शिवालय गाउँपालिका

स्थानीय राजपत्र

खण्डः १० संख्याः ४ २०८३ जेष्ठ २९

भाग-२

शिवालय गाउँपालिका

गाउँ कार्यपालिकाको कार्यालयको

सूचना

विद्यालय दिवा खाजा कार्यान्वयन तथा व्यवस्थापन कार्यविधि, २०८३
(संशोधित)

कार्यपालिका बैठकबाट स्वीकृत मिति २०८३।०२।२७

प्रस्तावना:

आधारभूत तहसम्मको शिक्षालाई गुणस्तरीय, समावेशी, पोषणयुक्त तथा पहुँचयोग्य बनाउँदै विद्यार्थीहरूको स्वास्थ्य, पोषण अवस्था, सिकाइ उपलब्धि र नियमित उपस्थितिमा सुधार ल्याउन, स्थानीय उत्पादनको उपयोग, कृषक—विद्यालय सहकार्य, सामुदायिक सहभागिता तथा वित्तीय पारदर्शितासहित विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रमलाई व्यवस्थित, प्रभावकारी र परिणाममुखी रूपमा सञ्चालन गर्न वाञ्छनीय भएकोले, नेपाल सरकार, शिक्षा, विज्ञान तथा प्रविधि मन्त्रालयद्वारा

जारी "सामुदायिक विद्यालयमा दिवा खाजा मापदण्ड तथा सहजीकरण पुस्तिका, २०७६"को अधीनमा रही, स्थानीय सरकार सञ्चालन ऐन, २०७४ को दफा १०२ को उपदफा (२) ले दिएको अधिकार प्रयोग गरी शिवालय गाउँपालिकाले यो "विद्यालय दिवा खाजा कार्यान्वयन तथा व्यवस्थापन कार्यविधि, २०८३ (संशोधित)"तर्जुमा गरी लागु गरेको छ।

परिच्छेद—१
प्रारम्भिक

१. संक्षिप्त नाम र प्रारम्भः

(१) यस कार्यविधिको नाम "विद्यालय दिवा खाजा कार्यान्वयन तथा व्यवस्थापन कार्यविधि, २०८३ (संशोधित)"रहेकोछ।

(२) यो कार्यविधि गाउँ कार्यपालिकाबाट स्वीकृत भएको मितिदेखि लागू हुनेछ।

(३) यो कार्यविधि शिवालय गाउँपालिका क्षेत्रभित्रका सबै सामुदायिक विद्यालय तथा प्रारम्भिक बाल विकास केन्द्रमा लागू हुनेछ।

(४) यो कार्यविधिको उद्देश्य विपरीत हुने कुनै पनि स्थानीय निर्देशिका स्वतः खारेज भएको मानिनेछ।

२. परिभाषाः

विषय वा प्रसङ्गले अर्को अर्थ नलागेमाः

(क) "दिवा खाजा"भन्नाले विद्यालयमा विद्यार्थीलाई दिइने पोषणयुक्त खाना वा खाजा सम्झनुपर्दछ।

(ख) "विद्यालय" भन्नाले शिवालय गाउँपालिका अन्तर्गतका सामुदायिक विद्यालय तथा प्रारम्भिक बाल विकास केन्द्र सम्झनु पर्दछ।

(ग) "विद्यार्थी" भन्नाले दिवा खाजा कार्यक्रममा समावेश हुने बालबालिका सम्झनु पर्दछ।

(घ) "प्रधानाध्यापक" भन्नाले विद्यालय प्रमुख वा जिम्मेवार शिक्षक सम्झनु पर्दछ।

(ङ) "समिति" भन्नाले दफा१७ बमोजिम गठन हुने दिवा खाजा व्यवस्थापन समिति सम्झनु पर्दछ।

(च) "आपूर्तिकर्ता" भन्नाले सहकारी संस्था, कृषक समूह, फर्म वा व्यक्ति सम्झनु पर्दछ।

परिच्छेद—२
उद्देश्य तथा लक्षित समूह

३. उद्देश्यः यस कार्यविधिको उद्देश्य देहाय बमोजिम हुनेछः

(क) विद्यालयमा विद्यार्थीहरूको नियमित उपस्थिति अभिवृद्धि गर्ने।

(ख) विद्यार्थीहरूको पोषण तथा स्वास्थ्य अवस्थामा सुधार गरी सिकाइ उपलब्धि अभिवृद्धि गर्ने।

(ग) विद्यालय छाड्ने तथा कक्षा दोहोऱ्याउने दर न्यूनीकरण गर्ने।

(घ) स्थानीय स्तरमा उत्पादित कृषि उपजको उपयोग तथा बजारीकरणलाई प्रवर्द्धन गर्ने।

(ङ) बालबालिकाको शारीरिक, मानसिक तथा बौद्धिक विकासमा सहयोग पुऱ्याउने।

(च) विद्यालय, अभिभावक, समुदाय, सहकारी संस्था तथा कृषक समूहबीच सहकार्य र समन्वय अभिवृद्धि गर्ने।

(छ) स्थानीय उत्पादन, रोजगारी तथा आर्थिक गतिविधिको प्रवर्द्धनमा टेवा पुऱ्याउने।

४. लक्षित समूहः यस कार्यविधि बमोजिम सञ्चालन हुने विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रमका लक्षित समूह देहाय बमोजिम हुनेछन्:-

(क) शिवालय गाउँपालिका अन्तर्गत सञ्चालित प्रारम्भिक बाल विकास केन्द्र तथा आधारभूत तह (कक्षा ८ सम्म) मा अध्ययनरत विद्यार्थीहरू।

(ख) दिवा खाजा कार्यक्रमका लागि खाद्य सामग्री उत्पादन, आपूर्ति तथा व्यवस्थापनमा संलग्न स्थानीय कृषक, कृषक समूह, कृषि फर्म, सहकारी संस्था तथा अन्य आपूर्तिकर्ताहरू।

(ग) दिवा खाजा कार्यक्रमको सञ्चालन, व्यवस्थापन, अनुगमन तथा सहजीकरणमा संलग्न विद्यालय व्यवस्थापन समिति, शिक्षक, अभिभावक तथा स्थानीय समुदाय।

परिच्छेद—३
पोषण मापदण्ड तथा मेनु व्यवस्था

५. दिवा खाजाको पोषण मापदण्डः (१) विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रम अन्तर्गत उपलब्ध गराइने खाजा विद्यार्थीहरूको पोषण अवस्थामा सुधार ल्याउने तथा स्वस्थ वृद्धि र विकासमा सहयोग पुग्ने गरी राष्ट्रिय पोषण मापदण्ड अनुरूप हुनुपर्नेछ।

(२) दिवा खाजामार्फत विद्यालय उमेर समूहका बालबालिकाहरूको दैनिक आवश्यक पोषण तथा ऊर्जाको कम्तीमा तीस प्रतिशत पोषक तत्व प्राप्त हुने व्यवस्था मिलाउनुपर्नेछ।

(३) दिवा खाजामा आवश्यकताअनुसार कार्बोहाइड्रेट, प्रोटिन, चिल्लो पदार्थ, भिटामिन तथा खनिज तत्व समावेश भएको सन्तुलित खाद्य सामग्री प्रयोग गर्नुपर्नेछ।

(४) दिवा खाजाका लागि प्रयोग गरिने खाद्य सामग्री स्वच्छ, ताजा, सुरक्षित तथा मानव स्वास्थ्यका लागि उपयुक्त हुनुपर्नेछ।

(५) दिवा खाजा तयारी तथा वितरणका क्रममा खाद्य स्वच्छता तथा खाद्य सुरक्षासम्बन्धी प्रचलित मापदण्डको पालना गर्नुपर्नेछ।

(६) म्याद नाघेका, कुहिएका, दूषित, गुणस्तरहीन तथा मानव स्वास्थ्यमा प्रतिकूल असर पार्ने खाद्य पदार्थ प्रयोग गर्न पाइने छैन।

(७) पूर्वप्रशोधित (Processed), पत्रु (Junk Food) तथा अत्यधिक नुन, चिनी वा चिल्लो पदार्थयुक्त खाद्य सामग्रीलाई दिवा खाजाको रूपमा प्रयोग गर्न पाइने छैन।

६. खाद्य समूह तथा सन्तुलन व्यवस्थाः (१) दिवा खाजामा राष्ट्रिय पोषण मापदण्ड तथा स्थानीय खाद्य उपलब्धतालाई आधार मानी सन्तुलित आहार सुनिश्चित हुने गरी देहायका खाद्य समूह समावेश गर्नुपर्नेछः

(क) कार्बोहाइड्रेट समूह,

(ख) प्रोटिन समूह,

(ग) खनिजयुक्त खाद्य समूह,

(घ) भिटामिनयुक्त खाद्य समूह, र

(ङ) चिल्लो पदार्थ समूह।

(२) दिवा खाजामा समावेश गरिने खाद्य सामग्री स्थानीय स्तरमा उपलब्ध, पोषणयुक्त, स्वच्छ तथा सुरक्षित हुनुपर्नेछ।

(३) दिवा खाजा तयार गर्दा आवश्यक पोषण सन्तुलन कायम हुने गरी विभिन्न खाद्य समूहको उपयुक्त संयोजन गर्नुपर्नेछ।

७. दिवा खाजा मेनु निर्माण तथा कार्यान्वयन व्यवस्थाः (१) विद्यालय दिवा खाजाको साप्ताहिक वा आवधिक मेनु गाउँपालिकाले स्वीकृत गरेको अनुसूची—१ बमोजिम लागू गरिनेछ।

(२) मेनु निर्माण तथा परिमार्जन गर्दा देहायका आधारहरू अवलम्बन गर्नुपर्नेछः

(क) स्थानीय स्तरमा उत्पादित खाद्य सामग्रीको उपलब्धता,

(ख) मौसमी खाद्य वस्तुको उपयोग,

(ग) पोषण सन्तुलन तथा खाद्य विविधता,

(घ) लागत प्रभावकारिता तथा दिगोपना।

(३) मेनु निर्माण तथा पुनरावलोकनका क्रममा विद्यालय व्यवस्थापन समिति, शिक्षक, अभिभावक, स्थानीय कृषक, सहकारी संस्था तथा सम्बन्धित प्राविधिकहरूसँग आवश्यक परामर्श तथा समन्वय गर्न सकिनेछ।

(४) मेनु गाउँपालिकाको शिक्षा शाखाको सिफारिसमा गाउँपालिकाबाट स्वीकृत गरिनेछ।

(५) मेनुको कम्तीमा वर्षमा एक पटक पुनरावलोकन गरिनेछ र आवश्यकता अनुसार संशोधन गर्न सकिनेछ।

(६) पूर्वप्रशोधित (Processed Food), पत्रु (Junk Food) तथा मानव स्वास्थ्यमा प्रतिकूल असर पार्ने खाद्य पदार्थलाई दिवा खाजाको रूपमा प्रयोग गर्न पाइने छैन।

८. साप्ताहिक मेनु प्रणालीः (१) दिवा खाजाको मेनु साप्ताहिक रूपमा विविधता कायम हुने गरी तयार र कार्यान्वयन गरिनेछ।

(२) साप्ताहिक मेनुमा पोषण सन्तुलन सुनिश्चित गर्न देहाय बमोजिमको न्यूनतम संरचना अनिवार्य रूपमा कायम गर्नुपर्नेछः

(क) कम्तीमा तीन दिन अन्नजन्य खाद्य सामग्री,

(ख) कम्तीमा दुई दिन दाल तथा प्रोटिनयुक्त खाद्य सामग्री, र

(ग) कम्तीमा दुई दिन फलफूल तथा तरकारीजन्य खाद्य सामग्री।

(३) मेनु स्थानीय स्तरमा उपलब्ध कृषि उत्पादनमा आधारित हुनुपर्नेछ।

(४) स्थानीय उपलब्धता तथा मौसमी अवस्थालाई आधार मानी मेनुमा आवश्यक परिमार्जन गर्न सकिनेछ, तर निर्धारित पोषण मापदण्डमा कुनै पनि प्रकारको कमी गर्न पाइने छैन।

९. पोषण निगरानी तथा गुणस्तर नियन्त्रणः (१) विद्यालयले दिवा खाजाको गुणस्तर तथा स्वच्छता सुनिश्चित गर्न दैनिक रूपमा अनिवार्य निरीक्षण तथा परीक्षण गर्ने व्यवस्था मिलाउनुपर्नेछ।

(२) खाजा वितरण अघि प्रधानाध्यापक वा तोकिएको जिम्मेवार शिक्षकले अनिवार्य रूपमा निरीक्षण तथा स्वीकृति प्रदान गर्नुपर्नेछ।

(३) कुनै पनि खाद्य सामग्री अस्वस्थ, दूषित, म्याद नाघेको वा गुणस्तरहीन पाइएमा तत्काल प्रयोग रोक्का गरी सम्बन्धित सामग्री नष्ट वा फिर्ता गर्ने व्यवस्था मिलाउनुपर्नेछ।

(४) गाउँपालिकाले आवश्यकता अनुसार अनुगमन तथा निरीक्षणका लागि अनुगमन टोली खटाउन सक्नेछ।

(५) अनुगमन तथा निरीक्षणका क्रममा दिइएका निर्देशनहरूको पालना सम्बन्धित विद्यालयले अनिवार्य रूपमा गर्नुपर्नेछ।

परिच्छेद—४
खरिद तथा आपूर्ति व्यवस्था

१०. दिवा खाजा खरिद प्रणालीः (१) दिवा खाजा कार्यक्रमका लागि आवश्यक खाद्य सामग्रीको खरिद तथा आपूर्ति व्यवस्था देहाय बमोजिमका मोडेलमार्फत गरिनेछः

(क) विद्यालय—आधारित प्रत्यक्ष खरिद मोडेल,

(ख) सहकारी तथा कृषक समूह आपूर्ति मोडेल, र

(ग) तेस्रो पक्ष (आपूर्तिकर्ता/सप्लायर्स) मार्फत आपूर्ति मोडेल।

(२) उपदफा (१) बमोजिमका मोडेलमध्ये कुनै एक वा आवश्यकताअनुसार मिश्रित मोडेल अपनाउन सकिनेछ।

(३) खरिद तथा आपूर्ति प्रक्रियामा स्थानीय स्तरमा उत्पादित कृषि उपजलाई प्राथमिकता दिनुपर्नेछ।

(४) खरिद तथा आपूर्ति सम्बन्धी सम्पूर्ण प्रक्रिया प्रचलित सार्वजनिक खरिद सम्बन्धी कानुन तथा गाउँपालिकाको आर्थिक कार्यविधि अनुसार सञ्चालन गरिनेछ।

१०.१ विद्यालय—आधारित खरिद मोडेलः (१) विद्यालयले दिवा खाजा कार्यक्रमका लागि आवश्यक खाद्य सामग्री प्रचलित कानुनको अधीनमा रही स्वयं खरिद गर्न सक्नेछ।

(२) खरिद कार्य गर्दा देहायका प्रक्रिया अनिवार्य रूपमा पालना गर्नुपर्नेछः

(क) वार्षिक आवश्यकता पहिचान तथा निर्धारण गर्ने,

(ख) बजार मूल्य विश्लेषण गर्ने,

(ग) प्रतिस्पर्धात्मक तथा पारदर्शी दरमा खरिद गर्ने, र

(घ) खरिदसँग सम्बन्धित बिल, भौचर तथा अन्य आवश्यक कागजात संलग्न गर्ने।

(३) यस उपदफामा उल्लेखित खरिद कार्य प्रचलित सार्वजनिक खरिद ऐन, २०६३ तथा सार्वजनिक खरिद नियमावली, २०६४ बमोजिम सञ्चालन गरिनेछ।

१०.२ सहकारी तथा कृषक समूह आपूर्ति मोडेलः (१) गाउँपालिकाले सूचीकरण गरेका सहकारी संस्था तथा कृषक समूहबाट दिवा खाजाका लागि आवश्यक खाद्य सामग्री आपूर्ति गरिनेछ।

(२) आपूर्ति सम्झौता अनुसूची—२ बमोजिम गरिनेछ।

(३) आपूर्तिकर्ताले देहायका शर्तहरू अनिवार्य रूपमा पालना गर्नुपर्नेछः

(क) स्थानीय उत्पादनलाई प्राथमिकता दिने,

(ख) तोकिएको गुणस्तर मापदण्ड कायम गर्ने,

(ग) निर्धारित समयभित्र आपूर्ति गर्ने, र

(घ) सम्झौतामा उल्लेखित मूल्यभन्दा बढी नलिने।

(४) आपूर्तिकर्ताको कार्यसम्पादन सन्तोषजनक नभएमा प्रचलित कानुन बमोजिम सम्झौता रद्द गर्न सकिनेछ।

१०.३ तेस्रो पक्ष आपूर्ति मोडेलः (१) आवश्यकताको आधारमा खुला प्रतिस्पर्धामार्फत तेस्रो पक्ष आपूर्तिकर्ता छनोट गर्न सकिनेछ।

(२) आपूर्तिकर्ता छनोट गर्दा प्रचलित सार्वजनिक खरिद सम्बन्धी कानुन बमोजिम बोलपत्र वा कोटेशन प्रक्रिया अपनाइनेछ।

(३) आपूर्ति गरिने खाद्य सामग्रीको गुणस्तर परीक्षण तथा स्वीकृति भएपछि मात्र आपूर्ति स्वीकार गरिनेछ।

(४) गुणस्तरहीन वा मापदण्ड विपरीत सामग्री आपूर्ति भएमा सो सामग्री अस्वीकार गर्न सकिनेछ।

११. आपूर्तिकर्ता छनोट तथा सूचीकरणः (१) गाउँपालिकाले दिवा खाजा कार्यक्रमका लागि आवश्यक खाद्य सामग्री आपूर्तिका लागि योग्य आपूर्तिकर्ताको सूचीकरण गर्नेछ।

(२) आपूर्तिकर्ता सूचीकरणका आधारहरू देहाय बमोजिम हुनेछन्ः

(क) प्रचलित कानुन बमोजिम दर्ता प्रमाणपत्र भएको,

(ख) स्थानीय उत्पादन तथा आपूर्ति क्षमता रहेको,

(ग) गुणस्तरयुक्त आपूर्ति सम्बन्धी अनुभव भएको, र

(घ) आवश्यक वित्तीय तथा प्राविधिक क्षमता भएको।

(३) सूचीकरणमा समावेश नभएका आपूर्तिकर्ताबाट नियमित आपूर्ति गरिने छैन। तर आपतकालीन अवस्था वा विशेष परिस्थितिमा गाउँपालिकाको स्वीकृतिमा आपूर्ति गर्न सकिनेछ।

१२. खाद्य सामग्रीको गुणस्तर मापदण्डः (१) दिवा खाजा कार्यक्रमका लागि आपूर्ति गरिने सबै खाद्य सामग्री स्वच्छ, ताजा, सुरक्षित तथा मानव उपभोग योग्य हुनुपर्नेछ।

(२) देहायका खाद्य सामग्री आपूर्तिका लागि अस्वीकृत गरिनेछः

(क) म्याद नाघेका,

(ख) कुहिएका, बिग्रिएका वा दूषित,

(ग) रसायनयुक्त, विषाक्त वा मानव स्वास्थ्यमा प्रतिकूल असर पार्ने खाद्य पदार्थ।

(३) विद्यालयले आपूर्ति गरिएका खाद्य सामग्रीको गुणस्तर परीक्षण तथा स्वीकृति गर्ने अधिकार राख्नेछ।

(४) आवश्यक परेमा गाउँपालिकाले सम्बन्धित प्राविधिक, स्वास्थ्यकर्मी वा सरोकारवाला निकायमार्फत गुणस्तर परीक्षण गराउन सक्नेछ।

१३. आपूर्ति प्रक्रिया तथा ढुवानी व्यवस्थाः (१) आपूर्तिकर्ताले विद्यालयको माग अनुसार दिवा खाजाका लागि आवश्यक खाद्य सामग्री तोकिएको समयभित्र अनिवार्य रूपमा आपूर्ति गर्नुपर्नेछ।

(२) खाद्य सामग्रीको ढुवानी गर्दा खाद्य स्वच्छता, सुरक्षा तथा गुणस्तर कायम हुने गरी उपयुक्त प्याकेजिङ तथा सुरक्षित ढुवानी व्यवस्था गर्नुपर्नेछ।

(३) कुनै कारणवश आपूर्ति वा ढुवानीमा ढिलाइ हुने अवस्था उत्पन्न भएमा आपूर्तिकर्ताले सोको लिखित जानकारी सम्बन्धित विद्यालयलाई अग्रिम रूपमा उपलब्ध गराउनुपर्नेछ।

(४) आपूर्तिकर्ताले निरन्तर रूपमा ढिलाइ गर्ने वा गुणस्तरहीन सामग्री आपूर्ति गर्ने कार्य गरेमा प्रचलित कानुन तथा सम्झौता शर्त बमोजिम सम्झौता रद्द गर्न सकिनेछ।

(५) ढुवानी तथा आपूर्ति प्रक्रियामा लापरबाही वा सम्झौता उल्लङ्घन भएको ठहर भएमा गाउँपालिकाले आवश्यक कारबाही गर्न सक्नेछ।

१४. मूल्य निर्धारण तथा भुक्तानी प्रक्रियाः (१) दिवा खाजा कार्यक्रम अन्तर्गत आपूर्ति गरिने खाद्य सामग्रीको मूल्य निर्धारण आपूर्तिकर्ता र विद्यालय/गाउँपालिकाबीच आपसी सम्झौताका आधारमा निर्धारण गरिनेछ।

(२) मूल्य निर्धारण गर्दा स्थानीय बजार दरलाई आधार मानिनेछ र अत्यधिक वा अस्वाभाविक मूल्य अन्तर हुन नपाउने व्यवस्था मिलाइनेछ।

(३) भुक्तानी प्रक्रिया देहाय बमोजिम सञ्चालन गरिनेछः

(क) आपूर्तिकर्ताले मासिक वा चौमासिक आधारमा बिल/बीजक पेश गर्ने,

(ख) सम्बन्धित विद्यालयले बिल/बीजकको प्रमाणीकरण गर्ने,

(ग) गाउँपालिकाको शिक्षा शाखाबाट आवश्यक जाँच तथा स्वीकृति प्रदान गरिने,

(घ) स्वीकृत भुक्तानी सम्बन्धित विद्यालयको बैंक खातामार्फत गरिने।

(४) आवश्यक कागजात तथा प्रक्रिया पूरा नभई कुनै पनि प्रकारको भुक्तानी गरिने छैन।

(५) मूल्य, परिमाण तथा गुणस्तरसम्बन्धी विवादको अवस्था उत्पन्न भएमा गाउँपालिकाले आवश्यक निर्णय गर्नेछ।

१५. सम्झौता तथा कार्यसम्पादन मूल्याङ्कनः (१) दिवा खाजा कार्यक्रमका लागि छनोट भएका प्रत्येक आपूर्तिकर्तासँग अनिवार्य रूपमा लिखित सम्झौता गरिनेछ।

(२) सम्झौतामा देहायका विषयहरू स्पष्ट रूपमा समावेश हुनुपर्नेछः

(क) आपूर्ति गरिने वस्तु तथा परिमाण,

(ख) मूल्य तथा भुक्तानी शर्तहरू,

(ग) गुणस्तर मापदण्ड,

(घ) आपूर्ति समय तथा आवधिकता,

(ङ) सम्झौता उल्लङ्घन भएमा लागू हुने दण्ड तथा कारबाही व्यवस्था।

(३) आपूर्तिकर्ताको कार्यसम्पादन गुणस्तर, समयपालना, आपूर्ति निरन्तरता तथा सम्झौता शर्तको पालना आधारमा नियमित रूपमा मूल्याङ्कन गरिनेछ।

(४) कार्यसम्पादन सन्तोषजनक नभएको, सम्झौता शर्त उल्लङ्घन भएको वा गुणस्तर कायम नभएको अवस्थामा प्रचलित कानुन तथा सम्झौता बमोजिम सम्झौता रद्द गर्न सकिनेछ।

(५) कार्यसम्पादन मूल्याङ्कनको आधार, प्रक्रिया तथा मापदण्ड गाउँपालिकाले निर्धारण गरे बमोजिम हुनेछ।

परिच्छेद—५
खाजा तयारी तथा वितरण व्यवस्था

१६. खाजा तयारी व्यवस्थाः (१) विद्यालयमा दिवा खाजा तयारी तथा वितरण कार्य देहाय बमोजिमका कुनै एक वा मिश्रित प्रणालीमार्फत सञ्चालन गरिनेछः

(क) विद्यालयमा कार्यरत सहयोगी कर्मचारीमार्फत,

(ख) आमा समूह वा अभिभावक समूहमार्फत,

(ग) स्वयंसेवक भान्से परिचालनमार्फत,

(घ) आवश्यक परेमा करार सेवामा भान्से कर्मचारी नियुक्त गरी।

१६.१ भान्से व्यवस्थापनः (१) प्रत्येक विद्यालयले दिवा खाजा तयारी तथा व्यवस्थापनका लागि जिम्मेवार भान्से तोक्नुपर्नेछ।

(२) भान्सेले आफ्नो जिम्मेवारी अन्तर्गत देहायका कार्यहरू अनिवार्य रूपमा पूरा गर्नुपर्नेछः

(क) स्वच्छ, सुरक्षित तथा गुणस्तरीय खाना तयारी गर्ने,

(ख) निर्धारित समयभित्र खाजा तयारी तथा वितरणका लागि तयार गर्ने,

(ग) भान्सा तथा भण्डारण स्थलको नियमित सरसफाइ तथा स्वच्छता कायम गर्ने,

(घ) खाद्य सामग्रीको सुरक्षित भण्डारण तथा संरक्षण गर्ने।

(३) स्वयंसेवक भान्सेको सेवा उपयोग गरिएको अवस्थामा गाउँपालिकाको निर्णय अनुसार प्रोत्साहन रकम उपलब्ध गराउन सकिनेछ।

(४) भान्से व्यवस्थापन गर्दा खाद्य स्वच्छता तथा स्वास्थ्य सुरक्षासम्बन्धी प्रचलित मापदण्ड अनिवार्य रूपमा पालना गर्नुपर्नेछ।

१७. खाद्य सुरक्षा तथा स्वच्छता व्यवस्थाः (१) दिवा खाजा तयारी, भण्डारण तथा वितरण कार्यका क्रममा अनिवार्य रूपमा खाद्य स्वच्छता तथा सुरक्षा मापदण्डको पूर्ण पालना गर्नुपर्नेछ।

(२) खाजा तयारी तथा वितरणका क्रममा देहायका स्वच्छता सम्बन्धी कार्यहरू अनिवार्य रूपमा पालन गर्नुपर्नेछः

(क) खाना पकाउनु अघि साबुनपानीले हात राम्रोसँग धुने,

(ख) सुरक्षित तथा स्वच्छ पानी मात्र प्रयोग गर्ने,

(ग) सफा तथा सुरक्षित भाँडाकुँडा प्रयोग गर्ने,

(घ) काँचो र पकाइएको खाद्य सामग्री छुट्टाछुट्टै राख्ने तथा प्रयोग गर्ने।

(३) देहायका अवस्थाका खाद्य सामग्री दिवा खाजाका रूपमा प्रयोग गर्न पाइने छैनः

(क) म्याद नाघेका वा उपभोग अयोग्य सामग्री,

(ख) दूषित, बिग्रिएको वा दुर्गन्धित खाद्य पदार्थ,

(ग) लामो समयसम्म खुला राखी संक्रमणको जोखिम भएको खाना।

(४) खाद्य सुरक्षा तथा स्वच्छता मापदण्ड उल्लङ्घन भएको पाइएमा सम्बन्धित जिम्मेवार व्यक्ति वा संस्थामाथि प्रचलित कानुन तथा सम्झौता बमोजिम आवश्यक कारबाही गर्न सकिनेछ।

१८. पानी तथा सरसफाइ व्यवस्थाः (१) विद्यालयले दिवा खाजा कार्यक्रमका लागि सुरक्षित तथा स्वच्छ पिउने पानीको अनिवार्य व्यवस्था गर्नुपर्नेछ।

(२) प्रयोग गरिने पिउने पानी फिल्टर गरिएको वा उमालेर मात्र प्रयोग गर्नुपर्नेछ।

(३) विद्यालय परिसर तथा विशेषगरी भान्सा क्षेत्र नियमित रूपमा सरसफाइ गरी स्वच्छता कायम गर्नुपर्नेछ।

(४) प्रत्येक विद्यालयमा विद्यार्थी तथा सम्बन्धित कर्मचारीका लागि हात धुने स्थान अनिवार्य रूपमा व्यवस्था गर्नुपर्नेछ।

(५) सरसफाइ तथा स्वच्छता व्यवस्थाको नियमित अनुगमन विद्यालय व्यवस्थापन समिति तथा सम्बन्धित शिक्षकले गर्नुपर्नेछ।

१९. खाजा वितरण व्यवस्थाः (१) दिवा खाजा वितरण कार्य शिक्षकको प्रत्यक्ष निगरानी तथा जिम्मेवारीमा सञ्चालन गरिनेछ।

(२) खाजा वितरण प्रक्रिया देहाय बमोजिम सञ्चालन गरिनेछः

(क) भान्साबाट तयार भएको खाजाको प्रारम्भिक निरीक्षण तथा परीक्षण गरिने,

(ख) खाजा उपयुक्त, सुरक्षित तथा उपभोग योग्य रहेको प्रमाणित भएपछि मात्र वितरण सुरु गरिने,

(ग) वितरण कार्य साना कक्षाबाट सुरु गरी क्रमशः माथिल्लो कक्षातर्फ क्रमबद्ध रूपमा गरिने।

(३) खाजा वितरणका क्रममा कुनै पनि प्रकारको जातीय, लैङ्गिक, सामाजिक, धार्मिक वा अन्य कुनै प्रकारको भेदभाव गर्न पाइने छैन।

(४) खाजा वितरणका क्रममा अनुपस्थित रहेका विद्यार्थीहरूको अभिलेख नियमित रूपमा राख्नुपर्नेछ।

(५) खाजा वितरण तथा उपभोग सम्बन्धी विवरण विद्यालयले आवश्यक अभिलेख (रेकर्ड) मा अद्यावधिक गर्नुपर्नेछ।

२०. गुणस्तर परीक्षण तथा जिम्मेवारी व्यवस्थाः (१) दिवा खाजा वितरण गर्नु अघि प्रधानाध्यापक वा तोकिएको जिम्मेवार शिक्षकले अनिवार्य रूपमा खाजाको गुणस्तर परीक्षण तथा निरीक्षण गर्नुपर्नेछ।

(२) उपदफा (१) बमोजिम परीक्षण गर्दा देहायका पक्षहरूको जाँच गर्नुपर्नेछः

(क) खाद्य पदार्थको गन्ध तथा अवस्था,

(ख) ताजापन तथा उपभोग योग्य अवस्था,

(ग) उचित रूपमा पकाइएको वा तयार गरिएको अवस्था,

(घ) खाद्य स्वच्छता तथा सरसफाइको अवस्था।

(३) परीक्षणका क्रममा कुनै पनि खाद्य सामग्री गुणस्तरहीन, दूषित वा उपभोग अयोग्य पाइएमा तत्काल सो सामग्रीको वितरण रोक्का गर्नुपर्नेछ।

(४) गुणस्तरहीन सामग्री आपूर्ति भएको पाइएमा सम्बन्धित आपूर्तिकर्ता तथा जिम्मेवार पक्षलाई जानकारी गराई आवश्यक कारबाहीका लागि गाउँपालिकामा सिफारिस गर्न सकिनेछ।

(५) खाद्य गुणस्तर परीक्षण तथा स्वीकृति सम्बन्धी जिम्मेवारी विद्यालय प्रशासनको अनिवार्य दायित्व हुनेछ।

२१. खाजा समय व्यवस्थापनः (१) विद्यालयले दैनिक पाठ्यक्रम तथा विद्यालय समयतालिकामा समावेश हुने गरी दिवा खाजा समय स्पष्ट रूपमा निर्धारण गर्नुपर्नेछ।

(२) दिवा खाजा समय निर्धारण गर्दा शिक्षण सिकाइ क्रियाकलापमा कुनै प्रकारको प्रतिकूल असर नपर्ने गरी उपयुक्त समय व्यवस्थापन गर्नुपर्नेछ।

(३) खाजा समय व्यवस्थापन तथा कार्यान्वयन सम्बन्धी विवरण विद्यालयको वार्षिक तथा मासिक कार्ययोजनामा समावेश गर्नुपर्नेछ।

२२. अभिभावक तथा समुदाय सहभागिताः (१) दिवा खाजा कार्यक्रमको प्रभावकारी सञ्चालन तथा व्यवस्थापनका लागि अभिभावक, आमा समूह तथा स्थानीय समुदायको सक्रिय सहभागिता सुनिश्चित गरिनेछ।

(२) आवश्यकताअनुसार अभिभावकहरूले पालो प्रणाली वा अन्य उपयुक्त विधिमार्फत खाजा तयारी, व्यवस्थापन तथा वितरण कार्यमा सहयोग गर्न सक्नेछन्।

(३) अभिभावक तथा समुदाय सहभागिता सम्बन्धी कार्यहरू विद्यालय व्यवस्थापन समितिको समन्वयमा सञ्चालन गरिनेछ।

२३. आपतकालीन व्यवस्थाः (१) आपूर्तिकर्ताबाट समयमै खाद्य सामग्री आपूर्ति हुन नसकेको अवस्थामा विद्यालयले अस्थायी वैकल्पिक व्यवस्था गर्न सक्नेछ।

(२) आपतकालीन परिस्थितिमा स्थानीय स्तरमा उपलब्ध सुरक्षित तथा उपयुक्त खाद्य स्रोतको उपयोग गर्न सकिनेछ।

(३) उपदफा (१) र (२) बमोजिम गरिएको आपतकालीन व्यवस्थाको जानकारी तथा विवरण यथाशीघ्र गाउँपालिकामा पेश गरी अनुमोदन गराउनुपर्नेछ।

(४) आपतकालीन व्यवस्थाको दुरुपयोग हुन नपाउने गरी सम्बन्धित विद्यालय जिम्मेवार रहनेछ।

परिच्छेद—६
वित्तीय व्यवस्था तथा रकम निकासा

२४. वित्तीय व्यवस्थाको आधारः (१) दिवा खाजा कार्यक्रम सञ्चालनका लागि नेपाल सरकारबाट प्राप्त अनुदान, प्रदेश सरकारको सहयोग तथा स्थानीय तहबाट विनियोजित बजेट प्रमुख वित्तीय स्रोतका रूपमा रहनेछ।

(२) कार्यक्रमको सम्पूर्ण वित्तीय व्यवस्थापन पारदर्शी, उत्तरदायी, मितव्ययी तथा प्रचलित लेखा तथा लेखापरीक्षण प्रणालीअनुरूप सञ्चालन गर्नुपर्नेछ।

(३) कार्यक्रमसँग सम्बन्धित सम्पूर्ण आर्थिक कारोबार अनिवार्य रूपमा बैंक खाता मार्फत मात्र सञ्चालन गरिनेछ; नगद कारोबार गर्न पाइने छैन।

२५. रकम निकासा प्रक्रियाः (१) गाउँपालिकाले दिवा खाजा कार्यक्रम अन्तर्गत विद्यालयहरूलाई आवश्यक रकम चौमासिक रूपमा निकासा गर्नेछ।

(२) रकम निकासा गर्दा देहायका आधारहरू अनिवार्य रूपमा पूरा भएको हुनुपर्नेछः

(क) विद्यार्थी भर्ना तथा अद्यावधिक विवरण,

(ख) नियमित उपस्थिति विवरण,

(ग) अघिल्लो चौमासिकको खर्च फछ्र्यौट विवरण,

(घ) कार्यक्रम कार्यान्वयन तथा प्रगति प्रतिवेदन।

(३) प्रथम चौमासिक निकासाका लागि उपदफा (२) को खण्ड (ग) र (घ) लागू हुने छैन।

(४) रकम निकासा प्रक्रिया देहाय बमोजिम सम्पन्न गरिनेछः

(क) सम्बन्धित विद्यालयले अनुसूची—३ बमोजिम माग फाराम भरि शिक्षा शाखामा पेश गर्ने,

(ख) शिक्षा शाखाले प्राप्त विवरणको जाँच तथा सिफारिस गर्ने

(ग) प्रमुख प्रशासकीय अधिकृतबाट अन्तिम स्वीकृति प्रदान गरिने,

(घ) स्वीकृत रकम सम्बन्धित विद्यालयको बैंक खातामा निकासा गरिने।

२६. खर्च फछ्र्यौट व्यवस्थाः (१) प्रत्येक चौमासिक समाप्त भएपछि सम्बन्धित विद्यालयले दिवा खाजा कार्यक्रमसँग सम्बन्धित सम्पूर्ण खर्च विवरण तथा फछ्र्यौट अनिवार्य रूपमा गाउँपालिकामा पेश गर्नुपर्नेछ।

(२) खर्च फछ्र्यौट गर्दा देहायका कागजातहरू अनिवार्य रूपमा संलग्न गर्नुपर्नेछः

(क) बिल, बीजक तथा भौचर,

(ख) आपूर्ति तथा खरिद सम्झौता,

(ग) विद्यार्थी उपस्थिति विवरण,

(घ) खाजा वितरण सम्बन्धी अभिलेख।

(३) उपदफा (२) बमोजिम खर्च फछ्र्यौट नभएसम्म सम्बन्धित विद्यालयलाई अर्को किस्ता रकम निकासा गरिने छैन।

(४) खर्च विवरण तथा कागजातको सत्यता तथा शुद्धताका लागि विद्यालय प्रमुख जिम्मेवार रहनेछ।

२७. मौज्दात तथा समायोजन व्यवस्थाः (१) दिवा खाजा कार्यक्रम अन्तर्गत बाँकी रहेको रकम तथा खाद्य सामग्रीलाई मौज्दातका रूपमा अभिलेख गरी सुरक्षित रूपमा व्यवस्थापन गर्नुपर्नेछ।

(२) उपदफा (१) बमोजिमको मौज्दात रकम आगामी चौमासिक निकासामा समायोजन गरिनेछ।

(३) कार्यक्रमसँग सम्बन्धित कुनै पनि अनावश्यक खर्च, दोहोरो भुक्तानी वा अनियमित आर्थिक कारोबार गर्न पाइने छैन।

(४) मौज्दात व्यवस्थापन तथा समायोजनको नियमित अनुगमन विद्यालय व्यवस्थापन समिति तथा गाउँपालिकाको शिक्षा शाखाले गर्नेछ।

२८. लेखा तथा अभिलेख प्रणालीः (१) प्रत्येक विद्यालयले दिवा खाजा कार्यक्रमसँग सम्बन्धित छुट्टै तथा स्पष्ट लेखा प्रणाली सञ्चालन गर्नुपर्नेछ।

(२) विद्यालयले दिवा खाजा कार्यक्रमका लागि देहाय बमोजिमका अभिलेखहरू अनिवार्य रूपमा व्यवस्थित रूपमा राख्नुपर्नेछः

(क) आम्दानी तथा खर्च खाता,

(ख) स्टक रजिस्टर (खाद्य सामग्री तथा मौज्दात

विवरण),

(ग) विद्यार्थी उपस्थिति रजिस्टर,

(घ) खाजा वितरण अभिलेख।

(३) उपदफा (२) बमोजिमका अभिलेखहरू नियमित रूपमा अद्यावधिक, सुरक्षित तथा लेखापरीक्षण योग्य हुने गरी व्यवस्थापन गर्नुपर्नेछ।

(४) लेखा तथा अभिलेख व्यवस्थापनको शुद्धता तथा पूर्णताको जिम्मेवारी सम्बन्धित विद्यालय प्रमुखको रहनेछ।

२९. सामाजिक परीक्षणः (१) प्रत्येक विद्यालयले दिवा खाजा कार्यक्रमको पारदर्शिता, प्रभावकारिता तथा उत्तरदायित्व सुनिश्चित गर्न वार्षिक रूपमा सामाजिक परीक्षण (Social Audit) गर्नुपर्नेछ।

(२) उपदफा (१) बमोजिमको सामाजिक परीक्षणमा देहायका सरोकारवालाहरूको अनिवार्य सहभागिता सुनिश्चित गर्नुपर्नेछः

(क) अभिभावक प्रतिनिधि,

(ख) शिक्षक प्रतिनिधि,

(ग) स्थानीय तहका जनप्रतिनिधि,

(घ) स्थानीय समुदायका सदस्यहरू।

(३) सामाजिक परीक्षणबाट प्राप्त निष्कर्ष तथा प्रतिवेदन आवश्यक सुधारका लागि गाउँपालिकाको शिक्षा शाखामा अनिवार्य रूपमा पेश गर्नुपर्नेछ।

(४) सामाजिक परीक्षण प्रतिवेदनका आधारमा कार्यक्रम सुधार तथा व्यवस्थापनमा आवश्यक निर्णय गर्न सकिनेछ।

३०. लेखा परीक्षण व्यवस्थाः (१) प्रत्येक विद्यालयमा सञ्चालन हुने दिवा खाजा कार्यक्रमको लेखा परीक्षण प्रचलित कानुन बमोजिम मान्यता प्राप्त लेखापरीक्षकबाट अनिवार्य रूपमा गरिनेछ।

(२) उपदफा (१) बमोजिम गरिएको लेखा परीक्षण प्रतिवेदन सम्बन्धित विद्यालयले शिक्षा शाखामा अनिवार्य रूपमा पेश गर्नुपर्नेछ।

(३) लेखा परीक्षणको क्रममा कुनै पनि प्रकारको अनियमितता, अपचलन वा नियमविपरीत खर्च देखिएमा प्रचलित कानुन तथा सम्झौता बमोजिम आवश्यक कारबाही गरिनेछ।

(४) लेखा परीक्षण प्रतिवेदनका आधारमा आवश्यक सुधारात्मक तथा प्रशासनिक निर्णय गर्न सकिनेछ।

३१. वित्तीय अनुशासन व्यवस्थाः (१) दिवा खाजा कार्यक्रमका लागि विनियोजित वा प्राप्त रकमको कुनै पनि प्रकारको दुरुपयोग गर्न पाइने छैन।

(२) सबै प्रकारका खर्च अनिवार्य रूपमा विधिसम्मत कागजात, बिल, भौचर तथा प्रमाण सहित मात्र गर्नुपर्नेछ।

(३) कार्यक्रमसँग सम्बन्धित रकम तोकिएको प्रयोजन बाहेक अन्य कुनै उद्देश्यका लागि प्रयोग गर्न पाइने छैन।

(४) उपदफा (१), (२) वा (३) विपरीत कार्य भएको पाइएमा देहाय बमोजिमका कारबाहीहरू गर्न सकिनेछः

(क) असुल उपर,

(ख) रकम निकासा रोक्का,

(ग) जिम्मेवार व्यक्ति वा संस्थामाथि प्रचलित कानुन तथा सम्झौता बमोजिम विभागीय/प्रशासनिक कारबाही।

(५) वित्तीय अनुशासन उल्लङ्घन भएको अवस्थामा सम्बन्धित जिम्मेवार अधिकारी तथा संस्थाले सम्पूर्ण जवाफदेहिता वहन गर्नुपर्नेछ।

परिच्छेद—७

संस्थागत संरचना तथा व्यवस्थापन समिति

३२. दिवा खाजा व्यवस्थापन समिति गठनः (१) विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रमको नीति निर्माण, समन्वय, अनुगमन तथा समग्र व्यवस्थापनका लागि गाउँपालिकास्तरीय दिवा खाजा व्यवस्थापन समिति रहनेछ।

(२) उपदफा (१) बमोजिमको समितिको गठन देहाय बमोजिम हुनेछः

(क) गाउँपालिका उपाध्यक्ष — अध्यक्ष

(ख) सामाजिक विकास समितिका संयोजक —

सदस्य

(ग) प्रमुख प्रशासकीय अधिकृत —

सदस्य

(घ) सम्बन्धित क्षेत्रका दुई जना शिक्षक प्रतिनिधि (अनिवार्य रूपमा एक जना महिला) — सदस्य

(ङ) स्वास्थ्य शाखा प्रमुख — सदस्य

(च) कृषि शाखा प्रमुख — सदस्य

(छ) महिला तथा बालबालिका शाखा प्रमुख

सदस्य

(ज) वडा अध्यक्षहरू मध्येबाट गाउँपालिकाले तोकेको एक जना — सदस्य

(झ) विद्यालय व्यवस्थापन समिति अध्यक्षहरू मध्येबाट गाउँपालिकाले तोकेको एक जना — सदस्य

(ञ) शिक्षा, युवा तथा खेलकुद शाखा प्रमुख — सदस्य सचिव

(३) उपदफा (२) बमोजिम गठन भएको समितिले आवश्यकता अनुसार उप—समिति वा कार्यदल गठन गर्न सक्नेछ।

(४) समितिको बैठक, निर्णय प्रक्रिया तथा कार्यसञ्चालन सम्बन्धी व्यवस्था समितिले आफैं निर्धारण गरे बमोजिम हुनेछ।

३३. समितिको काम, कर्तव्य र अधिकारः (१) दिवा खाजा व्यवस्थापन समितिको प्रमुख काम, कर्तव्य र अधिकार देहाय बमोजिम हुनेछः

(क) दिवा खाजा कार्यक्रमसम्बन्धी नीति, मापदण्ड तथा कार्यनीति निर्माण गर्ने,

(ख) वार्षिक कार्यक्रम तथा बजेट प्रस्ताव स्वीकृत गर्ने,

(ग) साप्ताहिक तथा वार्षिक मेनु प्रणाली अनुमोदन गर्ने,

(घ) कार्यक्रमको अनुगमन, मूल्याङ्कन तथा समीक्षा गर्ने,

(ङ) आवश्यक समन्वय गर्ने तथा देखिएका समस्या समाधान गर्ने।

(२) समितिले कार्य सम्पादनका लागि आवश्यकताअनुसार उपसमिति वा कार्यदल गठन गर्न सक्नेछ।

(३) समितिले गरेका निर्णयहरूको कार्यान्वयन सम्बन्धित निकायहरूले अनिवार्य रूपमा गर्नुपर्नेछ।

३४. बैठक व्यवस्थाः (१) समितिको बैठक कम्तीमा प्रत्येक चौमासिकमा एक पटक बस्नेछ।

(२) आवश्यकताअनुसार अध्यक्षले विशेष बैठक आह्वान गर्न सक्नेछ।

(३) समितिको बैठकको गणपूरक संख्या कुल सदस्य संख्याको कम्तीमा पचास प्रतिशत (५०%) हुनेछ।

(४) बैठकमा उपस्थित सदस्यहरूको बहुमतबाट निर्णय गरिनेछ।

(५) मत बराबर भएमा अध्यक्षले निर्णायक मत प्रयोग गर्नेछ।

३५. विद्यालयस्तरीय दिवा खाजा समिति व्यवस्थाः (१) प्रत्येक विद्यालयमा दिवा खाजा कार्यक्रमको सञ्चालन, व्यवस्थापन तथा सहजीकरणका लागि विद्यालयस्तरीय दिवा खाजा समिति रहनेछ।

(२) उपदफा (१) बमोजिमको समितिको गठन देहाय बमोजिम हुनेछः

(क) प्रधानाध्यापक — अध्यक्ष

(ख) विद्यालय व्यवस्थापन समितिको अध्यक्षले तोकेको समितिको सदस्य प्रतिनिधि — सदस्य

(ग) अभिभावक प्रतिनिधि — सदस्य

(घ) आमा समूहको प्रतिनिधि — सदस्य

(ङ) वरिष्ठ कक्षाका विद्यार्थी प्रतिनिधि — सदस्य

(च) प्रध्यानाध्यापकले तोकेको शिक्षक — सदस्य सचिव

(३) उपदफा (२) बमोजिम गठित समितिको प्रमुख काम, कर्तव्य र जिम्मेवारी देहाय बमोजिम हुनेछः

(क) दैनिक दिवा खाजा व्यवस्थापन तथा सञ्चालन गर्ने,

(ख) खाद्य सामग्री खरिद तथा आपूर्ति प्रक्रियामा सहजीकरण गर्ने,

(ग) कार्यक्रमको नियमित अनुगमन तथा प्रतिवेदन तयार गर्ने,

(घ) दिवा खाजा सम्बन्धी अभिलेख तथा रेकर्ड व्यवस्थित रूपमा राख्ने,

(ङ) कार्यक्रम कार्यान्वयनमा देखिएका समस्या समाधानका लागि सम्बन्धित निकायमा सिफारिस गर्ने।

(४) विद्यालयस्तरीय समितिले आफ्नो कार्यसम्पादनको विवरण नियमित रूपमा गाउँपालिकाको शिक्षा शाखामा पेश गर्नुपर्नेछ।

३६. वडा स्तरीय समन्वय व्यवस्थाः (१) वडा कार्यालयले आफ्नो कार्यक्षेत्रभित्र सञ्चालन हुने दिवा खाजा कार्यक्रमको प्रभावकारी कार्यान्वयनका लागि आवश्यक स्थानीय समन्वय गर्नेछ।

(२) वडाले विद्यालयस्तरीय दिवा खाजा कार्यक्रमको अनुगमन, स्रोत व्यवस्थापन तथा समस्या समाधानका लागि आवश्यक सहजीकरण गर्नेछ।

(३) वडा कार्यालयले कार्यक्रम कार्यान्वयनको प्रगति तथा समस्या सम्बन्धी विवरण आवश्यकतानुसार गाउँपालिकामा पेश गर्नुपर्नेछ।

३७. शिक्षा शाखाको भूमिकाः (१) गाउँपालिकाको शिक्षा, युवा तथा खेलकुद शाखा दिवा खाजा कार्यक्रमको प्रमुख कार्यान्वयन तथा समन्वयकारी निकाय हुनेछ।

(२) उपदफा (१) बमोजिम शिक्षा शाखाको प्रमुख जिम्मेवारी देहाय बमोजिम हुनेछः

(क) कार्यक्रमका लागि प्राप्त बजेट तथा रकम निकासा व्यवस्थापन गर्ने,

(ख) अनुगमन तथा मूल्याङ्कन कार्यको समन्वय गर्ने,

(ग) विद्यालयबाट प्राप्त प्रतिवेदन तथा विवरण संकलन तथा विश्लेषण गर्ने,

(घ) भान्से, शिक्षक तथा सरोकारवालाको क्षमता विकास तथा तालिम सञ्चालन गर्ने,

(ङ) नीति तथा मापदण्ड कार्यान्वयनमा आवश्यक सहजीकरण गर्ने।

३८. स्वास्थ्य तथा कृषि शाखाको भूमिकाः (१) गाउँपालिकाको स्वास्थ्य शाखाले दिवा खाजा कार्यक्रममा पोषण मापदण्ड, खाद्य सुरक्षा तथा स्वच्छता सुनिश्चित गर्न प्राविधिक सहयोग तथा अनुगमन गर्नेछ।

(२) कृषि शाखाले स्थानीय कृषि उत्पादनको प्रवर्द्धन, आपूर्ति प्रणाली सुदृढीकरण तथा कृषक समूहसँग समन्वय गरी कार्यक्रमलाई स्थानीय उत्पादनमा आधारित बनाउन सहजीकरण गर्नेछ।

(३) दुवै शाखाले संयुक्त रूपमा आवश्यक प्राविधिक सहयोग तथा सुझाव प्रदान गर्न सक्नेछन्।

३९. समन्वय प्रणाली व्यवस्थाः (१) दिवा खाजा कार्यक्रमको प्रभावकारी कार्यान्वयनका लागि सम्बन्धित सबै निकायहरूबीच नियमित समन्वय बैठक सञ्चालन गरिनेछ।

(२) कार्यक्रम कार्यान्वयनमा देखिएका समस्या तथा चुनौतीहरूको समाधान सम्बन्धित निकायहरूको संयुक्त समन्वयबाट गरिनेछ।

(३) दोहोरोपन तथा स्रोतको अनावश्यक दोहन रोक्नका लागि सूचना आदानप्रदान प्रणाली स्थापना गरी नियमित रूपमा अद्यावधिक गर्नुपर्नेछ।

(४) समन्वय प्रणालीको प्रभावकारिता सुनिश्चित गर्न शिक्षा शाखाले संयोजन गर्नेछ।

परिच्छेद—८

अनुगमन, मूल्याङ्कन तथा गुणस्तर नियन्त्रण

४०. अनुगमन प्रणाली व्यवस्थाः (१) दिवा खाजा कार्यक्रमको नियमित, आकस्मिक तथा विषयगत अनुगमन देहायका निकायहरूबाट गरिनेछः

(क) विद्यालय व्यवस्थापन समिति,

(ख) वडा कार्यालय,

(ग) गाउँपालिकाको शिक्षा, युवा तथा खेलकुद शाखा,

(घ) गाउँपालिकास्तरीय अनुगमन समिति,

(ङ) अन्य सरोकारवाला निकायहरू।

(२) उपदफा (१) बमोजिम अनुगमन कार्य देहाय बमोजिम सञ्चालन गरिनेछः

(क) विद्यालयस्तरमा मासिक अनुगमन,

(ख) गाउँपालिकास्तरमा चौमासिक अनुगमन,

(ग) आवश्यकता अनुसार आकस्मिक तथा विशेष अनुगमन।

(३) अनुगमनका क्रममा देखिएका सुधारात्मक सुझाव तथा निर्देशन सम्बन्धित विद्यालय तथा निकायले अनिवार्य रूपमा कार्यान्वयन गर्नुपर्नेछ।

(४) अनुगमन प्रतिवेदन सम्बन्धित निकायले गाउँपालिकाको शिक्षा शाखामा अनिवार्य रूपमा पेश गर्नुपर्नेछ।

४१. अनुगमनका विषयहरुः अनुगमन गर्दा देहायका विषयहरूको विस्तृत रूपमा जाँच तथा मूल्याङ्कन गरिनेछः

(क) दिवा खाजाको गुणस्तर तथा सुरक्षित उपभोगयोग्यता,

(ख) निर्धारित पोषण मापदण्डको पालना अवस्था,

(ग) विद्यार्थीहरूको नियमित उपस्थिति तथा सहभागिता,

(घ) वित्तीय पारदर्शिता तथा खर्चको विधिसम्मतता,

(ङ) खाद्य सामग्रीको भण्डारण तथा सरसफाइ अवस्था,

(च) लेखा तथा अभिलेख व्यवस्थापनको अवस्था।

४२. मूल्याङ्कन प्रणाली व्यवस्थाः (१) दिवा खाजा कार्यक्रमको प्रभावकारिता तथा उपलब्धि मूल्याङ्कन वार्षिक रूपमा गरिनेछ।

(२) उपदफा (१) बमोजिमको मूल्याङ्कन देहायका सूचकहरूका आधारमा गरिनेछः

(क) विद्यार्थी उपस्थिति वृद्धि दर,

(ख) पोषण सुधार सम्बन्धी सूचकहरू,

(ग) विद्यालय छोड्ने दरमा आएको कमी,

(घ) स्थानीय उत्पादन उपयोगको प्रतिशत,

(ङ) वित्तीय अनुशासन तथा पारदर्शिता अवस्था।

(३) मूल्याङ्कन प्रतिवेदन सम्बन्धित निकायले गाउँपालिकामा अनिवार्य रूपमा पेश गर्नुपर्नेछ।

(४) मूल्याङ्कन प्रतिवेदनका आधारमा आगामी वर्षका लागि कार्यक्रम सुधार तथा पुनः योजना निर्माण गरिनेछ।

४३. गुणस्तर नियन्त्रण (Quality Control) व्यवस्थाः (१) प्रत्येक विद्यालयले दिवा खाजा वितरण पूर्व दैनिक रूपमा खाजाको गुणस्तर परीक्षण तथा निरीक्षण गर्नुपर्नेछ।

(२) परीक्षणका क्रममा अस्वस्थ, दूषित वा गुणस्तरहीन खाद्य सामग्री पाइएमा सो सामग्री तत्काल अस्वीकृत गरी वितरण रोक्नुपर्नेछ।

(३) आवश्यकताअनुसार खाद्य सुरक्षा तथा गुणस्तर सुनिश्चित गर्न स्वास्थ्यकर्मी वा सम्बन्धित प्राविधिकबाट परीक्षण गराउन सकिनेछ।

(४) गुणस्तर नियन्त्रण सम्बन्धी सम्पूर्ण जिम्मेवारी सम्बन्धित विद्यालय प्रमुख तथा तोकिएको जिम्मेवार शिक्षकको रहनेछ।

४४. दण्ड तथा कारबाही व्यवस्थाः (१) यस कार्यविधि विपरीत कुनै कार्य भएको पाइएमा वा कार्यक्रमको उद्देश्य, मापदण्ड तथा वित्तीय अनुशासन उल्लङ्घन भएको अवस्थामा देहाय बमोजिमका कारबाहीहरू गर्न सकिनेछः

(क) सम्बन्धित व्यक्ति वा निकायलाई सचेत गराउने,

(ख) कार्यक्रम अन्तर्गतको रकम आंशिक वा पूर्ण रूपमा रोक्का गर्ने,

(ग) सम्बन्धित सम्झौता रद्द गर्ने,

(घ) अनियमित रूपमा खर्च भएको वा हिनामिना भएको रकम असुल उपर गर्ने,

(ङ) प्रचलित कानुन बमोजिम आवश्यक कानुनी तथा विभागीय कारबाहीका लागि सम्बन्धित निकायमा सिफारिस गर्ने।

(२) उपदफा (१) बमोजिमको कारबाही गर्ने अधिकार प्रचलित कानुन तथा गाउँपालिकाको निर्णय बमोजिम सम्बन्धित अधिकृत निकायमा रहनेछ।

(३) दण्ड तथा कारबाही सम्बन्धी निर्णय गर्दा प्राकृतिक न्यायका सिद्धान्तहरूको पालना अनिवार्य रूपमा गर्नुपर्नेछ।

परिच्छेद—९
विविध व्यवस्था

४५. समन्वय बैठक व्यवस्थाः (१) प्रधानाध्यापकहरूको मासिक बैठकमा दिवा खाजा कार्यक्रमसम्बन्धी विषयलाई अनिवार्य एजेन्डाको रूपमा समावेश गर्नुपर्नेछ।

(२) आपूर्तिकर्ता, विद्यालय तथा गाउँपालिका बीच दिवा खाजा कार्यक्रमको प्रभावकारिता, समस्या समाधान तथा समन्वयका लागि अर्धवार्षिक समीक्षा बैठक सञ्चालन गरिनेछ।

(३) आवश्यकताअनुसार सम्बन्धित पक्षहरूको सहभागितामा विशेष वा आकस्मिक समन्वय बैठक आह्वान गर्न सकिनेछ।

(४) समन्वय बैठकमा भएका निर्णयहरूको कार्यान्वयन सम्बन्धित निकायले अनिवार्य रूपमा गर्नुपर्नेछ।

४६. खारेजी र बचाउ व्यवस्थाः (१) यस कार्यविधि लागू हुनुअघि गाउँपालिकाबाट दिवा खाजा कार्यक्रमसम्बन्धी जारी गरिएका सबै कार्यविधि, निर्देशिका तथा परिपत्रहरू स्वतः खारेज भएको मानिनेछ।

(२) यस कार्यविधि लागू हुनुअघि प्रचलित कार्यविधि बमोजिम सम्पन्न भएका सम्पूर्ण कार्यहरू यसै कार्यविधि बमोजिम गरिएको सरह मानिनेछ।

४७. संशोधन अधिकारः (१) यस कार्यविधिमा आवश्यक संशोधन, परिमार्जन वा थपघट गर्ने अधिकार गाउँ कार्यपालिकामा निहित रहनेछ।

(२) उपदफा (१) बमोजिम गरिएको संशोधन प्रचलित कानुनको अधीनमा रही मात्र लागू हुनेछ।

४८. बाधा अड्काउ फुकाउने अधिकारः (१) यस कार्यविधि कार्यान्वयनको क्रममा कुनै प्रकारको बाधा, अस्पष्टता वा अड्काउ उत्पन्न भएमा सो फुकाउने अधिकार गाउँ कार्यपालिकामा निहित रहनेछ।

(२) उपदफा (१) बमोजिम गरिएको निर्णय यस कार्यविधिको अंगसरह मानिनेछ।

अनुसूची-१

साप्ताहिक मेनु तालिका

शिवालय गाउँपालिका, बाजाकोट

गाउँ कार्यपालिकाको कार्यालय, भिमा, बाजाकोट, कर्णाली प्रदेश, नेपाल

स्थानीय उत्पादनमा आधारित विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रम - खाजा तालिका (मेनु) - २०८१

विद्यालयको नाम: | वडा नं: | दिवा खाजा खाने जम्मा विद्यार्थी संख्या:

प्राथमिक खाजा तालिका

मेनु १- पाँचिलो जाउलो	बार - आइतबार
मेनु १- पाँचिलो जाउलो	बार - आइतबार

क्र.सं	सामग्री विवरण	मात्रा (ग्राम)	औसत मूल्य
१	स्थानीय चामल	५०	४.००
२	दाल (मास,/मुसुरो, स्थानीय उपलब्ध अनुशार)	२०	४.००
३	गेहुंगुडी (केराउ/भटमास/चना/सिमी, अन्य)	२०	३.६०
४	साग/हरियो तरकारी	३०	१.२०
५	आलुतरुल/पिँडालु/सखरखण्ड	२०	१.००
६	अन्य: तेल, नुन, बेसार, अदुवा, लसुन, प्याज, धनिया, जिरा, आदि	१५	१.००
	जम्मा	१५५	१४.८०

वैकल्पिक खाजा तालिका

मेनु १- कोदोको हलुवा/खोले र तरकारी/अचार/सलाद	बार - सोमम र अवस्था अनुशार
सामग्री तथा मात्रा विवरण - प्रति बालबालिका	

क्र.सं	सामग्री विवरण	मात्रा (ग्राम)	औसत मूल्य
१	कोदोको पिठो	४०	२.८०
२	गेहुंगुडी (केराउ/भटमास/चना/सिमी, अन्य)	४०	६.००
३	आलुतरुल/पिँडालु/सखरखण्ड	४०	२.००
४	साग/हरियो तरकारी/ - गाजर/ मुला/ काकडो/भीखम अनुशारको फलफुल (सलादको रूपमा)	३०	१.५०
५	चिनी	५	०.६०
६	अन्य: तेल, नुन, बेसार, अदुवा, लसुन, प्याज, धनिया, जिरा, आदि	१५	१.५०
	जम्मा	१७०	१४.४०

मेनु २- चामल/मकैको खिर र फलफुल वा सलाद	बार - सोमबार
सामग्री तथा मात्रा विवरण - प्रति बालबालिका	

क्र.सं	सामग्री विवरण	मात्रा (ग्राम)	औसत मूल्य
१	चामल/मकैको पराहाता	५०	३.५०
२	दुध	५०	५.००
३	गाजर/ मुला/ काकडो/भीखम अनुशारको फलफुल (सलादको रूपमा)	३०	१.५०
४	केराउ (सुख्खा)	१५	२.२५
५	चिनी	५	०.६०
६	घ्यू	३	१.८०
	जम्मा	१५३	१४.६५

मेनु २- भुटेको मकै, भटमास र तरकारी, फलफुल वा सलाद	बार - सोमम र अवस्था अनुशार
सामग्री तथा मात्रा विवरण - प्रति बालबालिका	

क्र.सं	सामग्री विवरण	मात्रा (ग्राम)	औसत मूल्य
१	स्थानीय मकै	५०	३.५०
२	भटमास	४०	४.००
३	गाजर/ मुला/ काकडो/भीखम अनुशारको फलफुल (सलादको रूपमा)	४०	२.००
४	आलुतरुल/पिँडालु/सखरखण्ड	४०	२.००
५	अन्य: तेल, नुन, बेसार, अदुवा, लसुन, प्याज, धनिया, जिरा, आदि	१५	१.५०
	जम्मा	१८५	१३.००

मेनु ३- क्याटी	बार - मंगलबार
सामग्री तथा मात्रा विवरण - प्रति बालबालिका	

क्र.सं	सामग्री विवरण	मात्रा (ग्राम)	औसत मूल्य
१	भटमास	२५	३.००
२	चिनी	२०	३.६०
३	घ्यू	१०	१.८०
५	आलुतरुल/पिँडालु/सखरखण्ड	३०	१.५०
६	गहुँको पिठो	२०	१.४०
७	गाजर/मुला/साग/हरियो तरकारी	४०	२.००
८	अन्य: तेल, नुन, बेसार, अदुवा, लसुन, प्याज, धनिया, जिरा, आदि	१५	१.५०
	जम्मा	१६०	१४.८०

मेनु ३- दहि चिउरा र तरकारी/अचार वा सलाद	बार - सोमम र अवस्था अनुशार
सामग्री तथा मात्रा विवरण - प्रति बालबालिका	

क्र.सं	सामग्री विवरण	मात्रा (ग्राम)	औसत मूल्य
१	चिउरा	४०	३.२०
२	दहि	४०	४.८०
३	आलुतरुल/पिँडालु/सखरखण्ड	३०	१.५०
४	गेहुंगुडी (केराउ/भटमास/चना/सिमी, अन्य)	२०	३.००
५	गाजर/मुला/साग/हरियो तरकारी	२०	१.००
६	अन्य: तेल, नुन, बेसार, अदुवा, लसुन, प्याज, धनिया, जिरा, आदि	१५	१.५०
	जम्मा	१६५	१५.००

मेनु ४- पानि रोटि	बार - बुधबार
सामग्री तथा मात्रा विवरण - प्रति बालबालिका	

क्र.सं	सामग्री विवरण	मात्रा (ग्राम)	औसत मूल्य
१	गहुँको पिठो	५०	३.५०
२	आलुतरुल/पिँडालु/सखरखण्ड	४०	२.००
३	गेहुंगुडी (केराउ/भटमास/चना/सिमी, अन्य)	४०	६.००
५	गाजर/मुला/साग/हरियो तरकारी	३०	१.५०
६	अन्य: तेल, नुन, बेसार, अदुवा, लसुन, प्याज, धनिया, जिरा, आदि	१५	१.५०
	जम्मा	१७५	१४.५०

मेनु ४- पोलेको/अस्लेको मकै/आलु र तरकारी/अचार वा सलाद	बार - सोमम र अवस्था अनुशार
सामग्री तथा मात्रा विवरण - प्रति बालबालिका	

क्र.सं	सामग्री विवरण	मात्रा (ग्राम)	औसत मूल्य
१	हरियो मकै/आलु	७०	५.६०
३	गेहुंगुडी (केराउ/भटमास/चना/सिमी, अन्य)	४०	६.००
५	गाजर/मुला/साग/हरियो तरकारी	३०	१.५०
६	अन्य: तेल, नुन, बेसार, अदुवा, लसुन, प्याज, धनिया, जिरा, आदि	१५	१.५०
	जम्मा	१५५	१४.६०

मेनु ५- भुटेको भात	बार -बिहिबार
सामग्री तथा मात्रा विवरण - प्रति बालबालिका	

क्र.सं	सामग्री विवरण	मात्रा (ग्राम)	औसत मूल्य
१	चामल	५०	४.००
२	गेहुंगुडी (केराउ/भटमास/चना/सिमी, अन्य)	४०	६.००
३	आलुतरुल/पिँडालु/ सखरखण्ड	२०	१.००
४	साग/गाजर/मुला/हरियो तरकारी/धनिया	५०	२.५०
५	अन्य: तेल, नुन, बेसार, अदुवा, लसुन, प्याज, धनिया, जिरा, आदि	१५	१.५०
	जम्मा	१७५	१५.००

मेनु ६- भुटेको अन्डा र चिउरा	बार -शुक्रबार
सामग्री तथा मात्रा विवरण - प्रति बालबालिका	

क्र.सं	सामग्री विवरण	मात्रा (ग्राम)	औसत मूल्य
१	चिउरा	३५	३.५०
२	आलुतरुल /पिँडालु/ सखरखण्ड	४०	२.००
३	खुकुराको अन्डा	१०	३.६०
४	गेहुंगुडी (केराउ/भटमास/चना/सिमी, अन्य)	२०	३.००
५	साग/गाजर/मुला/हरियो तरकारी/धनिया	३०	१.५०
६	अन्य: तेल, नुन, बेसार, अदुवा, लसुन, प्याज, धनिया, जिरा, आदि	१५	१.५०
	जम्मा	१५०	१५.१०

अन्य जानकारी

१. सामग्रीको मूल्य भीखम अनुसार स्थानीय बजार मूल्यभन्दा बढी नहुने गरी विद्यालय र आपूर्तिकर्ताबीच आपसी समझदारीमा निर्धारण गर्न सकिने छ।
२. दिवा खाजा सम्पर्क शिक्षकको नाम तथा सम्पर्क नं:
३. विद्यालय प्रधानाध्यापकको नाम तथा सम्पर्क नं:
४. अनुगम/बहिविकरण गर्ने वडा सदस्यको नाम तथा सम्पर्क नं.
५. दिवा खाजा तयार गर्ने व्यक्तिको नाम तथा सम्पर्क नं.
६. स्थानीय साझी आपूर्तिकर्ताको संख्याको नाम :
७. आपुर्तिकर्ताको सम्पर्क व्यक्तिको नाम तथा सम्पर्क नं

विद्यालयका दिवा खाजासम्बन्धी नियमहरु

१. खाजा वितरण हुँदा समय:
२.खाजा वितरणको समयमा विद्यार्थीहरुले भान्सा कक्षाका विद्यार्थीहरुलाई आवश्यकता दिई भीड नगरी पंक्तिबद्ध रूपमा खाजा लिनुपर्नेछ।
३. खाजा पिउनु अघि विद्यार्थीहरुले अनिवार्य रूपमा साबुन पानीले हात धुनुपर्नेछ।
४. खाजा खाने क्रममा विद्यार्थीहरुले अनुशासित रूपमा राउटे स्थानमा मिलेर बसेर खानुपर्नेछ।
५.खाजा खाइसकेपछि प्रयोग भएका पत्रेट, चम्चा तथा अन्य भाँडाकुडा लोकिएको स्थानमा जिम्मेवारीपूर्वक राख्नुपर्नेछ।
६. खाजा फाल्न कडाईका साथ निषेध गरिएको छ।

"विद्यालय खाजा, स्थानीय उत्पादनको सहारा — स्वस्थ बालबालिका, शिक्षामा उज्यालो"

शिवालय गाउँपालिका, बाजाकोट

Lions Clubs International FOUNDATION

UN WFP World Food Program USA

WFP World Food Programme

अनुसूची-२

विद्यालय दिवा खाजाका लागि खाद्य सामग्री आपूर्तिसम्बन्धी सम्झौता पत्र

नेपाल सरकारको स्थानीय उत्पादनमा आधारित विद्यालय दिवा खाजा कार्यक्रमलाई स्थानीय सहकारीको माध्यमबाट जाजरकोट जिल्लामा प्रभावकारी रूपमा सञ्चालन गर्न आवश्यक स्थानीय कृषि उपज खरिद तथा आपूर्तिसम्बन्धी विद्यालय र आपूर्तिकर्ता (सहकारी/कृषक समूह/कृषक) बीचको सम्झौता पत्र।

सम्झौता नं.: .....

यस सम्झौतामा

प्रथम पक्षः

.....
.....

दोस्रो पक्षः

.....
.....

बीच विद्यालय दिवा खाजा सम्बन्धी कार्यक्रम सञ्चालन गर्न सहमति भएको छ। यस कार्यक्रमको कार्यान्वयनका लागि दुवै पक्षबीच मेनु बमोजिमका स्थानीय उत्पादित कृषि उपज सामग्रीहरूको खरिद तथा आपूर्तिका लागि निम्न लिखित शर्तहरूमा रही कार्य गर्ने/गराउने गरी यो सम्झौता पत्रमा हस्ताक्षर गरी एक—एक प्रति बुझिलियौं/दियौं।

<u>सम्झौताका बुँदा तथा शर्तहरू</u>

<u>१. उपभोग्य वस्तु तथा परिमाण</u>

१.१ दोस्रो पक्षले मेनुमा उल्लेख भए बमोजिम विद्यार्थी संख्याका आधारमा आवश्यक उपभोग्य सामग्रीहरूको आपूर्ति गर्नुपर्नेछ।

२. मूल्य

२.१ उपभोग्य वस्तुहरूको प्रति इकाई मूल्य मेनुमा निर्धारित मूल्य नबढ्ने गरी दुवै पक्षबीच सहमत भएको साझेदारी मूल्य अनुसार उपलब्ध गराउनु पर्नेछ।

३. खाद्य व्यवस्थापन तथा ढुवानी

३.१ उपभोग्य सामग्रीहरूको आपूर्ति विद्यार्थी संख्याको आधारमा निर्धारित परिमाण तथा मेनुमा उल्लेखित मूल्य अनुसार सम्बन्धित विद्यालयहरूमा गर्नुपर्नेछ।

३.२ आपूर्ति मिति प्रथम र दोस्रो पक्षबीच आपसी सहमतिबाट निर्धारण गरिनेछ।

३.३ दोस्रो पक्षले आपूर्ति गरिएका सामग्रीहरूको अनुसूची—क बमोजिम दुई प्रति आपूर्ति सुनिश्चितता पत्र प्रथम पक्षलाई उपलब्ध गराउनुपर्नेछ। साथै, आपूर्ति प्राप्त भएको विवरण दस्तखत सहितको रसिद/भरपाई प्रथम पक्षले दोस्रो पक्षलाई उपलब्ध गराउनुपर्नेछ।

३.४ कुनै कारणवश वस्तु आपूर्ति गर्न नसकिने वा ढिलाइ हुने अवस्था भएमा दोस्रो पक्षले कम्तीमा एक हप्ता अगावै प्रथम पक्ष (प्रधानाध्यापक वा आधिकारिक प्रतिनिधि) लाई आपूर्ति गर्न नसकिने वस्तु तथा परिमाणसहित लिखित जानकारी गराउनुपर्नेछ।

३.५ सम्झौताअनुसार आपूर्ति हुन नसकेको ठहर भएमा साक्षी रोहवरको जानकारीसहित एक हप्ताभित्र सम्झौता रद्द गर्न सकिनेछ।

४. गुणस्तरको प्रत्याभूति

४.१ विद्यालयको तर्फबाट तोकिएको आधिकारिक व्यक्तिले आपूर्ति गरिएको सामग्रीको गुणस्तर परीक्षण गर्न सक्नेछ।

४.२ आपूर्ति गरिएका वस्तु तोकिएको उपभोग्य गुणस्तरभन्दा कम भएमा सो सामग्री अस्वीकृत गरिनेछ र आपूर्ति सुनिश्चितता पत्रमा समेत अभिलेख गरिनेछ।

५. भुक्तानीको सीमा तथा प्रक्रिया

५.१ प्रत्येक तीन महिनाको अन्त्यमा दोस्रो पक्षले आपूर्ति गरिएका सामग्रीहरूको बील/बीजक प्रथम पक्षलाई अनुसूची—क बमोजिम पेश गर्नुपर्नेछ।

५.२ प्रथम पक्षले बील/बीजक परीक्षण गरी भुक्तानी योग्य ठहर भएमा बील पेश भएको सात दिनभित्र वा आपसी समझदारीअनुसार भुक्तानी गर्नुपर्नेछ।

६. मूल्य भिन्नता

६.१ कृषि उपजको मूल्यमा प्राकृतिक प्रकोप, खडेरी वा अन्य विशेष परिस्थितिबाहेक अन्य अवस्थाको भिन्नता स्वीकार्य हुनेछैन।

६.२ मूल्यमा परिवर्तन आवश्यक परेमा दुवै पक्षबीच आपसी सहमतिबाट मात्र निर्धारण गरिनेछ।

७. सहजीकरण

७.१ कुनै प्रक्रियागत वा विवादित विषय उत्पन्न भएमा तेस्रो पक्षीय स्वतन्त्र सहजकर्ताको सहयोग लिन सकिनेछ। उक्त सहजकर्ताले दुवै पक्षबीच समन्वय गरी समस्या समाधानमा सहजीकरण गर्नेछ।

८. सम्झौताको अवधि

८.१ यो सम्झौता आगामी शैक्षिक सत्र —— साल भाद्र १ गतेदेखि —— साल श्रावण मसान्तसम्म (— वर्ष) लागू हुनेछ।

सम्झौता सम्पन्न विवरण

यो सम्झौता मिति ———— गते ——— का दिन देहायका दुवै पक्षको हस्ताक्षरबाट सम्पन्न गरियो।

विद्यालयको तर्फबाट (छाप)

नामः ————

पदः ————

हस्ताक्षरः ————

मितिः ————

स्थानः ————

आपूर्तिकर्ताको तर्फबाट (छाप)

नामः ————

पदः ————

हस्ताक्षरः ————

मितिः ————

स्थानः ————

साक्षी रोहवर

१. शिक्षा शाखा प्रमुख

नामः ————

पदः ————

हस्ताक्षरः ————

मितिः ————

स्थानः ————

अनुसूची—२क

परिमाण तथा मूल्य विवरण

संस्थाको नामः .....

ठेगानाः .....

S.N.	Product Name	Unit Price (Rs.)	Delivered Qty	Total Price	Remarks
(अन्न समूह)					
१	चामल				
२	गहुँ पिठो				
३	कोदो पिठो				
४	उसिनेको मकै				
५	मकैको च्याख्ला				
(गेडागुडी समूह)					
६	दाल (मास/मसुरो)				
७	सिमी				
८	चना				
९	केराउ				
१०	भटमास				
११	सोयाबिन				
(फलफूल/तरकारी)					
...	...				

जम्मा रकमः .....

अनुसूची — ३

चौमासिक प्रगति विवरण तथा अनुदान निकासा फाराम

(चौमासिक विवरणका आधारमा तथ्याङ्क भर्नुपर्ने)

विद्यालयको नामः .....

वडा नं.ः .....

अघिल्लो चौमासिकमा विद्यालय सञ्चालन भएका दिनः .....

खाजा उपभोग भएका जम्मा दिनः .....

क. अघिल्लो चौमासिकको विद्यार्थी विवरण

विवरण	छात्रा	छात्र	जम्मा
जम्मा भर्ना			
जम्मा उपस्थिति दिन			
खाजा उपभोग भएका दिनको जम्मा उपस्थिति			

ख. पछिल्लो मौज्दात तथा आगामी निकासाको विवरण

विवरण	रकम (रू. हजारमा)	खाद्य सामग्री १ (केजी)	खाद्य सामग्री २ (केजी)	खाद्य सामग्री ३ (केजी)	खाद्य सामग्री ४ (केजी)

गत चौमासिकको मौज्दात					
गत चौमासिकमा प्राप्ति					
गत चौमासिकको खर्च					
बचत/मौज्दात					
जम्मा विद्यार्थी भर्ना					
आगामी चौमासिकमा खाजा उपभोग हुने जम्मा दिन					
प्रतिदिन प्रति विद्यार्थी लागत रकम तथा आवश्यक खाद्य सामग्री परिमाण दर					
आवश्यक खाद्य सामग्री परिमाण तथा रकम					
कुल मौज्दात/बचत					
निकासा हुनुपर्ने रकम तथा खाद्य सामग्री परिमाण					

प्रमाणीकरण विवरण

विद्यालय व्यवस्थापन समिति (वि.व्य.स.) अध्यक्षको नामः
.....
सहीः .....

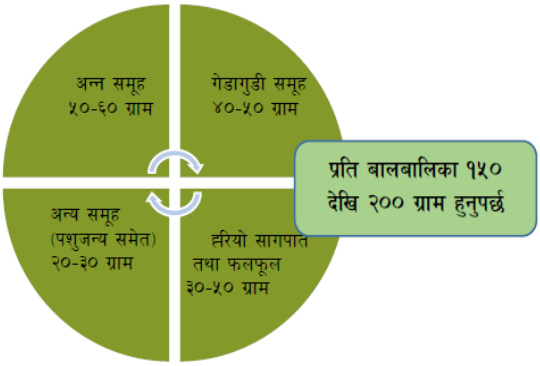
खाद्य सामग्री वा रकम निकासा गर्ने अधिकारीको नामः
.....
सहीः .....

सामग्री बुझिलिनेको नामः .....
सहीः .....

अनुसूची-४

दैनिक आवश्यक खाजाबाट आपूर्ति हुनुपर्ने बृहत् तथा सूक्ष्म पोषक तत्वको राष्ट्रिय मापदण्ड अनुसारको मात्रा

क्र.सं.	आवश्यक पोषण तह प्रति बच्चा प्रति दिन (Nutrition categories required per child per day)	उमेर समूहतथा तह ४देखी १२ वर्ष (०-५) (Age Group/Grade)	दैनिक सिफारीस आवश्यकता (RDA per day)	दिवा खाजा वाट ३०% प्रतिशत प्रस्तावित पोषण लक्ष्य (Targeted of school meal 30%)
१	क्यालोरी (किलो क्यालोरी) calories (KCL/day)	४-१२	१८५०	५५५
२	प्रोटिन (ग्राम) Protein (gm/day)	४-१२	२९.५	८.८५
३	फ्याट (ग्राम) Fat (gm/day)	४-१२	३०	९
४	आयोडिन (माईक्रो ग्राम) Iodine (µg/day)	४-१२	१२०	३६
५	आईरन (मिली ग्राम) Iron (mg/day)	४-१२	१७.८	५.४
६	जिङ्क (मिली ग्राम) (zinc mg/day)	४-१२	११.२	३.३६
७	भिटामिन ए (माईक्रो ग्राम) (Vitamin A µg)	४-१२	५००	१५०



दैनिक रुपमा आवश्यक मात्रा र परिमाण

आज्ञाले

गोपाल शाही

प्रमुख प्रशासकीय अधिकृत