

व्यापार की योजना

आय वरिद्धी गतिविधि -अचार चटनी/अचार बनाना

द्वारा

जय माता दी -स्वयं सहायता समूह



वीएफडीएस नाम	::	कोटपलाहरी
एसएचजी/सीआईजी नाम	::	जय माता दी
श्रेणी	::	नूरपुर
विभाजन	::	नूरपुर

हिमाचल प्रदेश वन पारिस्थितिकी तंत्र प्रबंधन और आजीविका में सुधार के लिए परियोजना (जेआईसीए सहायता प्राप्त) के तहत तैयार किया गया-



विषयसूची

क्र.सं. नहीं।	विवरण	पेज/एस
1	परिचय	3
2	एसएचजी/सीआईजी का विवरण	3
3	लाभार्थियों का विवरण	4
4	गांव का भौगोलिक विवरण	4
5	कच्चे माल का चयन एवं बाजार क्षमता	4
6	अचार चटनी/अचार बनाने की व्यवसाय योजना	5
7	अचार चटनी/अचार बनाने का व्यवसाय अनुपालन	6
8	विभिन्न प्रकार के आचार/अचार	7
9	स्वोट अनालिसिस	7
10	अचार चटनी/अचार बनाने के उपकरण	8
11	अचार चटनी/अचार बनाने का कच्चा माल	8
12	उत्पादन की लागत (मासिक)	9
13	लागत लाभ विश्लेषण (मासिक)	10
14	एसएचजी में निधि प्रवाह की व्यवस्था	10
15	प्रशिक्षण क्षमता निर्माण कौशल उन्नयन	10
16	आय के अन्य स्रोत	11
17	निगरानी विधि	11
18	टिप्पणी	11
19	समूह के सदस्यों की तस्वीरें	

आचार/अचार दुनिया भर में खाने की मेज का बहुत महत्वपूर्ण घटक है और एशिया प्रशांत क्षेत्र में इसका अधिक उपयोग किया जाता है। आचार/अचार में विविधता की एक विस्तृत श्रृंखला का उपयोग किया जाता है और यह स्थानीय रूप से उपलब्ध कच्चे माल, स्वाद और लोगों की भोजन की आदत के आधार पर एक क्षेत्र से दूसरे क्षेत्र में भिन्न होता है।

अचार बनाने के व्यवसाय का सबसे आकर्षक पहलू यह है कि इसे समूह की वित्तीय क्षमता के अनुसार शुरू किया जा सकता है और बाद में किसी भी समय जब एसएचजी के वित्तीय पोर्टफोलियो में सुधार होता है तो व्यवसाय को किसी भी स्तर तक बढ़ाया जा सकता है। एक बार जब आपका उत्पाद और उसका स्वाद ग्राहकों को पसंद आ जाएगा तो व्यवसाय तेजी से फलेगा-फूलेगा। हालाँकि, SHG ने इस IGA (आय सृजन गतिविधि) में शामिल होने से पहले विभिन्न पहलुओं पर बहुत सावधानी से विचार किया है। इसलिए एसएचजी ने अपनी निवेश क्षमता, विपणन और प्रचार रणनीति के अनुसार एक विस्तृत व्यवसाय योजना तैयार की है और विस्तृत कार्य योजना पर यहां चर्चा की जाएगी:

2. एसएचजी/सीआईजी का विवरण

1	एसएचजी/सीआईजी नाम	::	जय माता दी
2	वीएफडीएस	::	कोटपलाहरी
3	श्रेणी	::	नूरपुर
4	विभाजन	::	नूरपुर
5	गाँव	::	कोटपलाहरी
6	अवरोध पैदा करना	::	नूरपुर
7	ज़िला	::	कांगड़ा
8	एसएचजी में सदस्यों की कुल संख्या	::	15
9	गठन की तिथि	::	16-5-2023
10	बैंक खाता नं.	::	50075649252
11	बैंक विवरण	::	KCC Bhadwar
12	एसएचजी/सीआईजी मासिक बचत	::	50
13	कुल बचत	::	
14	कुल अंतर-ऋण	::	
15	नकद ऋण सीमा	::	
16	चुकौती स्थिति	::	
17	ब्याज दर	::	2%

3. लाभार्थियों का विवरण:

सी नि यर नहीं	नाम	पिता/पति नाम	आयु	वर्ग	आय स्रोत	पता	संपर्क नंबर।
1	रीना देवी	महीनदर सिंह	36	जनरल	कृषि	गांव कोटपलाहरी	8580418605
2	निशा देवी	देव राज	40	जनरल	कृषि	गांव कोटपलाहरी	862987689
3	ममता देवी	अबतार सिंह	36	जनरल	कृषि	गांव कोटपलाहरी	8626882743
4	लक्ष्मी देवी	परशोतम सिंह	30	जनरल	कृषि	गांव कोटपलाहरी	7807261806
5	रेखा देवी	चमल सिंह	33	जनरल	कृषि	गांव कोटपलाहरी	8894818255
6	सुषमा देवी	श्याम सिंह	36	जनरल	कृषि	गांव कोटपलाहरी	7807760285
7	बाबली देवी	कमाल सिंह	41	जनरल	कृषि	गांव कोटपलाहरी	8580813473
8	अर्चना कुमारी	राकेश कुमार	39	जनरल	कृषि	गांव कोटपलाहरी	8580813473
9	सरिष्ठ देवी	नारायण सिंह	28				
10	बंदना देवी	शमहेर सिंह	35	जनरल	कृषि	गांव कोटपलाहरी	6230809447
11	सीमा देवी	सिकंदर सिंह	38	जनरल	कृषि	गांव कोटपलाहरी	9015406474
12	-उर्मिला देवी	बाबू राम	30	जनरल	कृषि	गांव कोटपलाहरी	7876458747
13	पूजा देवी	बलविनदर सिंह	34	जनरल	कृषि	गांव कोटपलाहरी	8894670659
14	सावित्री देवी	जगदीश सिंह	65	जनरल	कृषि	गांव कोटपलाहरी	9805994812
15	किरण बाला	अजित सिंह	37	जनरल	कृषि	गांव कोटपलाहरी	9625424952

गांव का भौगोलिक विवरण

1	जिला मुख्यालय से दूरी	::	80 कि.मी
2	मुख्य सड़क से दूरी	::	2 कि.मी
3	स्थानीय बाज़ार का नाम और दूरी	::	नूरपुर और पठानकोट
4	मुख्य बाज़ार का नाम एवं दूरी	::	नूरपुर
5	मुख्य शहरों के नाम एवं दूरी	::	
6	मुख्य शहरों के नाम जहां उत्पाद होगा बेचा/विपणन किया जाए	::	

5. कच्चे माल का चयन एवं बाजार क्षमता

विस्तृत चर्चा और विचारशील प्रक्रिया के बाद एसएचजी के सदस्य इस बात पर सहमत हुए कि अचार चटनी/अचार बनाने का यह आईजीए उनके लिए उपयुक्त होगा। लोग खाने के साथ अलग-अलग तरह के अचार का सेवन करते हैं और यह स्वाद बढ़ाने का काम करता है। अचार का उपयोग सैंडविच, हैमबर्गर, हॉटडॉग, परांठे और पुलाव आदि जैसे भोजन में टॉपिंग के रूप में भी किया जाता है।

आम और नींबू के अचार दुनिया भर में सबसे लोकप्रिय किस्म हैं। यहां विशेष रूप से इस एसएचजी में हम मुख्य रूप से स्थानीय और आसानी से उपलब्ध कच्चे माल जैसे लहसुन, अदरक, गल-गैल (पहाड़ी नींबू), लिंगड़, आम, नींबू, मशरूम, हरी मिर्च, मछली, चिकन और मटन आदि पर ध्यान केंद्रित करेंगे।

कई बड़े और छोटे विक्रेताओं की मौजूदगी के कारण अचार बाजार अत्यधिक खंडित है और बाजार में बड़ी हिस्सेदारी हासिल करने के लिए कीमत, गुणवत्ता, नवाचार, प्रतिष्ठा, सेवा, वितरण और प्रचार जैसे कारकों के आधार पर प्रतिस्पर्धा होती है। अचार बनाना छोटे पैमाने पर और मुख्य रूप से गृहिणियों और अन्य महिला कर्मचारियों के लिए एक आदर्श व्यवसाय है। इस मामले में इसका एहसास तब हुआ जब सरकाघाट के अचार बेचने वालों ने.

मंडी और कुल्लू अपने अचार को कमांड क्षेत्र में बेच सकते हैं तो यह एसएचजी इसे और अधिक मजबूती और तेजी से कर सकता है और ऐसे बाहरी लोगों के साथ प्रतिस्पर्धा कर सकता है।

6. अचार चटना/अचार बनाने का व्यवसाय योजना

किसी भी IGA (आय सृजन गतिविधि) को शुरू करने से पहले विस्तृत और संरचित चर्चा के साथ एक अनुकूलित व्यवसाय योजना तैयार करना बहुत आवश्यक है। व्यवसाय योजना निवेश, परिचालन गतिविधियों, विपणन और शुद्ध आय/रिटर्न की स्पष्ट अवधारणा प्राप्त करने में मदद करती है। व्यवसाय को बढ़ाने की गुंजाइश की भी स्पष्ट रूप से परिकल्पना की गई है और इसके अलावा यह बैंकों से वित्त की व्यवस्था करने में भी मदद करता है। व्यवसाय पर लौटने से पहले बाजार सर्वेक्षण करने की सलाह दी जाती है और अच्छी बात यह है कि इस एसएचजी के समूह के सदस्यों को बाजार अध्ययन के बारे में अच्छी तरह से पता है। मुख्य रूप से एसएचजी ने अपने क्षेत्र में विशिष्ट प्रकार के अचार की मांग का अध्ययन किया और मुख्य रूप से स्थानीय बाजार को लक्ष्य के रूप में रखा गया। एसएचजी के सदस्यों ने आस-पास के बाजारों और बड़े पैमाने पर लोगों की पसंद का अध्ययन करके आईजीए को सावधानीपूर्वक चुना है और इस गतिविधि को आईजीए के रूप में शुरू करने की क्षमता देखी है।

अधिकांश कच्चा माल स्थानीय रूप से उपलब्ध है और लिंगड़ प्राकृतिक रूप से उगने वाला फर्न एसपीपी है। आस-पास के नम क्षेत्रों और नालों में निःशुल्क। इस समूह के आसपास की छोटी बस्तियों के लोगों की इस लिंगड़ अचार के प्रति स्वाभाविक रुचि है, जो अन्यथा खुले बाजारों में उपलब्ध नहीं है।

अचार चटनी बनाने की प्रक्रिया का प्रवाह चार्ट

विपणन योग्य टुकड़ों में आकार देना

कटर

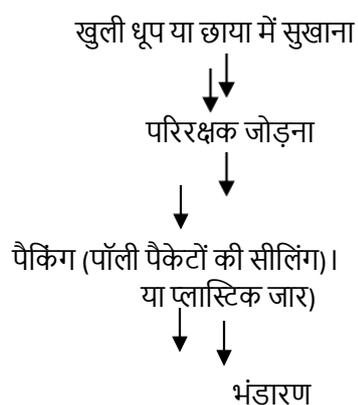


सब्जियों/फलों का चयन

कच्चे माल को धोना

नमकीन पानी (10-12% नमक +1% ग्लेशियल एसिटिक) मिलाना

ताज़ा में नमक हटाना/ताज़ा करना



अचार चटनी/अचार बनाने का व्यवसाय अनुपालन

अचार एक खाद्य पदार्थ है इसलिए राज्य सरकार के विभिन्न नियमों का पालन करना आवश्यक है। चूंकि आईजीए को शुरू में छोटे पैमाने पर शुरू किया जा रहा है, इसलिए इन कानूनी मुद्दों को स्थानीय अधिकारियों से खाद्य प्रबंधन लाइसेंस प्राप्त करके एसएचजी सदस्यों द्वारा स्थानीय

स्तर पर संबोधित किया जाएगा। व्यवसाय घर से संचालित किया जा रहा है इसलिए स्व-रोजगार समूहों के लिए कर नियमों का नियमानुसार ध्यान रखा जाएगा।

जैसा कि पहले अध्याय में चर्चा की गई है, अचार बनाने के लिए ज्यादातर स्थानीय और आसानी से उपलब्ध कच्चे माल का उपयोग किया जाएगा। अचार कई स्वादों और स्वादों के होते हैं, जबकि एसएचजी मुख्य रूप से उस क्षेत्र और बाजार में पारंपरिक और अधिक आम तौर पर उपयोग किए जाने वाले अचार पर ध्यान केंद्रित करेगा, जिसे यह एसएचजी पूरा करने का इरादा रखता है। एक बार एसएचजी का व्यवसाय बढ़ने पर मांग आधारित गुणवत्ता वाला अचार तैयार किया जाएगा और ग्राहकों के स्वाद के अनुसार अनुकूलित किया जाएगा।

सबसे लोकप्रिय और आमतौर पर उपयोग किए जाने वाले कुछ अचार हैं आम, बांस के अंकुर, मशरूम, लहसुन, अदरक, लिंगड़, मछली और चिकन आदि। कभी-कभी मिश्रित अचार जैसे कि लहसुन - अरबी (घिंडयाली) आम - हरी मिर्च, मिक्स वेज। इत्यादि भी लक्षित ग्राहकों के स्वाद एवं मांग के अनुरूप तैयार किये जायेंगे।

1. स्वाट अनालासस

❖ ताकत-

- कुछ एसएचजी सदस्यों द्वारा पहले से ही गतिविधि की जा रही है
- कच्चा माल आसानी से उपलब्ध
- विनिर्माण प्रक्रिया सरल है
- उचित पैकिंग और परिवहन में आसान
- उत्पाद का शेल्फ जीवन लंबा है
- घर का बना, कम लागत

❖ कमजोरी-

- विनिर्माण प्रक्रिया/उत्पाद पर तापमान, आर्द्रता, नमी का प्रभाव।
- अत्यधिक श्रम-गहन कार्य.
- अन्य पुराने और प्रसिद्ध उत्पादों के साथ प्रतिस्पर्धा करें

❖ अवसर-

- लाभ के अच्छे अवसर हैं क्योंकि उत्पाद की लागत अन्य समान श्रेणियों के उत्पादों की तुलना में कम है
- में उच्च मांग – दुकानें – फ़ास्ट फूड के स्टॉल – रिटेलर्स – थोक – कैटीन – रेस्टोरेंट – रसोइया और रसोइया –गृहिणियां
- बड़े पैमाने पर उत्पादन के साथ विस्तार के अवसर भी हैं।
- दैनिक/साप्ताहिक खपत और सभी मौसमों में सभी खरीदारों द्वारा उपभोग

❖ धमकियाँ/जोखिम-

- विशेषकर सर्दियों और बरसात के मौसम में विनिर्माण और पैकेजिंग के समय तापमान, नमी का प्रभाव।
- कच्चे माल की कीमत में अचानक वृद्धि

प्रतिस्पर्धी बाज़ार

10. अचार चटनी/अचार बनाने के उपकरण

उपकरण या मशीनरी की आवश्यकता मूल रूप से हमारे संचालन के तरीके और योजना के आकार पर निर्भर करती है। इस मामले में एसएचजी शुरुआत में छोटे और प्रबंधनीय पैमाने पर शुरू होगी। इसलिए, रसोई में उपयोग किए जाने वाले उपकरण और सहायक उपकरण मांग को पूरा करने के लिए पर्याप्त हैं, इसके अलावा योजना को व्यवहार्य बनाने के लिए कुछ मशीनरी खरीदनी होगी और इसलिए कुछ बुनियादी उपकरणों को भी खरीद में शामिल किया जाएगा जिससे एसएचजी को मदद मिलेगी। अपनी गतिविधियों को बड़े स्तर पर बढ़ाना। योजना शुरू करने के लिए प्रारंभ में निम्नलिखित उपकरण खरीदे जाएंगे:

ए. पूंजीगत लागत

सीनियर कुंआ।	उपकरण	लगभग लागत
1.	चक्की मशीन	25000
2.	सब्जी निर्जलीकरणकर्ता	10000
3.	खाना व्यवस्था (व्यावसायिक बनाना चूल्हे के साथ गैस सिलेंडर)	5000
4.	वजन मापने का पैमाना (2 नं.)	3000
5.	पैकेजिंग/सीलिंग इकाई	5000
	कुल	48000

सीनियर नहीं।	बर्तन	मात्रा	यूनिट मूल्य	कुल राशि
1.	पत्तिला	2	2000	4000
2.	कार्ड बोर्ड	2	100	200
4.	चाकू	5	100	500
	कुल			4700
	कुल पूंजीगत लागत			52700

11. अचार चटनी/अचार बनाने के उपकरण

कच्चे माल का विवरण विभिन्न फलों, सब्जियों और नॉन वेज की आवश्यक उपलब्धता पर निर्भर करेगा। लेख. हालाँकि, मुख्य कच्चा माल आम, अदरक, लहसुन, मिर्च, लिंगड़, मछली, मटन, मशरूम,

गैल-गैल, नींबू, नाशपाती, खुबानी आदि रहेगा। इनके अलावा विभिन्न मसाले, नमक, खाना पकाने का तेल, सिरका आदि होंगे। की खरीद की जाएगी। इसके अलावा प्लास्टिक जार, पाउच, लेबल और कार्टन जैसी पैकेजिंग सामग्री भी खरीदी जाएगी। बाजार की मांग के अनुसार पैकेजिंग 500 ग्राम, 1 किलो और 2 किलो के कंटेनर/पाउच में की जाएगी।

इसके अलावा एसएचजी एक विशाल कमरा किराए पर लेगा जिसका उपयोग परिचालन गतिविधियों, अस्थायी भंडारण और गांव में कमांड क्षेत्र के लिए किया जाएगा। प्रति माह किराया रु. माना गया है. 3000 प्रति माह. बिजली और पानी का शुल्क रुपये अनुमानित किया गया है। 1000 प्रति माह. फलों और सब्जियों की कीमत औसतन 20 रुपये आंकी गई है. 50 प्रति किलोग्राम और हमारे पास उपलब्ध जनशक्ति को ध्यान में रखते हुए एक सप्ताह में कम से कम 200 किलोग्राम अचार का उत्पादन किया जाएगा और एक महीने में इसकी मात्रा 800 किलोग्राम होगी। तदनुसार, 800 किग्रा अचार की आवर्ती लागत की गणना निम्नानुसार की जाती है:

बी. आवर्ती लागत

सीनि यर नहीं ।	विवरण	इकाई	मात्रा	इकाई लागत	कुल मात्रा
1.	कमरे का किराया	प्रति महीने	1	1500	1500
2.	पानी और बिजली प्रभार	प्रति महीने	1	1000	1000
3.	कच्चा माल	किग्रा	800	50	40000
4.	मसाले आदि	किग्रा	70	200	14000
5.	सरसों (सरसों) का तेल	किग्रा	15	150	2250
6.	पैकेजिंग सामग्री	किग्रा	10	100	1000
7.	परिवहन प्रभार	महीना	एल/एस	2000	2000
8.	नैदानिक दस्ताने, सिर कवर और एप्रन आदि	महीना	एल/एस	1000	1000
कुल आवर्ती लागत					62750

ध्यान दें: समूह के सदस्य स्वयं कार्य करेंगे और इसलिए श्रम लागत शामिल नहीं की गई है और सदस्य अपने बीच पालन किए जाने वाले कार्य शेड्यूल का प्रबंधन करेंगे।

12. उत्पादन की लागत (मासिक)

क्रमांक ।	विवरण	मात्रा
1.	कुल आवर्ती लागत	62750
2.	मासिक 10% मूल्यहास	पूंजीगत लागत पर 439

	52700	
	कुल	63189

आचार/अचार की बिक्री से मासिक औसत आय

सीनियर नहीं।	विवरण	मात्रा	लागत	मात्रा
1.	अचार की बिक्री	800 किलो	200/किग्रा	160000

13. लागत लाभ विश्लेषण (मासिक)

सीनियर नहीं।	विवरण	मात्रा
1.	कुल आवर्ती लागत	62750
2.	कुल बिक्री राशि	160000
3.	शुद्ध लाभ	97250
4.	शुद्ध लाभ का वितरण	<p>1. कुल बिक्री में से रु. 160000 पहले में अनुसूचित जनजाति एक महीना लाख रुपये रखे जायेंगे आईजीए में और निवेश</p> <p>2. शेष बाहर रहना कुल बिक्री के रूप में रखा जाएगा एसएचजी में आपातकालीन निधि 1 के लिए हिसाब अनुसूचित जनजाति महीना</p>

14. एसएचजी में निधि प्रवाह की व्यवस्था

सीनियर नहीं।	विवरण	कुल मात्रा	परियोजना योगदान आयन	स्वयं सहायता समूह योगदान आयन
1.	कुल पूंजीगत लागत	52700	39525	13175
2.	कुल आवर्ती लागत	62750	-	62750

3.	प्रशिक्षण/ इमारत, उन्नयन	क्षमता कौशल	28000	28000	-
कुल			143450	67525	75925

नोट: i) पूंजीगत लागत- 75% पूंजीगत लागत परियोजना द्वारा और 25% एसएचजी द्वारा वहन की जाएगी।

आवर्ती लागत- एसएचजी द्वारा वहन की जाएगी

प्रशिक्षण और क्षमता निर्माण/कौशल उन्नयन परियोजना द्वारा वहन किया जाएगा

15. प्रशिक्षण क्षमता निर्माण कौशल उन्नयन

प्रशिक्षण/क्षमता निर्माण और कौशल उन्नयन की लागत पूरी तरह से परियोजना पर निर्भर करेगी। ये कुछ ऐसे क्षेत्र हैं जिनका इस घटक के तहत ध्यान रखा जाना प्रस्तावित है:

कच्चे माल की लागत प्रभावी खरीद

गुणवत्ता नियंत्रण

पैकेजिंग और विपणन प्रथाएँ

वित्तीय प्रबंधन और संसाधन जुटाना

16. आय के अन्य स्रोत

एसएचजी द्वारा आय के अन्य स्रोत भी तलाशे जा सकते हैं जैसे कि ग्रामीणों और आसपास के स्थानीय लोगों की आम, आंवला, दालें, गेहूं, मक्का आदि पीसना। यह आईजीए में अतिरिक्तता होगी और बाद में इसे बढ़ाया जा सकता है।

निगरानी विधि

वीएफडीएस की सामाजिक लेखा परीक्षा समिति आईजीए की प्रगति और प्रदर्शन की निगरानी करेगी और अनुमान के अनुसार इकाई के संचालन को सुनिश्चित करने के लिए यदि आवश्यक हो तो सुधारात्मक कार्रवाई का सुझाव देगी।

एसएचजी को प्रत्येक सदस्य के आईजीए की प्रगति और प्रदर्शन की भी समीक्षा करनी चाहिए और इकाई के संचालन को सुनिश्चित करने के लिए यदि आवश्यक हो तो सुधारात्मक कार्रवाई का सुझाव देना चाहिए।

प्रति प्रक्षेपण.

निगरानी के लिए कुछ प्रमुख संकेतक इस प्रकार हैं:

समूह का आकार

निधि प्रबंधन

निवेश

आय पीढ़ी

उत्पाद की गुणवत्ता

टिप्पणी

जय माता दी वार्ड - 1 कोट पलाहडी



सीमा देवी
प्रधान



वंदना देवी
साचिव



क्रीपा अध्यक्ष
रेखा देवी



उर्मिला देवी



शुश्रेटा देवी



लक्ष्मी देवी



अवली देवी



अर्चना कुमारी



ममता देवी



समता देवी



निरन वाला



कंचन देवी



Pooja Devi

Resolution cum Group Consensus Form

It is decided in the general house meeting of the group Jai Mata Di held on 16-5-2023 at Kot Palhari that our group will undertake the Pickle making as livelihood income generation activity Under the project for implementation of Himachal Pradesh forest ecosystem Management and livelihood (JICA assisted).

Seema Devi
President

Vandana Devi
Secretary

Jai Mata Di JICA Committee
Kot-Palhari (Kangra) H.P.

Signature of Group President

Signature of Group Secretary

Seema Devi
President

Vandana Devi
Secretary

Jai Mata Di JICA Committee
Kot-Palhari (Kangra) H.P.

Resolution cum Group Consensus Form

It is decided in the general house meeting of the group Jai Mata Di held on 16-5-2023 at Kot Palhari that our group will undertake the Pickle making as livelihood income generation activity Under the project for implementation of Himachal Pradesh forest ecosystem Management and livelihood (JICA assisted).

Seema Devi Vandana Devi
President Secretary

Jai Mata Di JICA Committee
Kot-Palhari (Kangra) H.P.

Signature of Group President

Signature of Group Secretary

Seema Devi Vandana Devi
President Secretary

Jai Mata Di JICA Committee
Kot-Palhari (Kangra) H.P.



Business Plan Approval by VFDS & DMU

Jai Mata Di Group will undertake the Pickle making as livelihood Income Generation Activity under the project for implementation of Himachal Pradesh forest ecosystem Management and livelihood (JICA assisted). In this regard business plan of amount Rs. 143450/- has been submitted by group on 16 / 5 / 2023 and the business plan has been approved by the VFDS Kotpalhari.

Business plan is submitted through FTU for further action please.

Thank you

Signature of Group President
Seema Devi
President
Jai Mata Di JICA Committee
Kot-Palhari (Kangra) H.P.

Signature of Group Secretary,
Manjima Datta
Secretary
Jai Mata Di JICA Committee
Kot-Palhari (Kangra) H.P.

Signature of President VFDS

[Signature]
President Village Forest
Development Society
G.P. Kot-Palhari

[Signature]
DMU - cum - DFO
Nurpur Forest Division
Nurpur

Approved

DMU cum Nurpur

