रैथाने बालीमा आधुनिकताको हस्तक्षेप

■ चमिना भट्टराई

पछिल्लो समय मानिसको जीवनशैली फेरिएको छ। व्यस्त जीवनलाई सरल बनाउन तयारी पोसाकले साथ दिएजस्तै खानामा पनि तयारी खानाले मान्छेको जीवनलाई सरल र सहज बनाउने ठानिन्छ। यद्यपि मान्छेको रोजाइमा रैथाने खाना र बालीप्रति भने चासो बढ्दै छ। तर, हिजो जस्तो हलो कोदालो गरेर उत्पादन भएका अन्न भने खान पाइँदैन। रैथाने बालीमा आधुनिकताले हस्तक्षेप गरेको छ। कोदालीले खनेर कोदो रोप्ने र हलोले जोतेर फापर छर्ने भेटिन गाह्रो छ। यी सबै काममा आधुनिकताले ढाकेको छ।

स्वादका पारखीहरूका कारण रैथाने खानाको माग बढ्दो छ। उत्पादनमा जाँगर घटे पनि रैथाने खानाको रोजाइ भने बढ्न थालेको पाइन्छ। जानेर वा नजारेर कोदो फापरको ढिँडो सामान्य घरका भान्सादेखि होटलमा समेत पाक्न थालेका छन्। तर, हामीले खोजी खोजी खाने रैथाने खानामा पहिलाको जस्तो स्वाद भने पाइन्न। पछिल्ला दिनमा रैथाने अन्नमा रासायनिक मल र विषादीको प्रयोग नभएको भन्न सकिन्न। आधुनिक मेसिनको प्रयोग खेतीमा हुन थालेको छ। अझ त्यसको कुटानी पिसानी पनि आधुनिक हुँदै छ। जाँतो र घट्टमा पिसेको पिठो पाइन्न। कोदो, फापर र चिनो जस्ता रैथाने बालीमा पहिले प्रांगारिक मलबाहेक अरू कुनै पनि बजारिया मल हाल्ने चलन थिएन। र पनि उति बेला फल राम्रो हुन्थ्यो। अहिले भने, रसायनिक मलको प्रयोगले उत्पादन बढे पनि स्वाद र पौष्टिकता भने घटेको पाइन्छ। किसानलाई पनि खेतीपातीमा कीरा देखिन थालेपछि चिन्ता छ। अझ उत्पादन भएका अन्नको प्रशोधनमा प्रयोग हुने मेसिन र औजारले झन् त्यसको पौष्टिता घटाएको छ।

खाना पेट भर्नका लागि मात्रै कि पौष्टिकताका लागि पनि ? भन्ने प्रश्न उठ्ने गर्छ। हरेक मान्छेका लागि जीवन जिउन खाने आहार, शारीरिक कार्यहरू/शारीरिक सक्रियता, मनमा आउने/ल्याउने विचार तथा सामाजिक व्यवहार पर्दछन्। अझ मान्छेको स्वस्थ जीवनका लागि स्वस्थ्य खाना उत्तिकै महत्त्वपूर्ण छ। तर बढ्दो आधुनिकतासँगै अन्नको प्रशोधनले रैथाने मानेर खाएको खानाको रूप रैथाने भए पनि त्यसको गुण भने रैथाने नभएको पाइन्छ।

पाइन त बजारमा कोदोदेखि फापरका केक, बिस्कुटदेखि पाउरोटीसम्म पाइन्छ। अझ मःम, नुडल्स जस्ता परिकार पनि कोदो फापरको पाइन्छ। नयाँ खालका खाना नयाँ पुस्ताका लागि रोजाइमा पर्ने गरेको छ। तर, ती खानामा हाम्रा बाबुबाजेले खाएको जस्तो रंग भए पनि स्वाद र गुण भने भेटिन्न। अन्न मात्रै होइन, हिमाली जिल्लामा फल्ने फलमा समेत नाम मात्रैको अर्गानिक भेटिन थालेको छ। जैविक मलको प्रयोग हुन छाडेपछि मनाङ मुस्ताङमा फल्ने स्याउ पनि अर्गानिक पाइन्न। पहिले स्थानीय प्रजातिको स्याउ, फापरखेती हुने यी स्थानमा जलवायु परिवर्तनको असरका कारण स्थानीय जातको स्याउ पाउनै मुस्किल भएको स्थानीय बताउँछन्। स्थानीय स्याउ बिक्री तथा विभिन्न परिकार बनाउने गरिएको भए पनि अहिले उत्पादन घट्दा विकासे (हाइब्रिड) स्याउ लगाएको प्रशस्त देखिने गरेको छ।

स्थानीय प्रजातिको अन्न र फलमा पुरानो स्वाद अहिले नपाइने स्थानीय बताउँछन्। स्थानीय जातकै स्याउका दानाको पनि आकार घटेको पाइन्छ। फापरको मिठास, करु, गहुँ, कोलु बोडीको दानाको समेत स्वाद घटेको स्थानीयको गुनासो छ। जलवायु परिवर्तको असरका कारण पहिलाको जस्तो हिउँ समयमा पर्दैन, ती स्थानमा पानीको काम हिउँले गर्ने हो। पर्दा पनि बेमौसममा पर्न थालेको छ। यसरी मौसमका कारण उत्पादन र किसानको समेत समय चक्र फेरिएको छ। जसका कारण नामका अर्गानिक, रैथाने भए पनि स्वाद र गुणमा त्यस प्रकारका पाइन्न।

अहिले नेपालको हिमाली क्षेत्रमा उत्पादन हुने खाद्य बस्तुका लागि यस्त समस्या साझा बनेका छन्। हिजोका दिनमा यहाँका किसानहरू प्रकृतिको लयसँगै बाँच्थे। हिउँ र वर्षाको निश्चित चक्र थियो, जसले माटोलाई भित्रैदेखि भिजाउँथ्यो र पोषणयुक्त बनाउँथ्यो। तर अहिले प्रकृतिको त्यो लय बिग्रिएको छ। त्यसैले किसान उत्पादनमा घाटा चाहँदैन। लगानी गरेपछि त्यसको प्रतिफल खोज्नु अस्वाभाविक होइन। त्यसैले उनीहरूका लागि लगानीमा प्रतिफल खोज्न आधुनिकतासँग जोडिनु बाध्यता भएको छ।

नेपालका पहाडी र हिमाली जिल्लामा पहिले प्रांगारिक मल प्रयोग हुन्थ्यो, रासायनिक मल वा विषादी हाल्ने चलन थिएन। र पनि अन्न र फल राम्रो हुन्थ्यो। अहिले भने, बिउ हाइब्रिड, मल रसायनिक, अझ कीरा मार्ने विषादी प्रयोग हुँदा उत्पादन धेरै भए पनि स्वाद र पोषिलो भने पाइन्न। त्यसैले ती स्थानमा फल्ने अन्न बाली नामका रैथाने र अर्गानिक भनिए पनि तिनको गुण भने रैथानेमा हुने जस्तो पाइन्न।

हिमाली क्षेत्रमा विषादीको प्रवेश हुनु आफैँमा एउटा गम्भीर समस्या हो। चिसो हावापानीमा किराको प्रकोप कम हुने विश्वास हिजोका दिनमा थियो तर तापक्रम बढेसँगै नयाँ-नयाँ रोग र कीरा हिमाल र पहाडका पाखाहरूमा प्रवेश गरेका छन्। तिनबाट जोगाउनका लागि रासायनिक मल र विषादीको सहयोग लिन किसान बाध्य छन्। चाहेर पनि रैथाने अन्नमा रैथानेपन दिन सकेका छैनन, हिमालका किसान। रैथाने अन्न र स्याउले धानेको हिमाली जिल्लामा पछिल्लो समय गोलभेँडा, काउली, बन्दा, फर्सी, प्याज, लसुन, साग, मुला, गाजरलगायतका तरकारीको उत्पादन हुन थालेको छ। विज्ञहरू यसलाई जलवायु परिर्वतको प्रभाव भन्छन्, ।

हिमाली जिल्लाका रैथाने बालीका रूपमा आलु, गहुँ, फापर, करु, उवा र कोलु बोडीलाई लिइन्छ। हाल कतिपय स्थानमा रैथाने बाली लोप हुने अवस्थामा पुगेका छन् भने कतिपय स्थानमा नगन्य मात्रामा मात्र खेती गर्ने गरेको पाइन्छ। कतिपय स्थानमा भने रैथाने बाली प्रायः लोप हुने अवस्थामा पुगेका छन्। उच्च हिमाली भेगमा हुने यस्ता बालीहरूले त्यहाँको विशिष्ट पहिचान बोकेका हुन्छन् तर ती लोप हुनु भनेको मौलिकता हराउनु हो। हिमाली जिल्लामा उत्पादन हुने रैथाने बालीको स्वादमा परिवर्तन आएको किसानको अनुभव छ। गर्मी बढेसँगै खेतीबालीको स्वाद र गुणस्तर नै फेरिएको किसानका बुझाइ छ। स्याउ, आलु, फापरलगायतका कृषिउपजको स्वाद र गुणस्तर नै फेरिए महसुस उनीहरूले छ। पहिलेको जस्तो स्वाद स्थानीय उत्पादनमा पाइँदैन। हिउँले माटोलाई चिस्यान मात्र दिँदैन, यसले माटोभित्रका हानिकारक तत्त्वहरूलाई निष्क्रिय बनाउन पनि मद्दत गर्थ्यो। तर, अहिले हिउँ बेला कुबेला पर्न थालेको छ।

तापक्रम, वर्षा र माटोको अवस्थाले बालीको रासायनिक संरचनामा असर पार्न बिज्ञ बताउँछन्। यसले स्वाद, पोषण र गुणस्तरमा परिवर्तन ल्याउन सक्ने बताइन्छ। त्यसैले हिमाली स्थान जहाँ पोषणले भरिपूर्ण रैथाने बाली फल हुन्थ्यो त्यहाको खेती प्रणालीका विषयमा विस्तृत अध्ययन आवश्यक भएको विज्ञ बताउँछन्। बाली विकास तथा कृषि जैविक विविधता संरक्षण केन्द्र काठमाडौँका अनुसार कम जग्गामा बढी उत्पादन र उन्नत जातको खेती गर्ने उद्देश्यले गर्दा स्थानीय जातहरू लोप हुने अवस्थामा पुगेको छ। किसानहरूले बढी उत्पादन लिन उन्नत जातका बिउहरू प्रयोग गर्दा रैथाने जातहरू विस्थापित भएको हो। फापर, कोलु बोडी, जौ, कागुनो, च्युनो, उवा, लट्टे, जुनेलो, मस्याङ, गहत, खेसरी, भोगे सिमी, सिलाम, झुसेतिल आदिलाई स्थानीय तथा रैथाने बालीमा सूचीकृत गरिएको छ। तर, तिनका स्वाद र तत्त्व समयसँगै फेरिएको छ।

अझ त्यहाँ उत्पादन हुने रैथाले अन्नलाई गरिने प्रशोधनको रैथाने पाइन्न। घट्ट, ढिक्की, जाँतोमा कुटेको पिसेको अन्न पाइन्न। आधुनिक मेसिन प्रयोग गरी गरिने प्रशोधनले रैथाने तत्त्व हराउने विज्ञ बताउँछन्। हेर्दा कोदो, फापर, जौ, उवा जस्ता अन्न पाइए पनि स्वाद र गुण भने नयाँ र आधुनिक भएको विज्ञ बताउँछन्। रैथाने अन्न र फल हराउँदै गएकोमा भने विज्ञको चिन्ता छ।

पहिलाको जस्तो रैथाने पाइन्न

रैथाने खानामा त्यसको गुण हराएको छ

डा. उमा कोइराला,
पोषणविद्

समयसँगै किसानको उत्पादन प्रणाली पनि फेरिएको छ। पहिला मान्छे आफ्नो लागि मात्रै खेतीपाती गर्थे। अहिले आफ्नालागि मात्रै होइन, अरूका लागि पनि व्यवसायी खेती गर्न थाले। जब मान्छे व्यवसायी बन्छ, त्यहाँ नाफा घाटाको कुरा हुन्छ। त्यसैले हिमाली पहाडी जिल्लामा पहिला पाइने रैथाने जातका अन्न पनि आधुनिक हुन थालेको छ। खेती लगाउनेदेखि त्यसलाई प्रशोधन गरेर बजारसम्म पुऱ्याउने काममा आधुनिकता भित्रिएको छ। परम्परागत रैथाने बालीको उत्पादन निकै कम हुन्छ।

खेती लगाउँदा प्रांगारिक मलले नपुग्ने भएको छ। कीरा मार्न गाईको गहुँतले काम गर्न छाडेको छ। प्रांगारिक मलको ठाउँ रासायनिक मल र कीरा मार्न विषादीको प्रयोग हुन थालेको छ। पहिला पहिला तराइमा खेती गर्दा रासायनिक मलको प्रयोग हुन्थ्यो। पहाड र हिमालको तुलनामा तराईमा उत्पादन बढी हुन्थ्यो। तर अहिले रासायनिक मल र विषादी हिमाल पहाडका गह्रा, कान्लामा पुगेको छ। अनि हामीले त्यही पुरानो रैथाने अन्नको रूप पाए पनि स्वाद पाउन सक्दैनौँ।

यसमा जलवायु परिवर्तको पनि प्रभाव छ। हिमालमा सबै प्रकारका अन्न तरकारी फल्न थाल्यो। किसानले पहिला आफूलाई चाहिने अन्न, तरकारी र फलफूलको बिउ आफैँ राख्थे। अहिले ती बिउबाट उत्पादन हुन छोड्यो। हरेक सिजनमा बिउ किन्नुपर्ने त्यो पनि धेरै उत्पादन कुन हुन्छ त्यही रोजाइमा पर्छ। त्यसरी ल्याइएको बिउबाट रैथाने भनिएको अन्न वा फल पाउन कठिन छ। किसानलाई पनि बाध्यता छ। मल बिउ किनेर खेती गरेपछि त्यसको लगानी उठाउनै पऱ्यो। रैथाने भनेर उत्पादन भएका अन्नहरूको प्रशोधनमा गडबढी छ। चामल आवश्यकताभन्दा बढी फल्ने (चामलको बाहिरी भाग खुर्केर फाल्ने) गरिन्छ। फापर, कोदो, जहुँ जस्ता अन्न आधुनिक मेसिनमा पिस्ने, त्यो पनि धेरै फलेर पिस्ने गरेको पाइन्छ। यसले ती अन्नमा रहेको पोषण तत्त्व र हामीले बुझेको रैथानेको गुण कमजोर हुन्छ। ती अन्नहरू च्याख्ला बनाएर वा कम फलेर खान पाइयो भने, त्यसमा भएको गुण नष्ट हुँदैन। तर, पिठो पिस्दा आवश्यकताभन्दा बढी बोक्रा फल्नु हुँदैन।

हाम्रोमा भ्रम छ, धेरै फलेको अन्न राम्रो भन्ने। हुन त त्यसरी बनाएको चामलको भात नरम हुन्छ। तर, त्यसमा भएको पोषण तत्त्व भने भुसमा जान्छ। पछिल्लो समय मान्छे व्यवसायी भएको छ। चामल, गहुँ धेरै फल्दा भुसा आउने, त्यसको दाना बनाउन पैसा आउने भएर मान्छेको ध्यान त्यता गएको पाइन्छ। कसरी धेरै नाफा लिनेभन्दा पनि बढी प्रशोधनले अन्नमा भएको पोषण तत्त्व नष्ट भएको पाइन्छ। पहिलाको जस्तो ढिक्की, जाँतो र घट्टमा गरिएको कुटानी पिसानीमा भन्दा आधुनिक मेसिनमा गरिएको कुटानी पिसानीमा धेरै ढुटो निस्कन्छ। त्यसैले हामीले रैथाने भनेर खाइरहेको अन्नमा रैथानेको रूप भए पनि गुण भने पाइन्न। पहिला पहिला पाइने रैथाने अर्गानिक अहिले पाइन्न। पहिला पहिला भुस अहिलको जस्तो बिक्री हुँदैन थियो। अहिले दानाका लागि भुसको बजार फराकिलो भएको छ। त्यसकारण मान्छेको ध्यान कसरी धेरै कमाउने भन्ने छ। भुस धेरै निकाले पनि अन्नको मात्रा खासै घट्दैन। दुई तिरबाट नाफा कमाउनका लागि प्रशोधन धेरै गर्न थालियो। अर्को कुरा सफा र नरम धेरै मान्छेको रोजाइ पर्ने गरेको छ। दोष जिब्रोको पनि हो। जिब्रोको रोजाइ मान्छेको प्राथमिकतामा पर्ने गरेको छ। व्यवसायीका लागि आफ्नै नाफाको चिन्ता हुँदो रहेछ। बुझ्नुपर्ने कुरा के हो भने, रैथाने होस् वा अरू अन्नमा भएको बोक्रा धेरै फाल्दा त्यसमा भएको पोषण तत्त्व नष्ट हुन्छ।

निक्षेप रकम उपर हकदाबी सम्बन्धि ३५ दिने सूचना

यस बैंकका खातावाला श्री धुर्दी राज रेग्मीको नाति, श्री लक्ष्मण राज रेग्मीका छोरा काठमाण्डौ जिल्ला, काठमाण्डौ महानगरपालिका वडा नं. ३० मा बस्ने श्री प्रविण कुमार रेग्मीको मिति वि.सं. २०८३/०१/३१ (२०२६-०५-१४ ई.सं.) का दिन मृत्यु भएकोले निजको नाममा यस बैंकमा रहेको बचत खाता नं. ०७८०११०६००००१७६ र मुद्दती खाता नं. ०७८०१२११०००१४२१ र ओभरड्राफ्ट क्यास खाता नं. ०७८०११६४००००००७ मा रहेको निक्षेप रकम भुक्तानी पाउँ भनि मृतकको श्रीमति अन्जु रेग्मीले मिति २०८३/०३/०४ मा यस बैंकमा निवेदन दिनु भएको हुँदा उक्त निक्षेप रकम उपर निज निवेदक बाहेक अन्य कसैको हकदाबी भए यो सूचना प्रकाशित भएको मितिले ३५ (पैंतिस) दिन भित्र सबुत प्रमाण सहित हकदाबी गर्नुहुन यो सूचना प्रकाशित गरिएको छ। म्याद भित्र प्राप्त नभएको दरखास्त उपर कुनै कारबाही नहुने व्यहोरा समेत यसै सूचनाद्वारा जानकारी गराईन्छ।

सानिमा बैंक www.sanimabank.com

जोरपाटी शाखा, काठमाण्डौ, फोन : ०१-४९१४७४१/५१

धितोमा रहेको सम्पत्ति लिलाम बिक्रि गर्ने सम्बन्धी सानिमा बैंक लिमिटेड, नयाँबजार शाखाको २१ दिने सार्वजनिक सूचना ।।

(प्रकाशित मिति : २०८३/०३/१७ गते)

यस बैंकबाट ऋणकर्जा लिएका तपसिलमा उल्लिखीत ऋणीले ऋणकर्जा लिदाँ बैंकलाई गरिदिएको कर्जा लिखतहरू तथा कर्जा स्वीकृति पत्रको शर्तमा तोकिए बमोजिम बुझाउनु पर्ने साँवा, ब्याज आदि समेत बैंकको सम्पूर्ण लेना रकम नबुझाई ऋणकर्जा लिदाँ गरेको शर्त कबुलियतको उल्लङ्घन गरेको र बैंकबाट मौखिक एवम् लिखित रूपमा पटक पटक तरताकेता गर्दा समेत सोको कुनै वास्ता नगरी चासो नदेखाई ऋणकर्जा दायित्व फर्छ्यौट गर्ने तर्फ कुनै तदारूकता नदेखाएकोले **मिति २०८० साल चैत्र महिना ०७ गतेको 'राजधानी' राष्ट्रिय दैनिकमा** सम्पूर्ण कर्जा चुक्ता भुक्तान गर्नेबारे **३५ दिने सार्वजनिक सूचना** प्रकाशित गर्दा समेत कर्जा चुक्ता भुक्तान गर्ने तर्फ ऋणीले कुनै चासो नदेखाएको हुँदा धितो सुरक्षणमा रहेको तपसिलमा उल्लिखीत सम्पत्ति जे जस्तो अवस्थामा छ सोही अवस्थामा बैंक तथा वित्तीय संस्था सम्बन्धी ऐन, २०७३ ले दिएको अधिकार प्रयोग गरी धितो लिलाम बिक्री गरिने भएको हुँदा ईच्छुक महानुभावहरूको जानकारीको लागि यो गोप्य शिलबन्दी बोलपत्र आव्हानको सूचना प्रकाशित गरिएको छ।

तपसिलमा उल्लिखीत धितोमा रहेको सम्पत्ती खरिद गर्न चाहानु हुने ईच्छुक महानुभावहरूले तल उल्लिखीत शर्त बन्देजहरूको अधिनमा रही गोप्य शिलबन्दी बोलपत्र यस बैंकको केन्द्रीय कार्यालय नक्साल, काठमाण्डौमा वा शाखा कार्यालयमा पेश गर्नुहुन आव्हान गरिन्छ। साथै, धितो सुरक्षणमा रहेको सम्पत्ति लिलाम बिक्री नभएमा प्रचलित कानून तथा बैंकको नियमानुसार सो सम्पत्तिको स्वामित्व बैंक आफैले सकार गरी लिन सक्नेछ। धितो लिलाम बिक्री गर्दा वा बैंकले आफै सकार गरेर लिंदा साविकमा बैंकबाट भएको मूल्यांकन भन्दा कम मूल्यमा लिलाम बिक्री भयो वा मेरो/हाम्रो सम्पत्तिको उचित मूल्य प्राप्त नभई कम मूल्यमा लिलाम बिक्री भयो वा बैंक आफैले सकार गरी लिएको बदर गरीपाँऊ भनि कहीँ कतै उजुर बाजुर गर्न पाउनु हुने छैन। साथै धितोबाट सम्पूर्ण कर्जा रकम असुल उपर नभएको खण्डमा प्रचलित कानुन तथा नेपाल राष्ट्र बैंकको निति नियमको अधिनमा रही बाँकी बक्यौता ऋणी तथा जमानिकर्ताहरूबाट असुल उपर गरिने व्यहोरा समेत यसै सूचनाद्वारा जानकारी गराईन्छ।

यसै सूचनालाई आधार मानी सम्बन्धित ऋणी तथा जमानतकर्ता तथा सम्बद्ध व्यक्ति समेतले सम्पत्ति लिलाम हुने दिन भन्दा अगावै बैंकमा उपस्थित भई आफूले बुझाउनु पर्ने सम्पूर्ण बाँकी बक्यौता चुक्ता भुक्तान गरी कर्जा राफसाफ गरेमा लिलामी कार्य रोक्न सकिने ब्यहोरा समेत जानकारी गराईन्छ।

तपसिल:

क्र.सं.	ऋणीको नाम र ठेगाना :
१.	नेपाल सरकार, उद्योग मन्त्रालय, कम्पनी रजिष्ट्रारको कार्यालयमा दर्ता नं. १६७१००/०७३/०७४ कायम भई मिति २०७३/१२/३१ मा दर्ता भएको काठमाण्डौ जिल्ला, का.म.न.पा वडा नं. १६ स्थित **आर.एस.टुर्स एण्ड ट्रान्सपोर्ट प्रा.लि.** ।
व्यक्तिगत जमानतकर्ताहरूको नाम, थर र ठेगाना :	
१.	चेतनाथ गौतमको छोरी, डिल्लीराज आचार्यको श्रीमती, काभ्रेपलान्चोक जिल्ला, कुशादेवी गा.वि.स. वडा नं. ५ स्थायी ठेगाना भई हाल काठमाण्डौ जिल्ला, का.म.न.पा. वडा नं. १६ बस्ने **शोभा आचार्य** ।
२.	यज्ञ प्रसाद आचार्यको नाति, मिल प्रसाद आचार्यको छोरा, काभ्रेपलान्चोक जिल्ला, कुशादेवी गा.वि.स. वडा नं. ५ स्थायी ठेगाना भई हाल काठमण्डौ जिल्ला, का.म.न.पा. वडा नं. १६ बस्ने **डिल्लीराज आचार्य** ।
धितो सुरक्षणको विवरण :	
१.	धनी सानिमा बैंक लिमिटेड (**ऋणी आर.एस.टुर्स एण्ड ट्रान्सपोर्ट प्रा.लि.**)को नाममा वाग्मती प्रदेश यातायात व्यवस्था कार्यालय, एकान्तकुना ललितपुरमा दर्ता रहेको निम्न सवारी साधन :

मोडल	सवारी नम्बर	च्यासिस नम्बर	ईन्जिन नम्बर	बनेको वर्ष
NEXON RTQ XM	Bagmati Pradesh 01 026 Cha 2852	MAT627121KLJ36494	1.5CRAIL01HPYW19521	२०२०

लिलाम बिक्री सम्बन्धी अन्य शर्त तथा वन्देजहरू :

१. बोलपत्र आवेदन फारम यस बैंकको केन्द्रीय कार्यालय नक्साल काठमाण्डौ वा शाखा कार्यालयबाट रू. ५००/- बुझाई (पछि फिर्ता नहुने) प्राप्त गर्न सकिनेछ।
२. बोलपत्र फारममा आफूले बोलकबोल गरेको रकम अंक र अक्षरमा स्पष्ट उल्लेख गर्नु पर्नेछ।
३. बोलपत्रसाथ आफूले कबोल गरेको अंकको कम्तीमा **१० (दश)** प्रतिशत रकम यस बैंकको खाता नं. ००१०१३५१५००००१ मा जम्मा गरेको सक्कल भौचर शिलबन्दी खाम भित्र राखि पेश गर्नु पर्नेछ।
४. बोलपत्र खोलिने दिन सार्वजनिक बिदा परेमा त्यसको लगत्तै कार्यालय खुलेको दिनमा यस बैंकको, केन्द्रीय कार्यालय, काठमाण्डौमा दिनको ३:०० बजे प्रतिनिधिहरूको रोहबरमा खोलिने छ। तर सबै प्रतिनिधिहरूको उपस्थिति नभएमा पनि बोलपत्र खोल्न बाधा पर्ने छैन।
५. उल्लेखित चल/अचल सम्पत्तीको बारेमा आवश्यक जानकारी चाहिएमा कार्यालय समय भित्रमा यस बैंकको केन्द्रीय कार्यालय नक्साल वा शाखा कार्यालय नयाँबजारमा सम्पर्क गर्न सकिने छ।
६. बोलपत्र स्वीकृत भएको सूचना पाएको मितिले १५ दिन भित्र कबोल गरेको सम्पूर्ण रकम बुझाई सम्पत्ती आफ्नो नाममा नामसारी गरि लिनु पर्नेछ। सो म्यादभित्र रकम जम्मा नगरेमा बोलपत्र रद्द भई धरौटी रकम स्वतः जफत हुनेछ।
७. नामसारी गर्दा सम्बन्धित कार्यालयमा लाग्ने सम्पूर्ण बक्यौता कर, जरिवाना र शुल्क दस्तुर स्वयम् बोलकबोलकर्ताले नै व्यहोर्नु पर्नेछ।
८. कुनै शर्त राखी पेश गरेको वा रीत नपुगी वा म्याद नाघी पेश हुन आएको बोलपत्र स्वतः रद्द हुनेछ।
९. बोलपत्र दाखिल भइसकेपछि बोलपत्रमा उल्लेखित रकम वा शर्तमा कुनै हेरफेर हुने छैन। साथै बोलपत्र स्वीकृत वा अस्वीकृत हुने टुङ्गो नलागेसम्म धरौटी रकम फिर्ता हुने छैन।
१०. इच्छुक व्यक्ति/कम्पनी/संस्थाहरूले **२०८३ श्रावण महिना ५ गते** कार्यालय समयभित्र बोलपत्र फारम बुझाई सक्नुपर्नेछ।
११. बोलपत्र स्वीकृत वा अस्वीकृत गर्ने लगायत लिलाम बिक्री सम्बन्धी सम्पूर्ण अधिकार बैंकमा नै सुरक्षित रहनेछ।

लिलाम हुने/गोप्य शिलबन्दी बोलपत्र खोल्ने मिति, समय र स्थान :

मिति : **२०८३ साल श्रावण महिना ७ गते ।**
स्थान : **सानिमा बैंक लिमिटेड, केन्द्रीय कार्यालय, काठमाण्डौ ।**
समय : **दिनको ३:०० बजे ।**

सानिमा बैंक www.sanimabank.com

'अलकापुरी', नक्साल, काठमाण्डौ, नेपाल फोनः +९७७-१-५९७००३३, फ्याक्सः +९७७-१-४५२८९६९, ईमेलः sanima@sanimabank.com

धितोमा रहेको सम्पत्ति लिलाम बिक्री सम्बन्धी २१ दिने सार्वजनिक सूचना

(प्रकाशित मिति २०८३ साल असार महिना १७ गते मंगलबार)

यस विकास बैंकको शाखा कार्यालय कुमारीपाटीबाट तपशिलमा उल्लेखित हायर पर्चेज कर्जा शीर्षक अन्तर्गत लिएको कर्जाको साँवा, ब्याज र अन्य दै-दस्तुर समेत तिर्ने बुझाउने सम्बन्धमा बैंकसंग गरेको शर्त कबुलियत उल्लंघन गर्नु भएको र बैंकबाट पटक पटक मौखिक तथा लिखित रुपमा तरताकेता गर्दा समेत सो कर्जाको तिर्नु बुझाउनु पर्ने साँवा, ब्याज तथा हर्जाना समेत चुक्ता भुक्तान गर्न आउने तर्फ कुनै चासो नदेखाउनु भएको र नआउनु भएकोले सम्पूर्ण कर्जा चुक्ता गर्न आउनु हुन भनी बैंकबाट विभिन्न मितिमा सार्वजनिक सूचना प्रकाशित गरिएता पनि कर्जा चुक्ता भुक्तान गर्न तर्फ कुनै पहल नगरी आलटाल गरेकोले बैंकको कर्जा असुलीको लागि तपशिलमा उल्लेखित धितो (सम्पत्ति) जहाँ जे जस्तो अवस्था र परिमाणमा छ सोही अवस्था र परिमाणमा गोप्य शिलबन्दी बोलपत्र प्रक्रियाद्धारा लिलाम बिक्री गरी बैंकको लेना रकम असुल उपर गर्नुपर्ने भएकोले धितो लिलाम बिक्री सम्बन्धी यो २१ (एक्काइस) दिने सूचना प्रकाशित गरिएको छ। उक्त मिति भित्र नतिरे नबुझाएमा प्रचलित कानुन अनुसार सूचना प्रकाशित भएको मितिले २२ औं दिन यस बैंकलाई लेखिदिएको धितो सुरक्षणमा रहेको तपशिलमा उल्लेखित सम्पत्ति जहाँ जे जस्तो अवस्था र परिमाणमा छ सोही अवस्थामा गोप्य शिलबन्दी बोलपत्र मार्फत लिलाम बिक्री गरिने हुँदा इच्छुक महानुभावहरुले देहाय बमोजिमको शर्त तथा बन्देजहरुको अधिनमा रहने गरी यो सूचना प्रकाशित भएको मितिले २१ औं दिनको कार्यालय समय भित्र यस बैंकको शाखा कार्यालयमा गोप्य शिलबन्दी बोलपत्र पेश गर्नुहुन सूचित गरिन्छ।

तपशिल

१) ऋणीको विवरण

नाम : **ए.डी. सप्लायर्स** प्रोप्राइटरको नाम : अनिल दत्त रेग्मी प्रा.फ.र.नं. : ३३०६/०६९/०७०
दर्ता जारी गर्ने कार्यालय : घरेलु तथा साना उद्योग विकास समिति, मुख्य शाखा कार्यालय, सुर्खेत
दर्ता मिति : २०६९/०५/१० फर्मको ठेगाना : सुर्खेत जिल्ला वि.न.पा. वडा नं. ६
स्थायी लेखा नं. : ६००९८३२३३

व्यक्तिगत धनजमानीकर्ताहरुको विवरण

१) गोपाल प्रसाद रेग्मीको नाति ओमदत्त रेग्मीको छोरा सुर्खेत जिल्ला विरेन्द्रनगर वडा नं. ८ हाल, विरेन्द्रनगर न.पा. वडा नं. ८ बस्ने **अनिल दत्त रेग्मी** (ना.प्र.नं. : ६४५१८०१ जारी मिति र जिल्ला : २०५९/०२/०६, सुर्खेत)

२) ढुण्डी राज रेग्मीको नाति गोपाल प्रसाद रेग्मीको छोरा सुर्खेत जिल्ला विरेन्द्रनगर वडा नं. ८ हाल, विरेन्द्रनगर न.पा. वडा नं. ८ बस्ने **ओमदत्त रेग्मी** (ना.प्र.नं. : ८२३ जारी मिति र जिल्ला : २०३७/०७/२९, सुर्खेत)

३) सन्त कुमार भट्टको छोरी गोपाल प्रसाद रेग्मीको बुहारी ओमदत्त रेग्मीको पत्नी सुर्खेत जिल्ला वि.न.न.पा वडा नं. ८ हाल, विरेन्द्रनगर न.पा. वडा नं. ८ बस्ने **सुधा देवि रेग्मी** (ना.प्र.नं. : ४७१६/४५७८ जारी मिति र जिल्ला : २०३७/०६/१७, सुर्खेत)

४) गोविन्द प्रसाद देवकोटाको छोरी ओमदत्त रेग्मीको बुहारी अनिल दत्त रेग्मीको पत्नी सुर्खेत जिल्ला विरेन्द्रनगर न.पा. वडा नं. १२ हाल, वडा नं. ८ बस्ने **अनिता देवकोटा** (ना.प्र.नं. : ६४१०१७/९४३८१ जारी मिति र जिल्ला : २०६६/०९/१६, सुर्खेत)

यसअघि प्रकाशित गरिएको सार्वजनिक सूचनाको विवरण :
१) मिति २०८२ साल कार्तिक महिना २४ गतेको हिमालय टाइम्स राष्ट्रिय दैनिक पत्रिकामा कर्जा चुक्ता भुक्तानी गर्ने सम्बन्धी ३५ दिने

धितो सुरक्षण सम्बन्धी विवरण :
मुक्तिनाथ विकास बैंक लि. धनी तथा ए.डी. सप्लायर्स ऋणी रहेको निम्न उल्लेखित सवारी साधन।

सवारी दर्ता नं.	इन्जिन नं.	च्यासिस नं.	कम्पनी	मोडल	रङ्ग	बनेको साल	किसिम
बा २० च ५५४१	4023346	MCANJRCY9 JFA38803*8J	FCA India Automobile	Jeep Compass Limited 4×4	Exo. Red	2018	प्रा.जिप

शर्त बन्देजहरु :

१) शिलबन्दी बोलपत्र यो सूचना प्रकाशित भएको मितिले २१ दिन अर्थात मिति २०८३ साल साउन महिना ५ गते मंगलबार भित्र यस बैकको शाखा कार्यालय कुमारीपाटी आईपुग्ने गरि पेश गर्नुपर्ने छ।
२) बोलपत्र फारममा आफुले बोलकबोल गरेको रकम अंक र अक्षरमा स्पष्ट उल्लेख गर्नुपर्ने छ।
३) माथि उल्लेखित सम्पूर्ण धितो सुरक्षणहरु जे जस्तो अवस्था र परिमाणमा छ सोही अवस्था र परिमाणका लागि बेग्ला बेग्लै वा एकमुष्ठ बोलपत्र पेश गर्न सकिनेछ।
४) बोलपत्र साथ आफुले बोलकबोल गरेको रकमको कम्तिमा १० प्रतिशत हुन आउने रकम धरौटी स्वरुप संस्थाको मुख्य कार्यालयमा रहेको Earnest money payable खाता नं. ०१३-९२७७४१०१००५ मा बोलपत्र पेश गर्ने अन्तिम मितिसम्म जम्मा गरी सो को सक्कल भौचर अथवा सो बराबरको बमेलपत्र पेश गर्ने अन्तिम मिति भित्र खिचिएको यस बैंकको नाममा Good For Payment Cheque संलग्न गर्नु पर्नेछ।
५) प्राप्त बोलपत्रहरु मिति २०८३ साल साउन महिना ६ गते बुधबार दिउसो ३:०० बजे यस बैकको शाखा कार्यालय कुमारीपाटीमा उपस्थित प्रतिनिधि, बोलपत्रकर्ता वा निजको प्रतिनिधिको रोहवरमा खोलिनेछ। बोलपत्र खोल्ने समयमा बोलाईएका सबै प्रतिनिधि, बोलपत्रकर्ता वा निजको प्रतिनिधि उपस्थित नरहे पनि सो कारणले बोलपत्र खोल्न कुनै बाधा पर्ने छैन।
६) बोलपत्र खोलिने दिनमा सार्वजनिक विदा परेमा त्यसको लगतै कार्यालय खुलेको दिनमा सोही स्थान र समयमा लिलाम कार्य हुनेछ।
७) बोलपत्र स्वीकृत भएमा धितो सुरक्षण सम्पत्ति बोलपत्रदाताको नाममा नामसारी दाखेल खारेज गर्दा लाग्ने रजिष्ट्रेशन दस्तुर, लाभ कर, कर तथा अन्य शुल्क ईत्यादि बोलपत्रदाताले नै व्यहोर्नु पर्नेछ।
८) बोलपत्र स्वीकृत गर्ने वा नगर्ने सम्बन्धी सम्पूर्ण अधिकार बैंकमा सुरक्षित रहने छ।
९) धरौटी रकम तथा अन्य शर्तहरु बोलपत्र फाराममा उल्लेख गरिए बमोजिम हुने व्यहोरा समेत सूचित गरिन्छ।

"नेपाल राष्ट्र बैंकबाट "ख" वर्गको इजाजतपत्र प्राप्त राष्ट्रिय स्तरको विकास बैंक"

मुक्तिनाथ विकास बैंक लि.
MUKTINATH BIKAS BANK LTD.

Winner of EUROPEAN MICROFINANCE AWARD 2020

Central Office: Lazimpat, Kathmandu, Tel.: 01-5970887, Toll Free No. (NTC): 16600149999, Toll Free No. (Ncell): 18102149999, E-mail: info@muktinathbank.com.np, Web: www.muktinathbank.com.np

जनता बैंकमा होइन, बैंक जनतामा जानु पर्दछ