



उद्योग वाणिज्य संघ-चितवन

मासिक

CHAMBER OF COMMERCE & INDUSTRY-CHITWAN (NEWSLETTER)

वर्ष २८, अंक ७, भाद्र/असोज २०७९

August/September 2022

बैंक तथा वित्तीय संस्थाको चक्रो ब्याजदरका विरुद्ध उवासंघ-चितवनले बुझायो ज्ञापन पत्र ।



उद्योग वाणिज्य संघ-चितवनले बैंक तथा वित्तीय संस्थाहरूले बृद्धि गरेको अवैज्ञानिक ब्याजदरका विरुद्ध मिति २०७९ असोज ३१ गते ज्ञापन पत्र बुझाएको थियो । जिल्ला प्रशासन कार्यालय चितवनका प्रमुख

जिल्ला अधिकारी अस्मान तामाङ मार्फत संघले नेपाल सरकार अर्थ मन्त्रालय, नेपाल राष्ट्र बैंक तथा समन्वयका लागि नेपाल उद्योग वाणिज्य महासंघलाई ज्ञापन पत्र बुझाएको हो । जिल्ला प्रशासन कार्यालय

...बाँकी ३ नं. पेजमा

भारतीय माछाले स्थानीय बजार धराशायी

नेपालमा खपत हुने माछाको उत्पादनमा नेपालमै हुन्छ । तर, नेपाली बजारमा भारतीय माछा छ्यपछ्याप्ति भएकोले त्यसलाई रोक्न विभिन्न सात व्यवसायी संघले पत्रकार सम्मेलन गरी भारतीय माछाको आयातमा रोक लगाउन आग्रह गरेका छन् । भारतबाट पूर्णरूपमा

अखाद्य माछा आउने क्रम नरोकिएपछि त्यसको असर नेपाली माछा उत्पादक तथा व्यवसायीमाथि परेको भन्दै भारतीय अखाद्य माछा जसरी भए पनि रोकनुपर्ने व्यवसायी संघहरूको माग थियो । भारतबाट आउने माछामा छुट हुँदा त्यसलाई

(जि.प्र.का.द.नं. ५/०८८/०५०, चि.जि.हु.द.नं. ६/०८८/०५०

AN ISO 9001:2015 CERTIFIED CHAMBER

qualityaustria
central asia
Succeed with Quality

प्रकाशक

उद्योग वाणिज्य संघ-चितवन, फोन: ०१६-५९६९०८, ५९६२०८, ५९६३०८
URL: www.ccichitwan.org.np, Email: info@ccichitwan.org.np



उद्योग वाणिज्य संघ-वित्तन

लक्ष्य (Mission)

उद्योगी तथा व्यवसायीहरुको हक्क हितको संरक्षण तथा सम्बर्द्धन गर्दै स्थानीय आर्थिक तथा सामाजिक विकासको माध्यमबाट राष्ट्रिय अर्थतन्त्रको विकासमा योगदान पूऱ्याउने ।

परिकल्पना (Vision)

‘आफ्नो कार्यक्षेत्र भित्र संचालित उद्योग तथा अन्य व्यवसायलाई गुणस्तरीय र प्रतिस्पर्धी बनाइदै बढि आर्थिक क्रियाकलापको सम्भावना भएको कृषि तथा पर्यटन क्षेत्रको विकासलाई निरन्तरता दिई स्वास्थ्य सेवा र शिक्षा क्षेत्रलाई विकसित गरी प्रवर्द्धन गर्न आवश्यकतामा आधारित सेवा प्रदान गर्ने जे तृत्वदायी संस्थाका रूपमा संघलाई विकसित गर्ने ।’

गुणस्तर नीति (Quality Policy)

उद्योग वाणिज्य संघ-वित्तन, वित्तन जिल्ला भित्रका उद्योग व्यापार क्षेत्रको छाता सङ्कुठन भई दक्ष जनशक्तिको माध्यमद्वारा राज्यको नीति नियमसङ्कृत सेवगाही सञ्जुष्टीको माध्यमबाट गुणस्तरीय उद्देश्यहरूलाई निरन्तर परिष्कृत गर्दै एक प्रभावकारी संस्थाको रूपमा विकसित हुन प्रतिबन्ध छ ।

प्रकाशन समिति

संयोजक:

विजानलाल श्रेष्ठ - कार्यसमिति सदस्य

सदस्यहरू:

शिवप्रसाद ओम्बा, दुर्गप्रसाद गौतम, रोहितकुमार श्रेष्ठ, यमप्रसाद घिमिरे, उद्धव जोशी, महादीप श्रेष्ठ

सल्लाहकारहरू:

राजेन्द्र ओली, सिद्धार्थलाल चुक्ते, रामशरण सिलवाल

सम्पादक:

गणेश सुवेदी- कार्यक्रम अधिकृत

ले-आउट / डिजाइन:

सन्देश पौडेल - सूचना प्रविधि अधिकृत



रोक्न मुख्य नाकाहरूमा कडाई गर्नुपर्ने नेपाल मत्स्य व्यवसायी संघ केन्द्रीय समितिले जनाएको छ । भारतबाट स्वास्थ्यको लागि अत्यन्तै घातक मानिने फर्मालिनयुक्त माछा दैनिक ५० टनभन्दा बढी नेपाल भित्रिने गरेको संघका केन्द्रीय अध्यक्ष अम्बिकाप्रसाद अधिकारीले जानकारी दिए । स्वदेशमै पर्याप्तमात्रामा माछा उत्पादन हुँदाहुँदै पनि भारतबाट भन्सार छली गरेर ल्याउने क्रम रोकिएको छैन, उनले भने, ...यसलाई रोक्न सम्पूर्ण माछा व्यवसायी तथा निजी क्षेत्र लाग्नुपर्ने देखिन्छ । गतवर्ष पनि भारतीय माछाकै कारण नेपालका माछापालक किसानले ठूलो नोक्सान भोग्न परेको उनले बताए । यसपटक पनि भारतीय अखाद्य माछा नरोके त्यही अवस्था नहोला भन्न सकिन्न, उनले भने, समयमै माछा बेच्न नपाएपछि जाडो को समयमा माछा पोखरीमै मर्छ । एकातिर माछा मर्ने र अर्कोतर्फ बैंकले अत्याउने गर्दा माछापालक किसान नै धरापमा पर्ने हुँदा किसान बचाउनको लागि पनि सरकारी र निजी दुवै क्षेत्रबाट पहल गर्नुपर्ने उनले बताए । अहिले भारतबाट ल्याउने माछाबाट मात्रै गएको १५ दिनमा ७८ लाख रुपैयाँ बराबर को भन्सार छली भइसकेको अध्यक्ष अधिकारीले दाबी गरे । उनका अनुसार नेपाललाई दैनिक ६० देखि ७० टन माछा आवश्यक पर्छ । तर, ती माछा नेपालभित्रै उत्पादन हुने उनले बताए । भारतबाट अवैध तरिकाले माछा आए पनि भन्सार विभागसँग त्यसको तथ्यांक नहुने उनको भनाइ छ । भन्सारमा गएर हेर्ने हो भने आधिकारिक रूपमा भारतबाट माछा आएको देखिँदैन । तर, बजारमा छ्याप्छ्याप्ती भेटिन्छन्, उनले भने, त्यसैले नेपाली उत्पादनलाई बचाउने हो भने भारतीय माछा आयातलाई नियन्त्रण गर्नैपर्छ । भारतबाट आएको माछालाई पनि नेपाली माछाबराबरकै मूल्यमा बेचिदिने हुँदा त्यसबाट नेपाली किसान र नेपाली माछा व्यवसायी अप्छ्यारोमा परेको उनको भनाइ छ । नेपाली माछा दुई दिन राख्दासमेत बिग्रिने र भारतबाट आउने माछा १५



दिनसम्म पनि केही नहुनु भनेको त्यसमा अखाद्य वस्तुको मिसावट हो भनेर बुझ्न सकिन्छ, उनले भने, अर्को कुरा भारतीय माछामा भिँगा पनि लाग्दैन र माछाको आँखा पनि भित्र पसेको हुन्छ । तर, नेपाली माछामा भिँगा लाग्ने र आँखा टलिक्न्छ । अर्को कुरा नेपाली माछाको आकार ठूलो सानो हुने उनले बताए । भारतीय माछा भने एउटै आकारको आउने हुँदा नेपाली र भारतीय माछा माथिका यी आधारमा चिन्न सकिने उनको भनाइ छ । बजार मा मण्डीहरूमा भने भारतीय माछाले बजार लिइरहेको नेपाल मत्स्य व्यवसायी संघ चितवनका अध्यक्ष खगेन्द्र सुवेदीले बताए । सानो पोखरीमा केही यर्हाँका ज्युँदो माछा राखेर भारतीय माछा बेचिरहेका हुन्छन्, उनले भने, तर, ज्युँदो माछा भने भारतबाट ल्याउन सम्भव हुँदैन । विशेष गरेर काठमाडौंमा भारतीय माछाको बिगबिगी रहेको मत्स्य व्यवसायी संघको भनाइ छ । देशभरका प्रायः सबै जिल्लामा माछाको खपतसँगै उत्पादन पनि हुन्छ, केन्द्रीय अध्यक्ष अम्बिकाप्रसाद अधिकारीले भने, तर, काठमाडौंमा उत्पादन छैन । खपत मात्रै छ । त्यसैले पनि भारतीय माछाको प्रमुख बजार नै काठमाडौं बनेको छ

...बाँकी

चितवनमा एक समारोहका बिच संघका अध्यक्ष चुननारायण श्रेष्ठले ज्ञापन पत्र बुझाउनु भएको हो । मुलुकको कुल ग्राहस्थ उत्पादन र रोजगार सिर्जनामा महत्वपूर्ण योगदान पुन्याउँदै आएको निजी क्षेत्रमाथि समय-समयमा थपिने आर्थिक भार, नेपाल सरकार बाट लागु गरिने आर्थिक नीति तथा औद्योगिक एवम् व्यवसायिक विकास प्रतिकुलका प्रावधानहरूले निजी क्षेत्र धरासायी बनेको ज्ञापन पत्रमा उल्लेख गरिएको छ । नेपाल राष्ट्र बैंकले लागु गरेको चालु पूँजी मार्गनिर्देशन र सोही मार्गनिर्देशनको आडमा वर्तमान आर्थिक मंदीको अवस्थामा बैक तथा वित्तिय संस्थाहरूले मनोमानी रूपमा गरेको व्याजदर बृद्धि प्रति उद्योग वाणिज्य संघ-

। मत्स्य व्यवसायी संघले भारतीय माछाको आयातमा रोक लगाउनको लागि मुख्य नाकाहरूमा अनुगमन गर्ने भएको छ । असोज १ गतेदेखि नै माछा आयातमा विशेष अनुगमन गरिएको चितवन जिल्ला अध्यक्ष सुवेदीले बताए । उद्योग वाणिज्य संघ-चितवनका अध्यक्ष चुननारायण श्रेष्ठले स्वदेशी उत्पादनको बजारीकरणको सुनिश्चितता एवं आयात प्रतिस्थापन गर्ने कृषि उद्योगमा संलग्न मत्स्य किसानलाई उत्साह प्रदान गर्न सरकारसँग आग्रह गर्दै सबै व्यवसायी संघले मत्स्य व्यवसायीलाई सहयोग गर्ने बताउनुभयो । चितवन माछामा आत्मनिर्भर भइसकेको व्यवसायीहरू बताउँछन् । चितवन जिल्लामा वार्षिक छ हजार पाँचसय टन माछा उत्पादन हुने व्यवसायीको अनुमान छ । जिल्लाभित्र करिब आठसय हेक्टर क्षेत्रफलमा पोखरी रहेको चितवनका अध्यक्ष सुवेदीले बताए । चितवनमा उत्पादन भएको माछा दैनिक ६० टनको हाराहारीमा चितवनमै खपत हुने उनको भनाइ छ । चितवनका व्यवसायीक संघहरूले पनि चितवनका निजी व्यवसायीको हक्कहितका लागि निरन्तर लाग्ने बताएको छन् ।

चितवनको गम्भिर ध्यानाकर्षण भएको संघले जनाएको छ । कोभिड १९ को माहमारीका कारण मुलुकको अर्थतन्त्र अत्यन्तै प्रभावित भएको र रसिया-युक्रेन युद्धका कारण निजी क्षेत्र लगायत अर्थतन्त्र नै धरापमा परेको एवम् मुलुकको अर्थतन्त्रमा चौतर्फी दबाव परिरहेको र निजी क्षेत्रले आफ्नो व्यवसायिक अवस्थालाई पुनः जागृत गर्नुपर्ने अवस्थामा पछिल्लो समय भएको व्याजदर बढ्दिले व्यवसायीलाई निकै आहत पुगेको संघले जनाएको छ । मुलुकको अर्थतन्त्रलाई चलायमान बनाउँदै आयात प्रतिस्थापनका लागि संघर्षरत निजी क्षेत्रलाई यसरी अवैज्ञानिक रूपमा बढ्दि गरिएको व्याजदरले उद्योग व्यवसायनै बन्द गरी विस्थापित हुनुपर्ने वाध्यात्मक



परिस्थिति सिर्जना गरेको संघको भनाइ रहेकोछ । विश्वव्यापी रूपमा खाद्यान्न तथा इन्धनको मुल्य बढ्दिहुँदै जानुले विश्व अर्थतन्त्रमा थप चुनौती थपिनुका साथै नेपाल जस्तो विकासोन्मुख देश आर्थिक मंदीको चरम अवस्थामा पुग्न सक्ने प्रक्षेपण भैरहेको वर्तमान अवस्थामा बैंक तथा वित्तीय संस्थाहरूबाट गरिएको एकतर्फी र मनोमानी रूपमा ब्याजदर बढ्दिले व्यवसायीक क्षेत्र धराशायी बनेको विज्ञप्तिमा उल्लेख गरिएको छ । मनोमानी रूपमा बढ्दि भएको ब्याजदर दैनिक रूपमा बैंक तथा वित्तीय संस्थाबाट किस्ताको लागि दिईने मानसिक तनावका कारण व्यवसायीक क्षेत्र विक्षिप्त बनेको भन्दै यसले एकातर्फ उद्यमी व्यवसायी मर्कामा परेको र आकासिएको महंगीको कारण सर्वसाधारण जनताको दैनिक जीवन समेत कष्टकर बनेको संघले उल्लेख गरेको छ । वर्तमान जटिल परिस्थितिमा बैंक तथा वित्तीय संस्थाले लिने ब्याजदर एक अंकमा ल्याउन, वर्तमान चालुपूँजी मार्गनिर्देशनलाई

यथावत् राखि नयाँ व्यवस्थापन गर्नुका साथसाथै कर्जाको किस्ता बुझाउनुपर्ने समयावधि थप गरी व्यवसायीलाई धराशायी हुनबाट बचाउनका लागि सम्बन्धित निकायलाई उद्योग वाणिज्य संघ-चितवन ध्यानाकर्षण गरेको छ । साथै उपरोक्त माग सम्बोधन नभएमा निजी क्षेत्र चरणबद्ध रूपमा आन्दोलन गर्न बाध्य हुने समेत संघले विज्ञप्ती मार्फत जनाएको छ । जिल्ला प्रशासन कार्यालयमा भएको कार्यक्रममा ज्ञापन पत्र बुझ्दै चितवन जिल्लाका प्रमुख जिल्ला अधिकारी अस्मान तामाङले आजै सम्बन्धित निकायमा संप्रेशण गर्ने जनाउनुभएको छ । ज्ञापन पत्र हस्तान्तरण कार्यक्रममा संघका अध्यक्ष चुननारायण श्रेष्ठको नेतृत्वमा संघका वरिष्ठ उपाध्यक्ष सुमनकुमार श्रेष्ठ, उपाध्यक्षत्रय, चिरञ्जीवी सुवेदी, राजेन्द्र ओली र सिरिस पन्त, कार्यसमिति सदस्यहरू, कार्यकारी निर्देशक निलबहादुर केसी लगायत विभिन्न वस्तुगत संघका अध्यक्ष एवम् प्रतिनिधिको सहभागिता रहेको थियो ।

USAID नेपालका प्रमुख फडिन्द्र पाण्डेसँग छलफल



मिति २०७९ असोज ४ गते चितवनको चुम्लीडटार स्थित होटल सिद्धार्थमा USAID नेपालका प्रमुख फडिन्द्र पाण्डेसँग छलफल कार्यक्रम सम्पन्न भएको थियो । कार्यक्रममा उद्योग वाणिज्य संघ-चितवन र USAID नेपाल बिच खाद्य स्वास्थ्य सुरक्षा, खाद्य प्रशोधन र खाद्य प्रविधि सम्बन्धि चितवनमा कार्यक्रम संचालन गर्ने सम्बन्धमा छलफल भएको थियो । छलफल

कार्यक्रममा USAID नेपालका प्रमुख फडिन्द्र पाण्डे र उद्योग वाणिज्य संघ-चितवनका अध्यक्ष चुननारायण श्रेष्ठ, नेउवामहासंघका कार्यकारिणी सदस्य एवम् उवासंघ-चितवनका पूर्व अध्यक्ष सहनलाल प्रधान, संघका वरिष्ठ उपाध्यक्ष सुमनकुमार श्रेष्ठ, द्वितीय उपाध्यक्ष राजेन्द्र ओली तथा संघका कार्यकारी निर्देशक निलबहादुर केसीको सहभागीता रहेको थियो ।



उद्योग वाणिज्य संघ-चितवनका प्रतिनिधिहरू नेपाल उद्योग वाणिज्य महासंघ काठमाण्डौमा



उद्योग वाणिज्य संघ-चितवनका प्रतिनिधिहरू मिति २०७९ असोज ५ गते नेपाल उद्योग वाणिज्य महासंघको सचिवालय काठमाण्डौमा नेपाल उद्योग वाणिज्य महासंघ र ढाकास्थित इन्डोनेसियाको महावाणिज्यदूतको आयोजनामा भएको नेपाल इन्डोनेसिया व्यापार मञ्चमा सहभागी भएका छन् । उद्योग वाणिज्य संघ-चितवनका अध्यक्ष चुननारायण श्रेष्ठ, संघका पूर्व अध्यक्ष तथा नेपाल उद्योग वाणिज्य महासंघको कार्यकारिणी सदस्य सहनलाल प्रधान, वरिष्ठ उपाध्यक्ष सुमनकुमार श्रेष्ठ, उपाध्यक्ष राजेन्द्र ओली, कार्यकारी निर्देशक निलबहादुर केसीको

उपस्थिति रहेको थियो । यही अवसरलाई सदुपयोग गर्दै उद्योग वाणिज्य संघ-चितवनले चितवन महोत्सव-२०७९ को प्रायोजनको प्रस्ताव ठुला उद्योगधन्दाका प्रमुख तथा प्रतिनिधि समक्ष पेश गर्नुभएको थियो । सोही कार्यक्रममा उद्योग वाणिज्य संघ-चितवनका प्रतिनिधिहरूले ढाकाका लागि इन्डोनेसियाका महामहिम राजदूतसँग नेपाल उद्योग वाणिज्य महासंघमा भेट गर्नुभएको थियो ।



उवासंघ-चितवनको शुभकामना आदान-प्रदान कार्यक्रम सम्पन्न



उद्योग वाणिज्य संघ-चितवनले मिति २०७९ असोज १२ गते संघको सचिवालयमा एक कार्यक्रमको आयोजना गरी नेपालीहरूको महान चाड विजया दशमी, शुभ-दीपावली, नेपाल संवत् ११४३ एवं छठपर्व-२०७९ को अवसरमा



शुभकामना आदान प्रदान कार्यक्रम सम्पन्न गरेको थियो । कार्यक्रममा स्वागत गर्दै उद्योग वाणिज्य संघ-चितवनका अध्यक्ष चुननारायण श्रेष्ठले उपस्थित अतिथिज्यूहरूलाई विजया दशमी, शुभ-दीपावली, नेपाल संवत् १९४३ एवं

हातेमालो गरेर समस्या समधानमा अग्रसर हुने बताउनुभयो । उहाँले जिल्ला समन्वय समितिले कुनै पार्टी भनी भेदभाव नगर्ने प्रतिबद्धता समेत व्यक्त गर्नुभयो । उद्योग वाणिज्य संघ-चितवनका कार्यसमिति सदस्य अशोक



छठपर्व-२०७९ शुभकामना व्यक्त गर्नुभयो । उहाँले यस्ता कार्यक्रमले स्थानीय निकाय एवं सरकारी निकायहरूसँग भेटघाट हुने भएकाले आत्मीयता बढ्ने बताउँदै, उद्योग वाणिज्य संघ चितवनले यस वर्ष कृषि र पर्यटनलाई मुख्य थिम बनाएर चितवन महोत्सव-२०७९ आयोजना गर्न लागेको जानकारी दिनुभयो । कार्यक्रमका प्रमुख अतिथि र हनुभएका जिल्ला समन्वय समितिका प्रमुख नारायणप्रसाद अधिकारीले नेपालीहरूको महान चाड विजया दशमी, शुभ-दीपावली, नेपाल संवत् १९४३ एवं छठपर्व-२०७९ को अवसरमा शुभकामना आदान प्रदान कार्यक्रममा निमन्त्रणा गरी आतिथ्यता प्रदान गरेकोमा उद्योग वाणिज्य संघ-चितवनलाई आभार व्यक्त गर्दै उहाँले देश विकास गर्न, जनतालाई सुशासनको अनुभूति दिलाउन हालसम्म पनि नसकिएको र देशलाई कुशल नेतृत्व आवश्यकता रहेकोले आगामी निर्वाचनमा कुशल नेतृत्वलाई मतदान गरी विजय गराउन समेत अनुरोध गर्नुहुँदै उहाँले जिल्ला समन्वय समिति उद्योगी व्यापारीहरूको समस्यासँग

अधिकारीको संयोजकत्वमा सम्पन्न भएको शुभकामना आदान-प्रदान कार्यक्रममा जिल्ला समन्वय समितिका प्रमुख नारायणप्रसाद अधिकारी, उप-प्रमुख कल्पना काफ्ले, जुनियर प्रहरी तालिम केन्द्र, भरतपुरका प्रमुख सन्दिप भण्डारी, श्री काली बहादुर गण भरतपुरका गणपती अच्यूत घिमिरे, राष्ट्रिय जिल्ला अनुसन्धान कार्यलय चितवनका उपनिर्देशक शेरजङ्गबहादुर चन्द, सशस्त्र प्रहरी बल १७ नं गण आँपटारीका सशस्त्र प्रहरी नायव उपरिक्षक निरञ्जन भण्डारी, उद्योग वाणिज्य संघ-चितवनका पूर्व अध्यक्षज्यूहरू, पदाधिकारी, कार्यसमिति, कार्यसमितिका स्पाउजहरूको उपस्थिति रहेको कार्यक्रम संघका अध्यक्ष चुननारायण श्रेष्ठको अध्यक्षता एवम् संघका कार्यसमिति सदस्य एवं शुभकामना आदान-प्रदान कार्यक्रमका संयोजक अशोक अधिकारीले धन्यवाद ज्ञापन गर्नुभएको उक्त शुभकामना आदान-प्रदान कार्यक्रम संघका कार्यकारी निर्देशक निलबहादुर केसीले सञ्चालन गर्नुभएको थियो ।



उवासंघ-चितवनमा फोटोग्राफी सम्बन्धी अन्तरक्रिया कार्यक्रम सम्पन्न



उद्योग वाणिज्य संघ-चितवनको आयोजना एवं चितवन साइकल राईडर्स क्लब र नव ज्ञान केन्द्रको सहकार्यमा उद्योग वाणिज्य संघ-चितवनको सभाहलमा मिति २०७९ असोज १३ गते एक दिवसीय फोटोग्राफी सम्बन्धी अन्तरक्रिया कार्यक्रम सम्पन्न भएको थियो । फोटोग्राफी व्यवसायीहरूको समस्या तथा आवश्यकता पहिचान गर्ने उद्देश्यले अन्तरक्रिया कार्यक्रमको आयोजना गरिएको हो । कार्यक्रममा वोल्डै उद्योग वाणिज्य संघ-चितवनका अध्यक्ष चुननारायण श्रेष्ठले विजया दशमी, शुभ-दीपावली, नेपाल संवत् ११४३ एवं छठपर्व-२०७९ शुभकामना व्यक्त गर्नुभयो । उहाँले उद्योग वाणिज्य संघ-चितवन निजी क्षेत्रको छाता संगठन भएकाले हरेक निजी क्षेत्रलाई संस्थागत हिसावमा विकास गर्ने बताउनु भयो । उहाँले फोटोग्राफी व्यवसायीहरूको पेशालाई कसरी व्यवस्थीत गर्न सकिन्छ भन्ने उद्देश्यले अन्तरक्रिया कार्यक्रमको आयोजना गरिएको र छरिएर

रहेका फोटोग्राफर व्यवसायीलाई एक जुट बनाउन यो अन्तरक्रिया कार्यक्रमले सहयोग गर्ने बताउनु भयो । कार्यक्रमका प्रमुख प्रशिक्षक किशोर श्रेष्ठले फोटोग्राफी सम्बन्धी विषयका जानकारी दिनु भएको थियो । कार्यक्रममा नवज्ञान केन्द्रका संयोजक नविन थापा, चितवन फोटोग्राफी संघका अध्यक्ष ध्रुव सापकोटा, नारायणी नदी किनार फोटो व्यवसायी समितिका अध्यक्ष रमेश पौडेल, उवासंघ चितवनका सूचना प्रविधि अधिकृत सन्देश पौडेल गरी ३५ जना फटोग्राफी व्यवसायीहरूको उपस्थिति रहेको थियो । उद्योग वाणिज्य संघ-चितवनका अध्यक्ष चुननारायण श्रेष्ठको अध्यक्षता एवम् चितवन साइकल राईडर्स क्लबका अध्यक्ष नविन खरेलले धन्यवाद ज्ञापन गर्नु भएको फोटो ग्राफर अन्तरक्रिया कार्यक्रम उवासंघ चितवनका कार्यक्रम अधिकृत गणेश सुवेदीले सञ्चालन गर्नु भएको थियो ।





खाद्य स्वच्छता अभिवृद्धि सम्बन्धी अन्तरक्रिया कार्यक्रम सम्पन्न



उद्योग वाणिज्य संघ चितवनको सभाहलमा मिति २०७९ असोज २९ गते एक दिवसीय स्वच्छ सन्तुलित आहार, स्वस्थ्य जीवनको आधार भन्ने मूल नारासहित खाद्य प्रविधि गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय चितवन, उद्योग वाणिज्य संघ-चितवन र किराना व्यवसायी संघ चितवनको संयुक्त आयोजनामा खाद्य स्वच्छता अभिवृद्धि सम्बन्धी अन्तरक्रिया कार्यक्रम सम्पन्न भएको थियो । खाद्य तथा किराना व्यवसायीलाई खाद्य गुणस्तर तथा खाद्य प्रविधि गुण नियन्त्रण कार्यालयका नीति नियमहरूका बारेमा जानकारी गराउने उद्देश्यले यस कार्यक्रम आयोजना गरिएको थियो । कार्यक्रमलाई सम्बोधन गर्दै उद्योग वाणिज्य संघ-चितवनका वरिष्ठ उपाध्यक्ष सुमनकुमार श्रेष्ठले बेला बेलामा खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालयबाट अनुगमन भईरहने र व्यवसायीहरूलाई खाद्य गुणस्तर सम्बन्धी हुनपर्ने आवश्यक कुराहरू खाद्य लेवल, गुणस्तर, ब्राण्ड, मिश्रण आदिका साथै खाद्य प्रविधि गुण नियन्त्रण कार्यालयका नीति नियमहरूका बारेमा जानकारी हुन आवश्य रहेको बताउनुभयो । उहाँले खाद्य प्रविधि गुण नियन्त्रण कार्यालयका नीति नियमहरूका बारेमा व्यवसायीहरूलाई जानकारी भएमा बेला बेलामा भैरहने अनुगमनका क्रममा दण्डित हुन नपर्ने समेत बताउनुभयो । कार्यक्रममा बोल्दै किराना व्यवसायी संघ चितवनका निवर्तमान अध्यक्ष एवं उद्योग

वाणिज्य संघ चितवनका कार्यसमिति सदस्य रविन्द्रकुमार श्रेष्ठले व्यवसायीहरूलाई विभिन्न समयमा अनुगमन गरी जरिवाना लगाइँदै आएको र के गर्दा जरीवाना लाग्छ र के गर्दा जरीवाना लाग्दैन भन्ने कुराको जानकारी गराउन कार्यक्रम आयोजना गरेको बताउनुभयो । कार्यक्रममा प्रमुख प्रस्तोता एवं खाद्य प्रविधि गुण नियन्त्रण डिभिजन कार्यालय चितवन कार्यालय प्रमुख घननाथ अधिकारीले खाद्य स्वच्छता र गुणस्तर तथा खाद्य ऐन नियममाका बारेमा व्यवसायीलाई जानकारी गराउनुभयो । उहाँले खाद्य स्वच्छतामा असर पार्ने तत्वहरू, खाद्य पदार्थमा हुने मिसावटले मानव स्वास्थ्यमा पर्ने असर, खाद्य स्वच्छता कायम गर्न खाद्य तथा किराना व्यवसायीहरूले ध्यान दिनुपर्ने कुराहरूका बारेमा जानकारी सहित सहभागिहरूका गुनासाहरू सम्बोधन गर्नुभयो । कार्यक्रममा उद्योग वाणिज्य संघ-चितवनका उपाध्यक्षत्रय चिरञ्जीवी सुवेदी, राजेन्द्र ओली र सिरिष पन्त, कार्यसमिति सदस्य राजन पिया, वस्तुगत संघका अध्यक्ष एवं प्रतिनिधि, किराना व्यवसायी संघका कार्यसमिति एवं पूर्वअध्यक्ष र व्यवसायीसहित ७० जना उपस्थित रहेको थियो । किराना व्यवसायी संघ चितवनका अध्यक्ष हरिराज पौडेलको अध्यक्षतामा सम्पन्न कार्यक्रम उद्योग वाणिज्य संघ चितवनका कार्यक्रम अधिकृत गणेश सुवेदीले सञ्चालन गर्नुभएको थियो ।



उद्योग वाणिज्य संघ-चितवनको सदस्यता नविकरण गर्ने सम्बन्धी सूचना ।

उद्योग वाणिज्य संघ-चितवनको विधान (परिच्छेद ४ धारा ११) बमोजिम आ.व. २०७५/२०८० को **सदस्यता नविकरण** प्रत्येक वर्षको असोज मसान्त भित्रमा गर्नु पर्ने व्यवस्था भए पनि मिति २०७५ असोज ३० गते बसेको कार्यसमिति बैठकले २०७५ मसिर २६ गते सम्म सदस्यता नविकरण गर्दा लाग्ने बिलम्ब शुल्क नलिने निर्णय भए बमोजिम हालसम्म पनि आफ्नो सदस्यता नविकरण नगर्नु भएका सदस्यहरूले यही **मसिर २६ गते** भित्रमा नविकरण गर्नुहुन सूचित गरिन्छ । साथै आ.व. २०७८/२०७९ को सदस्यता नविकरण नगर्नुभएका सदस्यले समेत नियमानुसारको शुल्क बुभाएर नविकरण गर्न सकिने समेत यसै सूचना मार्फत जानकारी गराईन्छ ।

»Online Renewal Portal : www.office.ccicchitwan.org.np/esewa

विस्तृत जानकारीको लागि:

संघको सचिवालय
भमनपा १, नारायणी मार्ग
फोन ०१६ ५४६९०८, ५४६२०८, ५४६३०८
Email: ccicchitwan@gmail.com



Chamber Guest House

Under the Management of **Chamber of commerce & Industry-Chitwan**



Contact :

Bharatpur metropolitan city-1,
Narayangarh, Chitwan
info@ccichitwan.org.np,
www.ccichitwan.org.np
056 - 596108
- 596208
- 596308

FACILITIES

- Located at the bank of Holy Narayani River
- View of Narayani River from all rooms
- Party Venue
- Free internet Access
- Training seminar and Conference Hall accomodating 500 people

“A Home After Your Home”





नारायणगढ बजारको मिति २०७८ कातिक १४ गतेको बजार भाउ

विवरण	परिमाण	रकम	विवरण	परिमाण	रकम	विवरण	परिमाण	रकम
१. धान मसिनो(वार)	प्रति क्वि.	४५००	२०. आलु	प्रति के.जी.	४१	क. मारुती सिमेन्ट	प्रति बोरा	७५०
२. धान मन्सुली(सावा)	प्रति क्वि.	४१००	२१. प्याज	प्रति के.जी.	५०	ख. सर्वोत्तम सिमेन्ट PPC	प्रति बोरा	६००
३. साना मंसुली	प्रति क्वि.		२२. तोरीको तेल	प्रति १० ली.	२४५०	ग. सर्वोत्तम सिमेन्ट OPC	प्रति बोरा	७००
४. धान मोटो सावित्री	प्रति क्वि.		२३. भटमासको टेल	प्रति १० ली.	२६००	२४. मासुजन्य पदार्थ		
५. धान मोटो नया	प्रति क्वि	३५००	२४. बनस्पति घ्यू	प्रति १०	२७००	क. ब्रोइलर कुखुराको तयारी	प्रति के.जी.	३८०
६. चामल मसिनो (वार)	प्रति क्वि	८६००	२५. नुन	प्रति के.जी.	२०	ख. ब्रोइलर कुखुराको जीवित	प्रति के.जी.	२५०
७. चामल मन्सुली (सावा)	प्रति क्वि	५५००	२६. जिरा	प्रति के.जी.	४५०	ग. स्थानीय कुखुरा जीवित	प्रति के.जी.	७००
८. चामल मोटो सावित्री	प्रति के.जी.	५५	२७. मरिच	प्रति के.जी.	१०००	घ. लेयर्स कुखुरा तयारी	प्रति के.जी.	
९. मकै	प्रति क्वि.	४३००	२८. धनियाँ	प्रति के.जी.	२५०	ङ. खसी बोकाको जीवित	प्रति के.जी.	६००
१०. गहुँ	प्रति क्वि.	५३००	२९. क. सुन	प्रति तोला	९५००	च. खसी बोकाको तयारी	प्रति के.जी.	११००
११. कोदो	प्रति क्वि.	४९००	ख. चाँदी	प्रति तोला	१२४५	छ. राँगोको तयारी	प्रति के.जी.	४००
१२. फापर	प्रति क्वि.	८२००	३०. कर्कट पाता			ज. बंगुरको तयारी	प्रति के.जी.	४००
१३. चना	प्रति के.जी.	१२०	क. २४ गेज (रंगीन)	प्रति वण्डल	१६४००	झ. माछा खानयोग्य	प्रति के.जी.	३५०
१४. केराउ	प्रति के.जी.	११०	ख. २६ गेज	प्रति वण्डल	१२९००	ञ. अण्डा	प्रति क्रेट	३५०
१५. भटमास	प्रति के.जी.	१५०	३१. छड			३४. दुग्धजन्य पदार्थ		
१६. रहर दाल	प्रति के.जी.	१७०	क. ७ मि.मि.(J/४)	प्रति के.जी	१२३	क. दुध	प्रति लि.	९०
१७. मसुरी दाल	प्रति के.जी.	१४०	ख. ८ मि.मि.	प्रति के.जी	१११५	ख. दही	प्रति लि.	११०
१८. मासको दाल	प्रति के.जी.	१५५	ख. १० मि.मि.	प्रति के.जी	१०८	ग. पनिर	प्रति के.जी.	८००
१९. कालो मासको गेडा	प्रति के.जी.	१८०	ग. १२ मि.मि.	प्रति के.जी	१०८	घ. क्रिम	प्रति लि.	७००
- दाना सम्बन्धी			३२. सिमेन्ट	प्रति बोरा	७२५	ङ. वटर	प्रति के.जी.	१०००
क. ब्रोइलर कुखुरा १ नं.	प्रति के.जी.	९०	OPC शिवम्			च. घ्यू	प्रति के.जी.	१२००
ख. ब्रोइलर कुखुरा २ नं.	प्रति के.जी.	८५				छ. खुवा	प्रति के.जी.	१०००
ग. लेयर्स कुखुरा १ नं.	प्रति के.जी.	.						
घ. क्याटल फिड	प्रति के.जी.	.						

पाठक वर्गमा अनुरोध

यस संघबाट प्रकाशन हुदै आइरहेको मासिक बुलिटिनलाई अभै स्तरीय र प्रभावकारी बनाउन पाठकहरुको कुनै किसिमको प्रतिक्रिया, सुभाव, सल्लाह व्यावसायिक लेख रचना भए यस संघको सचिवालयमा लेखी पठाउनु हुन अनुरोध गर्दछौं।

-सम्पादक

प्रापक :

(जि.प्र.का.द.नं. ५/०४९/०५०, चि.जि.हु.द.नं. ६/०४९/०५०

