खरीद तथा आपूर्तिका लागि निम्न लिखित शर्तहरुमा निहित रही गर्ने गराउने भनी यो सहमती पत्रमा हस्ताक्षर गरी एक एक प्रति लियौं दियौं।

सम्झौताका बुँदा तथा शर्तहरु

१. उपभोग्य वस्तु तथा परिमाण

१.१ दोश्रो पक्षले अनुसुची १ मा उल्लेख भए बमोजिमको परिमाणमा उपभोग्य सामग्रीहरुको आपूर्ति गर्नुपर्ने छ ।

२. मूल्य

२.१ उपभोग्य वस्तुहरुको प्रति ईकाई मूल्य संलग्न दुवै पक्षको साझेदारीमा निर्धारित अनुसुची १ मा उल्लेख भए बमोजिमको मूल्यमा उपलब्ध गराउनु पर्नेछ ।

३. खाद्य ब्यबस्थापन

३.३ आपूर्ति गरिएका सामग्रीहरुको सम्बन्धित विद्यालयले बुझ्ने पश्चात्को ब्यबस्थापकीय जिम्मेवारी पहिलो पक्षको हुनेछ ।

४. ढुवानी

४.१ उपभोग्य सामग्रीहरुको आपूर्ति दोस्रो पक्षले अनुसुची १ मा उल्लेख भएको निर्धारित परिमाण तथा मूल्य विश्लेषण अनुसार सम्बन्धित विद्यालयहरुलाई आपूर्ति गर्नुपर्नेछ ।

४.२ उपभोग्य सामग्रीको आपूर्ति सुरु गर्ने मिति पहिलो र दोश्रो पक्षको आपसि सहमतीबाट निर्धारण गरिने छ ।

४.३ दोस्रो पक्षले आपूर्ति गरिएका उपभोग्य सामग्रीहरूको अनुसूची २ मा ब्यवस्था भए बमोजिम २ प्रति आपूर्ति सुनिश्चिता पत्र पहिलो पक्षलाई उपलब्ध गराउनुपर्नेछ । आपूर्ति गरिएको सामग्रीहरूको सामग्री प्राप्ति विवरण दस्तखत सहित बुझिलिएको रसीद/भर्पाइ प्रथम पक्षले दोश्रो पक्ष लाई उपलब्ध गराउनु पर्नेछ ।

४.४ यदि कुनै कारणवश वस्तु आपूर्ति गर्न नसकिने अथवा ढिलाई हुनसक्ने अवस्थामा दोश्रो पक्षले एक हप्ता अगावै प्रथम पक्षको आधिकारिक सूचना अधिकारीलाई आपूर्ति डेस्क अनुसार आपूर्ति गर्न नसकिने वस्तुको परिमाण सहित खुलाई लिखित कारण सहित जनकारी गराउनु पर्नेछ ।

#### ५. गुणस्तरको प्रत्याभुती

५.१ विद्यालयको तर्फबाट तोकिएको आधिकारिक अधिकारिले आपूर्ति गरिएको सामग्रीहरूको गुणस्तर मापन गर्न सक्नेछन् ।

५.२ कुनै कारणवश आपूर्ति गरिएका वस्तु तोकिएको उपभोग्य गुणस्तर भन्दा कम गुणस्तरका भएमा आपूर्ति सुनिश्चिता पत्रमा अभिलेख हुने गरी सो को उल्लेख गरी त्यस्ता वस्तुहरू योग्य मानिने छैन ।

#### ६. भुक्तानीको सीमा तथा प्रक्रिया

६.१ प्रत्येक महिनाको मसान्तमा दोश्रो पक्षले हस्तान्तरण गरिएका सामग्रीहरूको बील/बीजक प्रथम पक्षलाई अनुसूची १ मा उल्लेखित बिधि बमोजिम पेश गर्नु पर्नेछ ।

६.२. प्रथम पक्षले दोश्रो पक्षले पेश गरेको बील/बीजकमा उल्लेखित रकमको चेक जाँच गरी भुक्तानी विल पेस भएको ..... दिन भित्र विना सर्त भुक्तानी दिनुपर्नेछ ।

#### ७. भिन्नता

७.१ कृषि उपजको मूल्यमा विशेष परिस्थिति जस्तै प्राकृतिक प्रकोप खडेरी जस्ता अपवादका अवस्था बाहेक अन्य अवस्थाका भिन्नता स्विकार्य हुने छैनन् ।

७.२ भिन्नता हुनु पर्ने अवस्था आई परेको खण्डमा यस सम्झौताका दुबै पक्षहरू बीचको आपसी समझदारीम निहित हुनेछ ।

#### ८. सहजीकरण

८.१ कुनै प्रक्रियागत सवाल आएमा तेस्रो पक्षीय स्वतन्त्र सहजकर्ता निश्चित उद्देश्यको लागि तोकि सहयोग लिन सकिनेछ । तेस्ता सहजकर्ताले दुवै पक्षबीच हुन सक्ने विवादित विषयमा परामर्श/सुझाव दिई आउन सक्ने सवाल/समस्या समाधान गर्न सहयोग गर्न सक्नेछ ।

#### ९. अवधि:

९.१ यस सङ्गौताको अवधि दुवैपक्ष बीच हस्ताक्षर भएको मितिवाट १ वर्ष सम्म लागु हुनेछ । दोस्रो पक्षको कार्यसम्पादन मूल्यांकनको आधारमा प्रथम पक्षद्वारा अर्को वर्षको लागि सम्झौता नवीकरण गर्न सकिने छ ।

यो सम्झौता मिति.....गते .....का दिनमा देहायका दुवै पक्षबाट हस्ताक्षर गरी सम्पन्न भयो ।

|                                                                           |                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| सहकारीको तर्फबाट (छाप)                                                    | नाम:<br>पद :<br>हस्ताक्षर:<br>मिति :<br>स्थान :  |
| विद्यालयको तर्फबाट (छाप)                                                  | नाम:<br>पद :<br>हस्ताक्षर:<br>मिति :<br>स्थान :  |
| साक्षी रोहबर<br>वडा कार्यालय,                                             | नाम:<br>पद:<br>हस्ताक्षर:<br>मिति :<br>स्थान :   |
| साक्षी रोहबर<br>विश्व खाद्य कार्यक्रम/एस.भि.ए./कार्डसन नेपाल<br>प्रतिनिधि | नाम :<br>पद :<br>हस्ताक्षर:<br>मिति :<br>स्थान : |

प्रमाणिकरण मिति: २०७९।०९।१८

आज्ञाले  
बिनोद कुमार खनाल  
(प्रमुख प्रशासकीय अधिकृत)