

काठमाडौं महानगरपालिका
कमलादी, काठमाडौं
बागमती प्रदेश
छात्रावास (होस्टल) अनुगमन फाराम २०८२

होस्टलको नाम, ठेगाना:

वडा नं :

मिति:

संचालकको नाम:

सम्पर्क नं:

काम कारवाहीको जिम्मा लिने व्यक्तिको नाम, थर र पद:

छात्रावासले उपलब्ध गराउने सेवा : महिला वा पुरुष :

अनुमति नं :

अनुमति लिएको कार्यालय:

प्यान नं:

केटा :

केटी :

अन्य :

जम्मा :

व्यवसाय दर्ता नं :

छात्रावासमा बस्नेको उमेर समूह :

क्र.सं	पक्ष / सूचक	नभएको ०	कमजोर १	सामान्य २	राम्रो ३	उच्च खालको ४	कै.
१	भौतिक पक्ष						
१.१	शौचालय (१० जना बराबर कम्तिमा एउटा)						
१.२	भान्साघर छुट्टै रहेको						
१.३	पानीको व्यवस्थापन राम्रोसँग गरेको						
१.४	विद्युत आपूर्ति (वैकल्पिक व्यवस्थासहितको) भएको						
१.५	फोहरमैला व्यवस्थापन र उचित सरसफाइको व्यवस्था भएको						
१.६	कोठाहरु पर्याप्त प्रकाश तथा हावा छिर्ने प्रकृतिको भएको						
१.७	प्रत्येक छात्रछात्राहरूका लागि पलड, दराज, टेबुलको व्यवस्था राम्रो भएको						
१.८	कुनै पनि विपद् (बाढी, पहिरो, आगजनी, भुकम्प आदि) को जोखिम नहुने खालको/जोखिमपूर्ण संरचना नभएको						
१.९	फायर फाइटिङ उपकरणहरू जस्तै : फायर एक्सटिङ्गुइसर उपयुक्त स्थानमा राखेको						
१.१०	आपत्कालीन अवस्थामा प्राथमिक उपचार सेवा सुविधा उपलब्ध भएको (प्राथमिक उपचार बाक्स भएको)						
१.११	स्नान गृहमा उचित भेण्टिलेसनको व्यवस्था गरेको						
१.१२	छात्रावासको (कोठा र शौचालय बाहेक) अन्य आवश्यक भागको निगरानी हुने गरी सिसिटिभी जडान गरेको						
१.१३	छात्र र छात्रा दुवैको लागि छात्रावास सञ्चालन गर्ने भएमा त्यस्ता भवनहरू नजिकमा आमनेसामने नभई कम्तिमा २०० मिटरको दुरी कायम गरी व्यवस्थापन गरेको						
१.१४	साइनबोर्ड सार्वजनिक रूपमा महानगरपालिकाले तोकेको मापदण्डबमोजिम प्रष्ट देखिने र बुझिने गरी दर्ता नम्बरसमेत उल्लेख गरेको						
१.१५	मापदण्ड तथा आन्तरिक आचारसंहिता प्रष्ट देखिने गरी छात्रावासमा राखेको						
१.१६	बाहिर निस्कने माध्यमहरू (अर्थात् ढोका, हलवे, प्रवेश, आकस्मिक मार्ग, हलहरू) अवरोधबाट मुक्त तथा आकस्मिक द्वारको व्यवस्था						

क्र.सं	पक्ष / सूचक	नभएको ०	कमजोर १	सामान्य २	राम्रो ३	उच्च खालको ४	कै.
१.१७	झ्यालमा बारहरू वा अन्य प्रबन्ध गरी सुरक्षा सुनिश्चित गरेको						
१.१८	पानी भण्डारणको लागि प्रयोग गरिएको कुनै ट्याङ्की वा इनार ढाकिएको						
१.१९	दैनिक रूपमा कोठा सरसफाई गर्ने प्रबन्ध मिलाइएको						
१.२०	कोठाको साइज हेरी १ जना वा २ जना वा अधिकतम ४ जना राखेको						
२	शैक्षिक पक्ष						
२.१	छात्रावासमा स्वच्छ शैक्षिक वा प्राज्ञिक वातावरण कायम गर्न आवश्यक व्यवस्था भएको						
२.२	पुस्तकालय र डिजिटल लर्निङको व्यवस्था						
२.३	इन्टरनेट र Wi-Fi नेटवर्कको पहुँच भएको						
३	प्रशासनिक पक्ष						
३.१	सेवा, सुविधा, सेवा-शुल्क, जिम्मेवारी तथा कर्तव्यहरू, गोपनीयता, अनुशासनसम्बन्धी आचारसंहिता, उजुरी आदि समेटिएको आन्तरिक नियम र आचारसंहिता बनाई महानगरपालिकामा पेश गरी सहमति प्राप्त भई लागु भएको						
३.२	उपभोक्ता संरक्षण ऐन, २०७५ तथा अन्य प्रचलित कानूनअन्तर्गत रही कार्य गरेको						
३.३	छात्रावासमा बस्ने व्यक्तिको पासपोर्ट साईजको फोटो, परिचय खुल्ने प्रमाणपत्रको प्रतिलिपिसहित छुट्टाछुट्टै व्यक्तिगत विवरण सहितको फारम अद्यावधिक गरेको						
३.४	बाहिर जाने र भित्र प्रवेश गर्ने समय र अनुमतिसम्बन्धी प्रावधान स्पष्ट व्यवस्था वा परिचय पत्र र लगबुक भर्ने व्यवस्था मिलाइएको						
३.५	छात्रावासमा विना अनुमति बाहिरको असम्बन्धित व्यक्ति भित्र प्रवेश गर्न नपाउने व्यवस्था						
३.६	छात्रावासमा बस्ने व्यक्ति तथा कर्मचारी बिदामा बस्दा अनिवार्य रूपमा स्वीकृति लिई बस्ने गरेको						
३.७	अनुमति भएको मितिले ६ महिनाभित्र सञ्चालन गरिसकेको जानकारी महानगरपालिकालाई दिएको						
३.८	अनुगमन समितिले पछिल्लोपटक अनुगमन गरी दिएको निर्देशन परिपालना गरेको						
३.९	वडामा व्यवसाय दर्ता गरी सञ्चालन गरेको र नविकरण भएको (पहिलो पटकका लागि)						
३.१०	छात्रावास सञ्चालनसम्बन्धी मापदण्ड, २०८० को अनुसूची १ बमोजिमको प्रस्ताव पेश भएको (पहिलो पटक भए)						
३.११	छात्रावास सञ्चालनसम्बन्धी मापदण्ड, २०८० को अनुसूची-२ बमोजिम छात्रावास सञ्चालन गर्ने प्रतिबद्धतासहितको निवेदन पेश भएको (पहिलो पटक भए)						
३.१२	सम्बन्धित वडा कार्यालयको सिफारिसपत्र भएको (पहिलो पटक भए)						

क्र.सं	पक्ष / सूचक	नभएको ०	कमजोर १	सामान्य २	राम्रो ३	उच्च खालको ४	कै.
३.१३	सञ्चालक/वार्डनको नागरिकताको प्रतिलिपि (निजको उमेर ३० वर्ष पूरा भएको)						
३.१४	छात्रावास सञ्चालन गर्ने भवनको नक्सा र नक्सापास प्रमाणपत्र वा निर्माण सम्पन्न प्रमाणपत्र, प्रमाणिकरणको प्रतिलिपि (पहिलो पटक भए)						
३.१५	छात्रावास सञ्चालन गर्ने घर (आफ्नो भएमा वडा कार्यालयमा कर तिरेको प्रमाण पुग्ने कागजात) र भाडामा लिइएको भए घरबहाल सम्झौतापत्रको प्रतिलिपि (पहिलो पटक भए)						
३.१६	आन्तरिक राजस्व कार्यालयबाट व्यवसायिक प्यान नं लिएको (पहिलो पटक भए)						
३.१७	होस्टलको विधानको प्रतिलिपि महानगरपालिकालाई पेश गरेको						
३.१८	कुनै प्रकारको लागुपदार्थ, मदिराजन्य तथा सुर्तीजन्य पदार्थ तथा प्रचलित कानूनले बन्देज गरेको वस्तु वा पदार्थ ओसारपसार, बिक्री वितरण र सेवन गर्न नपाइने भनी कबुलियत गराईएको						
३.१९	सुरक्षा गार्ड वा सञ्चालक आफैं वा आफु नबस्ने भएमा वार्डनको जिम्मेवारी दिएको						
४	आर्थिक पक्ष						
४.१	वार्षिक लेखापरीक्षण गरी सोसमेत संलग्न गरी विस्तृत विवरणसहितको वार्षिक प्रतिवेदन प्रतिलिपि प्रत्येक आर्थिक वर्षको पुस मसान्तभित्र महानगरपालिकामा पेश गरेको						
४.२	बालश्रमिकहरु प्रयोग गर्न नपाइने (अनिवार्य)						
४.३	विद्यार्थीबाट लिइने शुल्कका बारेमा सबैले देख्ने ठाउँमा टाँस गरेको						
५	खानेपानी, खानाको व्यवस्था र सरसफाई						
५.१	खाद्य वस्तुहरुको गुणस्तर खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर ऐन, २०८१ तथा प्रचलित कानून बमोजिम भएको						
५.२	खानाको मात्रा पर्याप्त र शाकाहारी र मांसाहारीका लागि विकल्प भएको (डाइट प्लान राखेको)						
५.३	दैनिक सरसफाई र डस्टबिनहरु समयमै सफा गरेको						
५.४	खानाको समय तालिका पालना र सन्तुलित भोजनको व्यवस्था गरेको						
६.०	चमेनागृह सम्बन्धी						
क.	बाहिरी परिसर र भान्साको सामान्य अवस्था						
६.१	भूईँ, भित्ता र सिलिङ नसोस्ने, सजिलै सफा गर्न सकिने किसिमले बनाइएको र तिनीहरु ठिक अवस्थामा रहेको						
६.२	प्राकृतिक वा यान्त्रिक भेन्टिलेसनको व्यवस्था गरिएको						
६.३	झ्याल तथा ढोकाहरु राम्ररी बन्द हुने र हानिकारक जीवहरु भित्र प्रवेश गर्न सक्ने प्वालहरु मुक्त रहेको						
६.४	खाडल, नाली तथा चर्पीबाट बग्ने सबै फोहोर पानीलाई राम्रो सँग ढल निकासको व्यवस्थित प्रणालीमा जोडिएको						
६.५	पानी आपूर्तीका पाईप तथा अन्य प्रयोगका पाईपहरु नचुहिने गरी जडान गरिएका र समय समयमा मर्मत गर्ने गरिएको						

क्र.सं	पक्ष / सूचक	नभएको ०	कमजोर १	सामान्य २	राम्रो ३	उच्च खालको ४	कै.
६.६	सरसफाईको लागि प्रयोगमा ल्याइने रसायनहरूलाई खाद्य बस्तुसँग नराखी छुट्टै स्थानमा लेबल लगाई भिन्दै भण्डारण कक्ष राखिएको						
६.७	शौचालय भएको स्थान र खानेकुरा राख्ने, बनाउने तथा खुवाउने कक्ष सँग प्रत्यक्ष रुपमा जोडिने गरी नजिक नरहेको र आफै लाग्ने ढोका भएको						
६.८	शौचालयहरू सफा भएको र टुटेफुटेको अवस्थामा नरहेको						
६.९	शौचालयहरूमा पानी सहित हात धुने बेसिन, साबुन र हात सुक्खा बनाउने तथा हात धुने स्वास्थ्यकर सुविधाहरू उपलब्ध रहेको						
ख.	व्यक्तिगत सरसफाईको अवस्था						
६.१०	खानेकुरा सम्पर्कमा आउने सम्पूर्ण उपकरण र भाँडावर्तन सेनिटाईजर वा सफा पानी प्रयोग गरि सरसफाई गरिएको						
६.११	खानेकुरा तयार गर्ने र पस्किने वा खानेकुरा को सम्पर्क मा आउने सबै ब्यक्तिहरूले उनीहरूका बाहिरी लुगा ढाकिने गरि सफा पोशाक /एप्रोन लगाएको						
६.१२	खानेकुराको सम्पर्कमा आउने सबै व्यक्तिहरूले आफ्नो व्यक्तिगत सरसफाई कायम गरेको, नङ्ग काटेको, नङ्गमा अनावस्यक पोलिस नगरेको, खानेकुरामा छोईने गरी गहना नलगाएको, कपाल छोपेको र मास्क लगाएको						
६.१३	सरुवा तथा संक्रमक रोग (रुघा, खोकी, वान्ता, झाडा पखाला, ज्वरो आदि) भएका कामदारहरूलाई खाना पकाउन अनुमती नदिएको						
ग.	खाद्यान्न भण्डारणको अवस्था						
६.१४	खाद्य पदार्थलाई प्रयोग गर्दा First in first out (FIFO) प्रणालीको अभ्यास गर्ने व्यवस्था भएको						
६.१५	काँचो मासु तथा माछालाई पकाइसकेका सबै खानेकुराहरूबाट अलग्गै भण्डारण गरिएको र भरपर्दो चिस्यानको व्यवस्था भएको						
६.१६	सरसफाईको पर्याप्त वातावरण बनाउन, किट (किरा/मुसा)को पर्याक्रमणबाट जोगाउन र सरसफाईका लागि प्रयोग गरिने वस्तुहरूबाट दुषित हुन नदिन सुक्खा खानेकुरा र मसलाहरूलाई सफा निरीक्षण तथा ढकनी सहितका उपयुक्त भाँडाहरूमा भण्डार गरिएको						
६.१७	मासु, दुग्धपदार्थ, माछा, अण्डा तथा छिटो सडिगली जाने खानेकुराहरूलाई ४°C वा सो भन्दा तलको तापक्रममा भण्डार गरि मिति तथा समय ठिक सँग लेबल लगाइएको (फ्रिज भएको)						
६.१८	फ्रिजिड गर्नु पर्ने खानेकुराहरूलाई -१८°C वा सो भन्दा तलको तापक्रममा भण्डार गरिएको						
६.१९	कच्चा तथा तयारी खानेकुराका लागि छुट्टाछुट्टै ठाउँ/बोर्ड र भाडावर्तनहरूको व्यवस्था गरिएको						
६.२०	पेय पदार्थ र खानेकुराहरूलाई चिसो (कोल्ड होल्ड) मा राख्न पिउन योग्य पानीबाट मात्रै बरफ बनाइएको						
घ.	खाद्य पदार्थलाई पकाउने र तयारी गर्ने स्थान अवस्था						
६.२१	खानेकुरालाई राम्ररी पकाइएको र त्यसको तापक्रम कम्तीमा ७५°C पुगेको						

क्र.सं	पक्ष / सूचक	नभएको ०	कमजोर १	सामान्य २	राम्रो ३	उच्च खालको ४	कै.
६.२२	सबै सलादलाई पिउने पानीले सफा गरी पोटासियम परम्यांगेट वा क्लोरिन (०.१ मिलीग्राम भन्दा बढी अवशेष नरहनेगरी)ले निर्मलीकरण गरी जिवाणुमुक्त बनाइएको						
६.२३	सबै भित्रिने (इन्कमिड) खानेकुराका परिकारहरूको गुणस्तर र उत्पादन तथा उपभोग्य मिति तथा अनुज्ञा/अनुमतिपत्र नम्बर हेर्ने, डेलिभरी जाँच गर्ने गरिएको						
६.२४	रेफ्रिजेरेटर तथा फ्रिजरहरू ठिक तापक्रममा चलिरहेका छन् भन्ने कुरा सुनिश्चित गर्न तिनीहरूको जाँच गरिएको						
ड.	खाद्य स्वच्छता सम्बन्धि तालिमको अवस्था						
६.२५	खाद्य स्वच्छता र सरसफाइका बारेमा कर्मचारीहरूलाई पर्याप्त तालिम दिई उनीहरूको सुपरीवेक्षण गर्ने गरिएको (कम्तिमा ७ दिनको तालिम लिई)						
च.	पिउने पानी र सरसफाई गर्ने पानीको अवस्था						
६.२६	पानीको भण्डारण तथा प्रशोधन प्रक्रियाहरूको प्रलेखन (डकुमेन्टेसन) तथा परीक्षण गरिएको गुणस्तरको अभिलेख राखिएको						
	प्राप्ताङ्क जम्मा : (पूर्णाङ्क ३०० मध्ये)						
अन्य विवरण (कैफियत)							
१.							
२.							
३.							

मै/हामी ले माथि उपलब्ध गराएको विवरणहरू सबै साँचो हुन् कुनै विवरणहरू झुठो प्रमाणित भएमा कानूनबमोजिम कारबाही को भागीदार हुन म /हामी तयार छु/छौं

सञ्चालकको नाम:

अनुगमनकर्ताहरूको विवरण

हस्ताक्षर

सम्पर्क न. :

१

हस्ताक्षर:

२

मिति:

३

होस्टलको छाप :

४

वार्डनको नाम र हस्ताक्षर :

५