



ශ්‍රී ලංකා ප්‍රජාතාන්ත්‍රික සමාජවාදී ජනරජයේ ගැසට් පත්‍රය

අති විශේෂ

අංක 1096/6 – 1999 සැප්තැම්බර 06 වැනි සඳහා – 1999.09.06

(රජයේ බලයට ප්‍රකිරී කරන ලදී)

I වැනි කොටස: (I) වැනි ජේදය – සාමාන්‍ය

ආණ්ඩුවේ නිවේදන

එල්ඩි-ව 26/68 (III)

1968 අංක 14 දරන සංචාරක සංවර්ධන පනත

1984 නියමිත සංචාරක උස්වා සාගුහය 2 (1) වන නියෝගය යටතේ වන නිවේදන

(ආ) 1984 මැයි මස 12 වැනි දින, අංක 296/23 දරන (අතිරිණා) ගැසට් ප්‍රාග්ධන පළතුර ඇති 1984 නියමිත සංචාරක උස්වා සාගුහය 2(1) වන නියෝගයේ කාරුණ සඳහා නියමිත දිනය 1999 ජෙන්බර 01 වැනි දිනය විය යුතු බව; සහ

(ඇ) (ඇ) ජේදයේ නියෝගව දැන්ත් කර ඇති නියමිත දිනයට පෙරුවුව ම සංචාරක ආගත්තුක තීව්‍යයක, සංචාරක ආපානා සාලාවක, සංචාරක ටෙලද ගැලක සංචාරක විෂයාත්ද ස්ථිර මෙරුව රහස්‍යකම සහයෝග ආයතනයක ව්‍යුහාරයක් සඳහා හෝ එම වෙනුවෙන්, ලංකා සංචාරක මණ්ඩලය විසින් කරන ලද සූම ලියපදිංචි කිරීමක් ම සහ නිකුත් කරන ලද දීම් බෙදාහුරුක් හෝ පවතින දෙන ලද මුළු ප්‍රාග්ධනය කිරීමක්, 1984 නියමිත සංචාරක උස්වා සාගුහය යටතේ කරන ලද ලියපදිංචි කිරීමක්, නිකුත් කරන ලද බෙදාහුරුක් හෝ පවතින දෙන ලද ප්‍රාග්ධනය කිරීමක් සේ වෘත්ත සහ බලකාලික ලෙස සැලකිය යුතු බව;

මෙයින් නිවේදනය කරනු ලැබේ.

මිශ්‍ර ආමාරකිරී එක්කුරුය,
නිමි බලධාරා.

1999 සැප්තැම්බර 01 වැනි දින,
සොංඩ දි ය.

1 – CM 12132 – 500 (1999/09)

1968 අංක 14 දරන සංචාරක සංවර්ධන පත්‍ර

1984 නියමිත සංචාරක දේවා සංග්‍රහයේ 20 වන නියෝගය යටතේ නිවේදනය

සංචාරක විශේෂ ස්ථිර හෝ විශේෂ පහසුකම් සහයන ආයතනය ව්‍යාපෘති මියාපදිංචි කිරීම සහ එම බලපත්‍ර දීම සඳහා හෝ මියාපදිංචි කිරීමේ සටහන් හෝ බලපත්‍රයේ අනුකූලතා හෝ පිටපත් එක් ව්‍යාපෘති අධිකිරුව හෝ බලපත්‍රයෙහි තිබුණ් කිරීම සඳහා ගෙවිය යුතු හැක්වූ මෙහි උග්‍රාල්බනයේ දක්වා ඇති පරිදි විය යුතු ඇයි, අංක 296/23 හා 1984 මැයි මක 12 වැනි දින දරන (අතිවිශාල) ගැසට් රුප්‍රාය පළ කරන ලද 1984 නියමිත සංචාරක දේවා සංග්‍රහයේ 20 වන නියෝගය යටතේ මෙයින් නිවේදනය කරනු ලැබේ.

නියෝග කුමාරසිංහ විශ්‍යාපුරිය,
නියි බලපත්‍රයා.

1999 ගැරතැම්පන් මක 01 වැනි දින,
කොළඹ දී ය.

උපල්ලේඛනය

ලියාපදිංචි කිරීමේ යාස්ථාව රු. ය.	බලපත්‍ර යාස්ථාව රු. ය.
සංචාරක විශේෂ ස්ථිර හෝ විශේෂ පහසුකම් සහයන ආයතන	2,500 00
අනුකූලතා:	1,500 00
ලියාපදිංචි කිරීමේ සහයිකයේ අනුකූලතා තිබුණ් කිරීම සඳහා ගාස්තුව බලපත්‍රයේ අනුකූලතා තිබුණ් කිරීම සඳහා යාස්ථාව	1,000 00
ලියාපදිංචි කිරීමේ/බලපත්‍ර සටහන් සහයික පිටපතක් සඳහා යාස්ථාව	1,000 00
	1,000 00

1968 අංක 14 දරන සංචාරක සංවර්ධන පත්‍ර

නියමිත සංචාරක දේවා සංග්‍රහය 7 (අ) වන නියෝගය යටතේ නිවේදනය

සංචාරක විශේෂ ස්ථිර හෝ විශේෂ පහසුකම් සහයන ආයතන ව්‍යාපෘති මියාපදිංචි කිරීම සඳහා වූ අවම අවශ්‍යතා මෙහි උග්‍රාල්බනයේ දක්වා ඇති පරිදි විය යුතු ඇයි, අංක 296/23 හා 1984 මැයි මක 12 වැනි දින දරන (අතිවිශාල) ගැසට් රුප්‍රාය පළ කරන ලද නියෝග සංචාරක දේවා සංග්‍රහයේ 7(අ) වන නියෝගය යටතේ මෙයින් නිවේදනය කරනු ලැබේ.

නියෝග කුමාරසිංහ විශ්‍යාපුරිය,
නියි බලපත්‍රයා.

1999 ගැරතැම්පන් මක 01 වැනි දින,
කොළඹ දී ය.

උපල්ලේඛනය I

සංචාරක රුල ස්ථිර පහසුකම් සහයන ආයතන මියාපදිංචි කිරීම සඳහා වූ අවම අවශ්‍යතා

01. රුල ස්ථිර පහසුකම් සහයන ආයතන සමාගම රෙක්සුවාර්ටිරයා/ව්‍යාපෘති නාම රෙක්සුවාර්ටිරයා වෙත හෝ ප්‍රාදේශීය සභාවී මියාපදිංචි පෙන්න ලද අධිකිරුව/සුවුල් ව්‍යාපෘති/සමාගමක් විය යුතුය.
02. බුදුකාර වෙළඳසුම් විය අවස්ථාවක දී පිළිඳා ඇති වෙළඳසුම් මූලධාරාවක මිවිධ යුතුය.
03. රුහුණි පහසුකම් සහයන තැනැත්තන්/සංචාරක/ආයතන විධින් එකත් සඳහා භාවිත කරන සංචාරක උග්‍රාල්බනයේ තැනැත්ත යුතුය.
04. සංචාරකයින්ට තුළුයට දීම සඳහා ඇති උග්‍රාල්බනයේ රුහුණි ප්‍රමාණය ද සඳහන් කළින් පෙනෙන උග්‍රාල්බනය උග්‍රාල්බනය කළ යුතුය.
05. ඇඟියට දීමට උග්‍රාල්බනය උග්‍රාල්බනය උග්‍රාල්බනය එකත් යුතුය.
06. එම උග්‍රාල්බනය භාවිත වෙත සටහන්ගේ ප්‍රාදේශීය සභාවී සංචාරකයින්ට ගැන්වීම් කර දී යුතුය.
එහින් දුරට ආරක්ෂාවන් මෙශෙළපුම් මූලධාරාවන් හොඳින් පෙනෙන ඒ ප්‍රදේශීය කළ යුතුය. එසේ තැනැත්තයාට ස්ථිර යුතුය.
07. බුදුකාර වෙළඳසුම් මූලධාරාවන් මෙශෙළපුම් මූලධාරාවන් හොඳින් පෙනෙන ඒ ප්‍රදේශීය කළ යුතුය.
සංචාරකයින්ට දී යුතුය.

09. උපකරණ නැඩතු කිරීම/අර්ථවාදී කිරීම සහ භාවිතා කිරීම නිශ්චාදකයා/සායන්තා විසින් තිබූත් කරන ලද උපදෙස් අත් පොතට අනුව සැලකිල්ලෙන් කළ යුතුය.
10. රඳ ස්ථිර පහසුකම් සපයන සියලු තැනැත්තන්/පාවිධාන/ආයතන විසින් සංචාරකයාගේ නම, කුලියට දෙන ලද උපකරණ, කාල සීමාව සහ උපදෙශකයාගේ නම අදිය ඇතුළත් කෙරෙන ලේඛනයේ පාවිචාරණ යුතුය.
11. රඳ ස්ථිර පහසුකම් සපයන සියලු තැනැත්තන්/පාවිධාන/ආයතන විසින් (බ්‍රුකාර්ය මෙහෙයුම්වල දී) මෙහෙයුම් මූල්‍යෝගයේ සහ බෝරුවල සියලු උපකරණ සහිත පුරුණාධාර පහසුකම් සැලකිය යුතුය.
12. මුහුරත විගණීම සඳහා රැඹුණ අවබෝධ ලබාගත යුතුය.
13. උපකරණ මෙවුවු යා වෙළෙඳ යායාවල කටයුතු සියලු තැනැත්තන් එස් කාර්ය සඳහා තිසි තැක්වාව ඇති අය විය යුතුය.
14. රඳ ස්ථිර පහසුකම් සපයන ආයතන මෙහෙයුම්වල පෙරාතුව (අවශ්‍යව නම්) අදාළ ආණ්ඩුව/රාජ්‍ය අධිකාරීවලින්, තායැරික සංචරිත අධිකාරීගේ සහ පළාත්පාලන ආයතන අදියෙන් අනුමැතිය ලබාගත යුතුය.

උපජල්වනය II

සංචාරක තීමියුම් කිරීම් පහසුකම් සපයන ඔධ්‍යජරාන/පාසල/ආයතන ලියපදිංචි කිරීම සඳහා නි අවම අවශ්‍යතා

01. කිරීම් පහසුකම් සපයන්ගේ සඳහාම උර්ජස්ථාවරයා/ව්‍යාපාර නාම මෙරේස්ථාවරයා වෙත හෝ ප්‍රාග්ධීය සඟාලේ ලියපදිංචි කරන ලද අධිකාරී/තුවල් ව්‍යාපාර/සංචාරක් විය යුතුය.
02. පිළිගෙන නැති මෙහෙයුම් මූල්‍යෝගයේ කිවිය යුතුය.
03. රජුනි පහසුකම් සපයන තැනැත්තන්/පාවිධාන/ආයතන විසින් එස් කාර්ය සඳහා භාවිතා කරන ලද කියන් උපකරණ මනා තැක්වායෙන් රැඹුණ යුතුය.
04. සංචාරකයින්ට කුලියට දීම සඳහා ඇති උපකරණවල ලැයිස්තුවක් එම උපකරණ කුලියට දෙන ගාස්තු ප්‍රමාණය ද සඳහන් කුම්ත් නොදීන් රෙඛන ජ්‍යායක ප්‍රදේශනය කළ යුතුය.
05. ඇඟිට දීමට පෙර සියලු උපකරණ ප්‍රවේශම් සහිතදායී පරිස්ථා කර බැලිය යුතුය.
06. එම උපකරණ භාවිතා කිරීමට පෙර තමන්ගේ ප්‍රවේශම සඳහා තුවුනු ප්‍රවේශ ආරක්ෂාවන් සංචාරකයින්ට තොරුම් කර දිය යුතුය.
07. රජුනි පුරුෂ ආරක්ෂාවන් මෙහෙයුම් මූල්‍යෝගයේ නොදීන් පෙළනෙන සේ ප්‍රදේශනය කළ යුතුය. තැනැහෙත් මූල්‍යෝග ප්‍රජා ප්‍රතිකාලීන උග්‍රය යුතුය.
08. සියලු උපකරණ තීමියුනය ගෝ භාවිත්ම එළුෂ්ක්වීම සඳහා භාවිතායෙන් පසු සියලු උපකරණ ප්‍රවේශා කර ගැනීම් කළ යුතුය.
09. උපකරණ නැඩතු කිරීම/අර්ථවාදීයා කිරීම සහ භාවිතා කිරීම නිශ්චාදකයා/සායන්තා විසින් තිබූත් කරන ලද උපදෙස් අත් පොතට අනුව සැලකිල්ලෙන් කළ යුතුය.
10. කිරීමෙන් සියලුම තැනැත්තන් සංග තිසි තැක්වාව ඇති තැනැත්තන් සිරිය යුතුය.
11. කිරීම් උපකරණ සපයන සියලු තැනැත්තන්/සංචාරකා/ආයතන විසින් සංචාරකයාගේ නම, කුලියට දෙන උපකරණ, කාල සීමාව සහ මැර්ගෙබල්දායකයාගේ නම අදිය ඇතුළත් කළ යුතු ලේඛනයක් ප්‍රවේශනය යුතුය.
12. දිය ය ආය්චා ප්‍රයෝග කිරීම් උපකරණ කුලියට දෙන තැනැත්තන්/සංචාරකා/ආයතන දිය ය යුතුම ගැනීමේ උපකරණ භාවිත්ම කරන සංචාරකයින්ට එවා පාවිචිරී කිරීමට තිසි තැක්වාව ඇති ප්‍රවේශය යුතුය.
13. යම් තීයෙන ප්‍රදේශයක කිරීම් කරන විට තැනැත්තන්/සංචාරකා/ආයතන විසින් කිරීම් කරන ප්‍රදේශය රාජ්‍යන්තර වශයෙන් පිළිගත, ආකෘතිය් වෙත් සඳහුණක් මින් දැක්වීය යුතුය.
14. කිරීම් උපසුකම් සපයන සියලු තැනැත්තන්/සංචාරකා/ආයතන මෙහෙයුම් මූල්‍යෝගයේ ද කිරීමිකරුවන් සමග බෝරුවු වල ද සියලු උපකරණ සහිත ප්‍රමාණයාර්ථකව ඇඟිටය යුතුය.
15. දිය ය ආය්චා ප්‍රයෝග කරන කිරීම්සිරි තාවිතා කරන විට එස් සියලුම කිරීම්සිරි පාවිචිරීය ය ප්‍රසු බවට මූල්‍ය බවා හා පිළුළුන් ඔක්සිජන් සම්ඟම විසින් එහ් රජුනි ගෙවීම්ත සපයන ටෙනැන් පාවිධාන විසින් සඟාතික කර තිබා යුතුය.
16. කිරීම් සඳහා ගෙවීම් හිසුක්කා කරන හා සියලුම මෝයෝජන්දේශකයාගේ දේශකයාන්ට/කිරීමියුන්තන්ට/උපදේශකයාන්ට ලංකා සංචාරක මණ්ඩල පිළිගත් මූල්‍යෝගයා දී ආකෘතියා විසින් තිබූත් කරන ලද ප්‍රවේශනා සඟාතිකයා තිබේය යුතුය.
17. මුහුරත විගණීම සඳහා රැක්ෂණ ආවරණයන් ලබාගත යුතුය.
18. කිරීම් උපසුකම් සපයන මධ්‍යදානා/උපදේශකයා/ආයතන මෙහෙයුම්වල පෙරාතුව (අවශ්‍යව නම්) අදාළ ආණ්ඩුව/රාජ්‍ය අධිකාරීවින්/නාගරික සංචරිත අධිකාරීයන් සහ පළාත් පාලන ආයතන අදියෙන් අවශ්‍යය ලබාගත යුතුය.

1968 අංක 14 දරන සංචාරක සංචරිත පතන

1984 තීයෙන සංචාරක දේවා සංග්‍රහයේ 20 වන නියෝග යටතේ තීවේදනය

සංචාරක වේලෙඳුසාලක ව්‍යාපාර ලියපදිංචි කිරීම සහ රට බෙලපතුදීම සඳහා හෝ ලියපදිංචි කිරීමේ සටහන් හෝ බෙලපතුදී අනුවුව ප්‍රකාශනය ඇති ව්‍යාපාරයේ අධිකාරීට හෝ බෙලපතුදීරාභා තිබූත් කිරීම සඳහා වෙවිය යුතු ගාස්තු මෙහෙයුම් වෙත මෙහෙයුම් දේශකයාගේ දේශවා ඇති පරිදි විය යුතු යැයි, අංක 296/23 හා 1984 මැයි 12 වැනි දින දරන (අධිකිලේංසු) ගැන්ව පත්‍රයේ පළ කරන ලද 1984 තීයෙන සංචාරක දේවා සංග්‍රහයේ 20 වන නියෝගය යටතේ

තීයෙන සංචාරක දේවා සංග්‍රහයේ තීවේදනය
තිසි වැව්‍යායා

උපලේඛනය

	ලියපදිංචි	බලපුග්‍රහණය
	කිරීමේ ගාස්තුව	ගාස්තුව
	රු. ර.	රු. ර.
මැණික් සහ ස්වරූපාරාන පංචාරක වෙළඳඳාල් ටෙන්ස් ප්‍රධාන පංචාරක වෙළඳඳාල්	10,000.00	5,000.00
වෙළඳඳාල් ටෙන්ස් ප්‍රධාන පංචාරක වෙළඳඳාල්	7,500.00	3,500.00

අනුමිතය:

ලියපදිංචි කිරීමේ සහතිකයේ පිටපතක් නිශ්චත කිරීම සඳහා ගාස්තුව	1,000.00
බලපුග්‍රහණය අනුමිතපතක් නිශ්චත කිරීම සඳහා ගාස්තුව	1,000.00
ලියපදිංචි කිරීමේ/බලපුග්‍රහණය සහතික පිටපතක් සඳහා ගාස්තුව	1,000.00

1968 අංක 14 දරන සංචාරක සංවර්ධන පනාත

නිශ්චිත සංචාරක යෝජා සංග්‍රහයේ 7(ඇ) වන තියෙළ යටතේ නිවේදනය

සංචාරක වෙළඳඳාලක ව්‍යාපාරය ලියපදිංචි කිරීම සඳහා වූ අවම තියමය මෙහි උපලේඛනවලද දක්වා ඇති එස්‌ඩී විය පුදු යැයි අංක 296/23 හා 1984 සංචාරක වෙළඳඳාලක ව්‍යාපාරය ලියපදිංචි කිරීම සඳහා ගාස්තුව අවම තියමය මෙහි එස්‌ඩී විය පුදු යැයි අංක 296/23 හා 1984 මැයි 12 වැනි දින දෙන (අමිවිශාල) ගැසට් පත්‍රයේ පළ කුරන දෙන නිශ්චිත සංචාරක යෝජා සංග්‍රහයේ 7(ඇ) වන තියෙළ යටතේ මෙහින් නිවේදනය කරනු ලැබේ.

නිශ්චිත සුමාරයින් එරෙහියාරිය.
නිශ්චිත බලධාරයා.

1999 දැයැතැම්බර් මස 01 වැනි දින.

කොළඹ දිය:

පළමුවන උපලේඛනය

සංචාරක වෙළඳඳාලක ලියපදිංචි කිරීම සඳහා අවම තියම -

01. එක එක සංචාරක වෙළඳඳාල් ව්‍යාපාරය සඳහා තියමේ අවම තියමෙන් අවම තියමෙන් අනුකූලව කටයුතු කිරීමේදී රහා දැක්වෙන වර්ගවලට සංචාරක මැණික් අනුමතිය දෙනු ඇත:-
 - (1) මැණික් හා ස්වරූපාරාන;
 - (2) හැත් ක්‍රමාන්ත්; සහ
 - (3) වෙතත්.
02. සියලු වෙළඳඳාල් සංචාරකයන්ට පහසුකම් පැහැදිලි පුදුසු තැන්ත්වයක තිබිය පුදුය.
03. ගෙයධිනැයිල්ල සංචාරක වෙළඳඳාලක කාර්ය සඳහා දැක්වන දේදාව විය පුදුය.
04. වෙළඳඳාල් ඉදිකිරීමට / ස්ථානාන්ත්‍රණ කිරීමට පෙර (අවගෙනාම්) නායුරික සංඛ්‍යාත අධිකාරිය/පළාත් තාලන ආයතනය, වේරළ සංරක්ෂණ දෙපාර්තමේන්තුව, මධ්‍යම පරිසර අධිකාරිය, විනෝම් දෙපාර්තමේන්තුව අදී අදාළ දෙපාර්තමේන්තුවේ අවගෙන ලබාගත පුදුය.
05. වෙළඳඳාලේලි වෙළඳ දුවන්/හාංඩ් ගෙඩි කිරීම්, පුද්ගලික තියම් සහ සංචාරකයන්ට විනිශ්චිත සඳහා විනිශ්චිත සඳහා විනිශ්චිත සඳහා සාලැස්වා තිබිය පුදුය.
06. වෙළඳඳාල්ලේ ප්‍රමාණය විය පුදු අතර, වෙළඳ දුවන්/හාංඩ් පුද්ගලික තියම් සඳහා තිනි ලෙස සංචාරකය කර තිබිය පුදුය.
07. අදාළකාර ක්‍රමය ප්‍රහැන හා සින් ඇදාළකාර පුද් විය පුදුය.
08. හොඳින් පෙනෙන භාව පුවරුවෙන් සහය තිබිය පුදුය.
09. හොඳින් ප්‍රවේශීලික පුද්වාරක්ෂණ ඕම අදිය ප්‍රහැන තිබිය පුදුය.
10. රෝ තුළිය තුළිම සඳහා ප්‍රමාණවත් ඉඩකාරී සැපයීය පුදුය.
11. කාර්ය මණ්ඩල සහ අමුණුත්තේ ප්‍රයෝගනය සඳහා මුළුකා ප්‍රමාදාධාර පහසුකම් ගැරයීය පුදුය.
12. සංනිවේදන/පහසුකම් (දානා දුරකථන වැනි) සහය තිබිය පුදුය.
13. විදුත්‍යාන තීජරාජ ගැන මනා දැනීමක් කළමනාකරුව තිබිය පුදුය. කාර්ය මණ්ඩලයන් යටත පිරිසෙයින් දෙමෙනෙකු ඉඩුයි සහ /හෝ මැණික් අම විදුත් හාංඩ් ප්‍රධාන තියම් විය පුදුය.
14. සියලු හාංඩ් ප්‍රධාන තියම් විය පුදු අතර, එම හාංඩ් ප්‍රධාන තියම් විය සංචාරක විවිධ ගැන සහතික තිබිය පුදුය.
15. ප්‍රමාණවත් කාර්ය මණ්ඩල පහසුකම් සහය තිබිය පුදුය.
16. වෙළඳඳාල් තිබියෙන් සහනම් හාංඩ් තිබියෙන් ගෙඩි කිරීම්, පුද්ගලික තියම් සඳහා සාලැස්වා තිබිය පුදුය.

දෙවන උපලේඛනය

ඇත්තේ උයනය වෙළඳපෑලක් උයපදිංචි කිරීම සඳහා වූ මෙම අවශ්‍යතා පහත දැක්වා ඇත්තේ අඩංගු විට වෙළඳ අනුඛලට කටයුතු කරනු ලැබේ.

- 01) ඇත්තේ උයනය ප්‍රමාණය යටතේ එරිසෙකින් අක්කර එකක්වන් විය යුතුය.
- 02) ලංකා කරනු ලදා වූ හෝ උරුවේ තත්ත්ව උරුවේ තැක්සිරු රැහි නිමිය යුතුය. සිය ඇදගත්තා ආකාරයේ පුද්ගලය කෙරෙනු ප්‍රමාණවන් ඇත්තේ මොය විනුමුම් මධ්‍යස්ථානයෙහි පුද්ගලය සඳහා නිමිය යුතුය. විනුමුනු ලබන සියලු දෙවල්වල මිල ලංකා කර නිමිය යුතුය.
- 03) ආන සිංහල හෝ වෙනත් ගාය නිෂ්පාදන / ගාක ආලේප, ගාබ උද්‍යාමක අදි කිසිවන් විනුමුනු ලබන්නේ නම්, ඒවා විකිණීම සඳහා ආපුරුෂවිද දෙපාර්තමේන්තුවේ උයපදිංචි වූ ආපුරුෂවිද වෙළඳ වෘත්තිකයාගත් අනුමතිය ලබා යා යුතු අතර, ඒ වෙළඳ වෘත්තිකයාගත් නම් සහ උදිනාය එක් එක ද්‍රව්‍යයකි ඇලවිය යුතුය.
- 04) වෙළඳ සැලෙහි ප්‍රමාණය ප්‍රමාණවන් විය යුතු අතර, වෙළඳ ද්‍රව්‍ය තාක්ච් පුද්ගලය කිරීම සඳහා නිසිලු සංඝිතය කර නිසිය යුතුය. කාර්ය මණ්ඩලය හා අලුත්තේ සඳහා ආසන පැහැදුම් රැහි සපයා නිමිය යුතුය.
- 05) අලුතාර කුම්ඩ ප්‍රසාදන් හා සිය ඇදගත්තා යුතු විය යුතුය.
- 06) මොදින් පෙනෙන තාම පුරුෂවිද නිසිය යුතුය.
- 07) සියලුම ගාණ්ඩාල මීල ලැබුණු කරනු ලැබේ යුතු අතර, ඒවායේ ගුණාත්මක හා විය සන්නාමාව හා නිර්ව්‍යාරණවිය පිළිබඳව සහතික විය යුතුය.
- 08) ඩිජිනාත් ප්‍රාවේෂම / ඩිජින් ඉංජිනේරක්කා තුම් ආදිය සපයා නිමිය යුතුය.
- 09) රථ තැවතිනා තැවීමේ ප්‍රමාණවන් ඉඩිකඩි සපයා නිමිය යුතුය.
- 10) කාර්ය මණ්ඩලයේ සහ අලුත්තේ ප්‍රසාදනය සඳහා මුළුක ප්‍රමාණය පැහැදුම් සැපයිය යුතුය.
- 11) ගත්තිවිදාත (දුරකථන වැනි පැහැදුම්) සපයා නිමිය යුතුය.
- 12) විනුමුනා නිෂ්පාදන මිලිම්ඩ මොද දැන්මක් මණ්ඩලයට නිමිය යුතුය.
- 13) විනුමුනා නිෂ්පාදනය ගැන මොද පුරුෂ දැන්මක් කළමනාකරුව නිමිය යුතුය. යටතේ එරිසෙකින් කාර්ය මණ්ඩලයේ සාමාජිකයින් දෙදෙනෙනුවන් ඉංග්‍රීසි සහ/හෝ වෙනත් හාංස පිළිබඳ ප්‍රවිත්තාවයක ලබා නිමිය යුතුය.
- 14) ප්‍රමාණවන් කාර්ය මණ්ඩල පැහැදුම් සපයා නිමිය යුතුය.
- 15) වෙළඳපෑලේ නිනියෙන් තහනම් හාංස කිසිවන් ගෙවා කිරීම, පුද්ගලය කිරීම සහ විකිණීම මොකළ යුතුය.

09 - 692/2

1968 අංක 14 දරන සංචාරක සංවර්ධන පනත

1984 නියමිත සංචාරක දේවා සංග්‍රහයේ 20 වන නියෝගය යටතේ නිවේදනය

සංචාරක ආයතනුක නිවාසයක ව්‍යුහයක උයපදිංචි කිරීම සඳහා හෝ රට බලපුද්‍රීම සඳහා හෝ උයපදිංචි කිරීමේ සහසලන් හෝ එලපුද්‍රය අනුවරිතනය සේ විට පැවතනය රැකි ව්‍යුහයක් අධිකරණය සේ එලපුද්‍රයේ නිශ්චය කිරීම සඳහා ගෙවිය යුතු යාස්ථා මෙහි උරුවේ උරුවේ අනි පරිදි විය යුතු යැයි, අංක 296/23 හා 1984 මැයි මැයි 12 වැනි දින දරන (අතිවිශේෂ) ගැනීම පැවත්ත පැවත කරන ලද 1984 නියමිත සංචාරක දේවා සංග්‍රහයේ 20 වන නියෝගය යටතේ මෙයින් නිවේදනය කරනු ලැබේ.

නියෝග දැමුරයින් වර්ණනාරිය,
නිසි බලධාරය.

1999 පැඕතුම්බර මධ 01 වැනි දින,
කොළඹ දී ය.

උපලේඛනය

ලියුපදිංචි	මිලේම් ගාස්තුව	බලපුද්‍ර
රු. ය.	රු. ය.	රු. ය.
7,500 00	3,500 00	
5,000 00	3,000 00	
6,000 00	3,000 00	
4,500 00	2,500 00	
4,000 00	2,000 00	

"ලී" ලේඛිලදේ සංචාරක ආයතනුක නිවාසය

කාමර 10 සහ රට වැඩි

කාමර 10 ව අසු

"වී" ලේඛිලදේ සංචාරක ආයතනුක නිවාසය

කාමර 10 සහ රට වැඩි

කාමර 10 අසු

"සී" ලේඛිලදේ සංචාරක ආයතනුක නිවාසය

අනුවරිතන:

ලියුපදිංචි කිරීම සහකිනෙක් අනුවරිතනය නිශ්චය කිරීම සඳහා ගාස්තුව 1,000 00

බලපුද්‍රය අනුවරිතනය නිශ්චය කිරීම සඳහා ගාස්තුව 1,000 00

ලියුපදිංචි කිරීම / බලපුද්‍ර සහකිනෙක් සාක්ෂි පිටතයෙහි සඳහා ගාස්තුව 1,000 00

1968 අංක 14 දින සංචාරක සංවර්ධන පනත

නියමිත සංචාරක දේවා සංග්‍රහයේ 7(අ) වන නියෝගය යටතේ නිවේදනය

සංචාරක ආගත්තුක නිවාසයක ව්‍යාපෘති උස්‍ය උස්‍ය එකී අවම අවශ්‍යතාවයන් මෙහි උපලේඛනයේ දක්වා ඇති පරිදි විය යුතු ගැනීමක් 296/23 නා 1984 මැයි 12 ටැනි දින දින (අනිවිශේෂ) යැයි පෙන්වන ලද නියමිත සංචාරක දේවා සංග්‍රහයේ 7(අ) වන නියෝගය යටතේ මෙයින් නිවේදනය කරනු ලැබේ

නියෝග තුවාසිරි වර්ණයුරුය,
ශීඝ බලධාරය.

1999 පැඕතැම්වර මහ 01 වැනි දින,
කොළඹ දි ය.

උපෙල්බනය

01. “උ” ලේඛියේ සංචාරක ආගත්තුක නිවාසය

“උ” ලේඛියේ සඳහා පුදුපුකම් ලැබීමට සංචාරක ආගත්තුක නිවාසයක් පහත දැක්වෙන අවම අවශ්‍යතාවයන් යුතු නිවිය යුතුය.

(අ) සංචාරක ආගත්තුක නිවාස අනුමත තීරිම සඳහා වූ මිශ්‍රම දුම්වල * ලකුණෙන් ලකුණු කර ඇති අත්‍යවශ්‍ය අධිකම සඳහා වෙනත් දී ඇති ලකුණු වලින් 90ක් ලබාගත යුතුය.

(ආ) සංචාරක ආගත්තුක නිවාස අනුමත තීරිම සඳහා වූ මිශ්‍රම දුම්වල දී ඇති මුද්‍රා ලකුණු සංඛ්‍යාවන් 80ක් අඩුවක් ලබාගත යුතුය.

02. “එ” ලේඛියේ සංචාරක ආගත්තුක නිවාසය

“එ” ලේඛියේ සඳහා පුදුපුකම් ලැබීමට සංචාරක ආගත්තුක නිවාසයක් පහත දැක්වෙන අවම අවශ්‍යතාවයන් සම්පූර්ණ කළ යුතුය.

(අ) සංචාරක ආගත්තුක නිවාස අනුමත තීරිම සඳහා වූ මිශ්‍රම දුම්වල * ලකුණෙන් ලකුණු කර ඇති අත්‍යවශ්‍ය අධිකම සඳහා වෙනත් දී ඇති ලකුණු වලින් 70ක් ලබාගත යුතුය.

(ආ) සංචාරක ආගත්තුක නිවාස අනුමත තීරිම සඳහා වූ මිශ්‍රම දුම්වල දී ඇති මුද්‍රා ලකුණු සංඛ්‍යාවන් 60ක් අවමයක් ලබාගත යුතුය.

03. “ස්” ලේඛියේ සංචාරක ආගත්තුක නිවාසය

“ස්” ලේඛියේ සඳහා පුදුපුකම් ලැබීමට සංචාරක ආගත්තුක නිවාසයක් පහත දැක්වෙන අවම අවශ්‍යතාවයන් සම්පූර්ණ කළ යුතුය.

(අ) සංචාරක ආගත්තුක නිවාස අනුමත තීරිම සඳහා වූ මිශ්‍රම දුම්වල * ලකුණෙන් ලකුණු කර ඇති අත්‍යවශ්‍ය අධිකම සඳහා වෙනත් දී ඇති ලකුණු වලින් 60ක් ලබාගත යුතුය.

(ආ) සංචාරක ආගත්තුක නිවාස අනුමත තීරිම සඳහා වූ මිශ්‍රම දුම්වල දී ඇති මුද්‍රා ලකුණු සංඛ්‍යාවන් 50ක් අවමයක් ලබාගත යුතුය.

01. පිහිටිම 11 ප්‍රදේශය සහ පරිසරය සංචාරක ආගත්තුක නිවාසයක් සඳහා පුදුපු විය යුතුය. (20)

02. ප්‍රවේශය/ප්‍රාග්‍රීම 21 ප්‍රවේශය / ප්‍රාග්‍රීම සංචාරක ආගත්තුක නිවාසයක් සඳහා පුදුපු විය යුතුය. (20)

03. ගොඩනැගිල්ල 3.1 ගොඩනැගිල්ල සංචාරක ආගත්තුක නිවාසයක කාරුයය සඳහා ඉදිකරන ලද්දක් විය යුතුය.
රිය සංචාරක ආගත්තුක නිවාසයක් ස්ථානම්ක තීරිමේ කාරුයය සඳහා නක්සකර නිවිය යුතුය. (20)

04. මිදුල 4.1 මිදුල හොඳින් නක්සකර නිවිය යුතු අතර, රිය සංචාරක ආගත්තුක නිවාසයකට පුදුපුවන පරිදි රවිත්වාගත යුතුය. (10)

05. නඩුන්තු තීරිම 5.1 ආගත්තුක නිවාසය සියලුම පුද්ගල, රික්ම ගොඩනැගිල්ල (අනුළත නා පිටත) ගසහාණ්ඩි, උපකරණ, ආගත්තුක, සාරිඛුරු සාරිඛිරීම් අදිය නඩුන්තු තීරිම සංචාරක ආගත්තුක නිවාසයකට පුදුපුවන තත්ත්වයක නිවිය යුතුය. (25)

06. රිය තැවත්වීම 6.1 (ප්‍රමාණවක් ආරක්ෂාව ඇතිවිට) එහෙතු තැවත්වීම සඳහා ප්‍රමාණවන් ඉඩකාඩි නිවිය යුතුය. (10)

07. ලුණ්තරය/ලෙඛිය 7.1 ආගත්තුක නිවාසය උස්‍ය උස්‍ය එකී උස්‍ය උස්‍ය එකී උස්‍ය උස්‍ය එකී විය යුතුය. (10)

7.2. ලුණ්තරය / ලෙඛිය වාසු සාම්පූර්ණය කර තැන්නම් එහි ප්‍රමාණවන් විදුලි ප්‍රජා නිවිය යුතුය. මෙය සාම්පූර්ණ උස්‍ය උස්‍ය 65°F ට අවුවන ආයතනවලට අදාළ නොවේ. රිවාස උස්‍ය සාම්පූර්ණ තීරිමේ මුද්‍රා නිවිය යුතුය. (10)

7.3. පුදුපු තත්ත්වයේ ප්‍රමාණවන් ලුණ්තර පුහු ද. මැද මේස ද. අර බදුන් ද. මියිල් ද. සංඛ්‍යාවන් රන් ද. සංඛ්‍යා නිවිය යුතුය. (20)

7.4. අලෙක්ස ක්‍රුමිය සංචාරක ආගත්තුක නිවාසයකට පුදුපු තත්ත්වයක විය යුතුය. (10)

- 7.5 ලෝක්පයේ / ලොඛීය උග්‍ර සංඝිතිම් නොද වර්ගයේ විය යුතු අතර, නොද තත්ත්වයේ හිමිය යුතුය. (10)
- 7.6 ගෙධීම එක්ති හා සිලුම නොදීන් පවත්වා ගත යුතුය. (15)
8. පිළිගැනීම් සඩුන්වරය 8.1 පිළිගැනීම් කුමුන්වරයක් හෝ වෙළඳයක් සැබපිය යුතුය. (10)
9. නිදන කාමර *9.1 නීවාසයේ ඇලියට දෙන සිදන කාමර අඩු විශාලයක් විස් නීවාසය යුතුය. නිදන කාමරවල ප්‍රමාණය පහත දැක්වා පරිදි විය යුතුය:-
තනි නිදන කාමරයක් වර් අඩු 120ට අඩු නොවිය යුතුය.
ද්විත්ව නිදන කාමරයක් වර් අඩු 140ට අඩු නොවිය යුතුය. (10)
- *9.2 සැම නිදන කාමරයකම එරිසිංහ හා සැපු පහසු ඇදුන් සාරිකර හිමිය යුතුය. (10)
- *9.3 තනි ඇදක ප්‍රමාණය 3' x 6.3" ව වඩා අඩු නොවිය යුතුය. (10)
- 9.4 සැම නිදන කාමරයකම නොද මෙටිට, එරිසිංහ මෙටිට කළුර, එරිසිංහ කොට්ටුව සහ සොට්ට්ලර සහය හිමිය යුතුය. (20)
- *9.5 අලින් ටෙර් දැලු සහය හිමිය යුතුය. (10)
- 9.6 ආකර්ෂණීය දෙරා රෙදී සහය තිබිය යුතුය. (10)
- 9.7 මායික සූම්ඨන උෂ්ණත්වය F5 ව අඩුවන ආගන්තුක නීවාසයවල හෝ වාසු සම්කරණ කළ කාමරවල බැලුන්කාරී සහය හිමිය යුතුය. (10)
- 9.8 සැම නිදන කාමරයකම ඇයුම් එල්ලන තැන් සහිත කැඩි රැකක්, ක්ලේඩ්වා මීකෘයක්, ගමන් බැඩි කැන අට්ඨඩ් රැකක්, පුළු, ඇද ලා තෙ මීකෘයක් සහ ලාම්පුවක්, තැලු ඇවියක්, කාපට් / බුමුඡරුඡු ජ්ලාය්කුවක් හෝ රල ගැලුලේන්තුවක්, මුදුරු දැලක් සහය තිබිය යුතුය. (20)
- 9.9 කැබ්ලේම් සිනුවන් / අභ්‍යන්තර වේල්ලප්‍රේනයක් හෝ අවනත් ගම් නීවාලේදන තුමයක සාරිකර හිමිය යුතුය. (15)
- 9.10 වාසු සම්කරණ තුමයක් හෝ මනා ත්‍රියකාරීවිටයෙන් යුතු රංඩා සහය හිමිය යුතුය. (15)
- 9.11 විත්ති, සිලුම, ඩී වැඩි, ඩී බැඩි, සාරිකිරීම් එරිසිංහ විය යුතු අතර, රේඛ සංචාරක ආගන්තුක නීවාසයකට ප්‍රාග්‍රූහ වන ආකාරයක් පවත්වා ගත යුතුය. (20)
- 9.12 ගෙධීම ඔප දීමා ඉටි යොදා (වැක්ස්) හිමිය යුතු අතර, සැමිට්ම එරිසිංහ හිමිය යුතුය. (15)
- *9.13 සියලුම නිදන කාමරවලට ප්‍රමාණවක් ආලෝකය සහ සොට්ට්ලර වාසුපුද්‍රයක් සහය හිමිය යුතුය. (20)
- 9.14 අලෝකර සංචාරක ආගන්තුක නීවාසයකට ප්‍රාග්‍රූහ තත්ත්වයේ විය යුතුය. (10)
- *9.15 දෙරාවල් යා ජනනාල වැයියෙකු විය යුතු අතර, රේඛ ප්‍රාග්‍රූහ සහිත ගුවන් සාරිකර හිමිය යුතුය. (10)
10. නාන කාමර *10.1 'ල්' ප්‍රේෂීය සංචාරක ආගන්තුක නීවාසයක් ලෙස ප්‍රාග්‍රූහ විට - සියලුම නිදන කාමර විලට 100% ක්ම අනුවද්‍ය වැසිකිලි හිමිය යුතුය.
'ව්' ප්‍රේෂීය දඟනා - නිදන කාමර විලින් 75%ක් අනුවද්‍ය වැසිකිලි හිමිය යුතුය.
'ස්' ප්‍රේෂීය දඟනා - නිදන කාමර විලින් 50%කාට අනුවද්‍ය වැසිකිලි හිමිය යුතුය. (10)
- *10.2 සැම නාන කාමරයකටම විරෝ අඩු 35ක අවම ඩීම් ප්‍රමාණයක් සිංහ යුතුය. (10)
- 10.3 සැම වැසිකිලියකටම ආසනයක් යා පියනක් සහිත පොට්ටියක් සමඟ රල වුදා රැකකයක් හිමිය යුතු අතර, රේඛ නාරීන ස්ථිරාකාරකාශක තුම සහිතව ද මනා ත්‍රියකාරීවිටයෙන් ද හිමිය යුතු ය. (10)
- 10.4 සැම නාන කාමරයකම හෝ නිදන කාමරයකට ප්‍රාග්‍රූහ පරිදි එරිසිංහ ලද පින් දෙලක් ජේඩ්රයක් (රුමුල කැපිල) දඟනා තුළ රැකකට හෝ වෙශ හිමිය යුතුය. විදුලී ජේඩ්ර පාරිඵ්‍රික රැකක ආශ්‍යාත්මක දැනගැනීම දඟනා රැකකා අති වේල්ලරියකාවය ද රිදුලී. සැරපුම ප්‍රකාශනය හෝ පාස්ද (රේ. සි. මෙස් ඩී. සි) යන විය දැන්වා හිමිය යුතුය. (10)
- 10.5 සැම වැසිකිලියකටම මුහුණ සොදා වෙශමක්, ක්ලේඩ්වායක්, තැව් වැශික්, එරිසිංහ ඇව්වා,
ක්ලේඩ්වාය අභ්‍යන්තර විදුලී පාහුන්, කැඩායි බැඩි සමඟ සහිතපාරාක්ෂක බාලදීයක්, සහන්, සහන
හානායක් ඩාරකයක් සමඟ වොයිලුට් පේරුර සහ / හෝ ඩීල්ඩී/හැන්ඩ් ඩීල්ඩී රැකක්, දන මුරුපු රුධිතයක්
සහය හිමිය යුතුය. (45)
- 10.6 මනා ත්‍රියකාරීවිටයෙන් යුත් නාන විනුර මල් සැම නාන කාමරයකම හිමිය යුතුය. නාන විනුර.මල් රැකකට
මිරුජන් දෙන අවන් සිරිම්වලින් හෝ සිරිවලින් වෙන්කර හිමිය යුතුය. (20)
- *10.7 (උණපුම්/සිලිල්) යළායන රැකක සැම නාන කාමරයකම සැම කළුහිම ලිඛිත තැකි විය යුතුය. (10)
- 10.8 නාන කාමරයේ / රැක වැසිකිලියේ උපකරණ හා සාරිකිරීම් නොදීන් පවත්වාය යුතුය. (10)
- 10.9 සැම නාන කාමරයකටම / රැක වැසිකිලියේ උපකරණ පරිදි ආලෝකය සහය හිමිය යුතු අතර
ස්ථානාධික හෝ සාම්ඩි ව්‍යුහපුද්‍රය දැක්වා සුම්ඩය සාලය හිමිය යුතුය. (10)

- *10.10 වැඩිකිලි පෙළවීම් සහිතාරක්ෂක බවට පත්කර තිබේ යුතුය. (10)
- *10.11 මූලුණ පිළින තුවා පා / නො නාන තුවා ප්‍රමාණවත් තොගයක් තබාගෙ යුතුය. එක් අමුත්තකුට රැක් මූලුණ පිළින තුවායක බැංගේ තැපයිය යුතුය. (20)
- 10.12 නාන කාමරවල/රුල වැඩිකිලිවල බිම පිරිසිදු ද තොලිස්හන පුරු ද විය යුතු අඛර අපාරෙම්ස ලෙස ද පාදා තිබිය යුතුය. වින්ති අධි 05 දක්වා අභාරගමන ද්‍රව්‍යවලින් තානා තිබිය යුතුය. (20)
11. අනියම් වැඩිකිලි 11.1 අනියම් අමුත්තන් පාදා වෙනම වැඩිකිලි පහසුකම් සහය තිබිය යුතුය. (10)
- 11.2 අනියම් වැඩිකිලියට මතා ස්ථිරාකාරීක්වයෙන් පුරු තෙවීත සහිතාරක්ෂක රල මුදා තුවයක් තිබිය යුතුය. (10)
- 11.3 අනියම් වැඩිකිලිවල මූලුණ සේද්දා බෙසම්ක්, මූලුණ බලන කෘෂිකාරීයක්, තුවා වැරක, පිරිසිදු තුවා, කඩිඇයි බුජ සහිත සහිතාරක්ෂක බාල්දියක්, පැන්, පැන් ලේ, බැරක පහිත පොයිලුවී ජෙපර් පන / සේවියි/තැන්සී ඩ්ජ්සි සහයා තිබිය යුතුය. (35)
- *11.4 (උණු/සිඡිල්) ගලයන ජලය පැමි නානා කාමරයාම් පැමි කුඩාත් තිබිය යුතුය. (10)
- 11.5 වැඩිකිලි ගොදුන් පළව්වායන යුතු අතර, සියලු සැඳිසිරුම් මතා ස්ථිරාකාරීක්වයෙන් තිබිය යුතුය. (10)
- 11.6 වැඩිකිලිවලට ප්‍රමාණවත් ගලය ආලෝකය හා ව්‍යාහාශය සහය තිබිය යුතුය. (10)
- 11.7 සිම පන අධි 5ක් දක්වා වින්ති අභාරගමන ද්‍රව්‍යක්න් පාදා තිබිය යුතුය. (20)
- *11.8 වැඩිකිලියට එරිග අධි 30ක අවම ඩීම් ප්‍රමාණයක් තිබිය යුතුය. (05)
12. කැම කාමර 12.1 කැම කාමරට පුදුසු ලෙස ආලෝකය පන ව්‍යාහාශය සහය තිබිය යුතුය. (10)
- 12.2 කැම කාමර වායු ස්ථිරත්වය කර තැන්තම් ප්‍රමාණවත් විදුලී රංකා එහි තිබිය යුතුය. මෙය පාමානාස මානික උණ්ණත්වය පැහැදිලි 65° ට අඩුවන තොළුණත්වය දැඩියෙම් කුවයක් තිබිසු යුතුය. අගන්තුක තිවාය වලට අදාළ තොවේ. (15)
- 12.3 වින්ති, සිඳිම, ගොරුල්, ගෙවීම, ඩී වැඩා හා සාරිකිරීම් මතා තත්ත්වයෙන් පවත්වාගෙ යුතුය. (30)
- 12.4 අමුත්තන් පාදා පැර පහසු පිරිසිදු ගොදා තත්ත්වයේ පුදු පන මෙය ප්‍රමාණවත් සංඛ්‍යාවක් තිබිය යුතුය. (20)
- 12.5 ආස්ථරණ පන අලාකාර කුම්ඩ ගොදා තත්ත්වයක විය යුතුය. (10)
- 12.6 මිගන්, තැදි, ගැරුප්පු, විදුරු බෙඩු හා අනිඹාන් මේය හාංස් පන මෙය රේඛිපිසිදු ප්‍රමාණවත් පන ගොදා තත්ත්වයේ විය යුතුය. (50)
- 12.7 උසස් තත්ත්වයේ ආභාර වට්ටෝරු කාඩ්ඩත් තිබිය යුතුය. ගාස්තු කුම්ඩ ගොදින් පෙනෙන ලෙස පුදුරුහනය කර තිබිය යුතුය. (05)
- 12.8 ගොදා තත්ත්වයේ ආභාර සැකසුම් විරිග විවිධාකාරව තිබිය යුතු අතර, ආභාර පිළිගැනීම පිළිගෙ කැකී තත්ත්වයේ විය යුතුය. (25)
- 12.9 කැම කාමර පිරිසිදු විය යුතු අතර, කාමින්ගෙන් හා මි ආදි සභ්‍යන්ගෙන් තොර විය යුතුය. (10)
13. පැන්ට්‍රිය සේදීම 13.1 පැන්ට්‍රිය පිරිසිදු පන සියලු උපකරණ දහින විය යුතු අතර, ප්‍රමාණවත් ගලය ආලෝකය පන ව්‍යාහාශය සහය තිබිය යුතුය. (20)
- 13.2 ගෙවීම අභාරගමන ද්‍රව්‍ය විලින් පාදා තිබිය යුතුය. (10)
- 13.3 වින්ති, සිඳිම, ගොරුල්, තහනල් ඩීවැඩි පිරිසිදු විය යුතුය. (20)
- 13.4 මේය මතුපිට අභාරගමන ද්‍රව්‍ය විලින් හිම කර තිබිය යුතුය. (10)
- 13.5 පැන්ට්‍රිය කාමින්ගෙන් හා මි ආදි සභ්‍යන්ගෙන් තොර විය යුතු අතර, සියලු ගොරුල් පන ජනාලුවල අවශ්‍ය අවස්ථාවලදී මැයිජිර සවිකර තිබිය යුතුය. (10)
- 13.6 පැන්ට්‍රිය භාවිතාකරණ සියලු උපකරණ හා භාරන පිරිසිදු හා ගොදා තත්ත්වයේ විය යුතුය. (05)
- 13.7 භාරන සේදීම පාදා පළාතන (උණුපුම්/සිඡිල්) ජලය සහිත සොරෝවී ගේසම් රැකක්වත් තිබිය යුතුය. (15)
14. මූත්තැන්ත්ගය 14.1 පහසු පන ඉක්මන් දේවය පාදා පහසුවන ආකාරයට මූත්තැන්ගෙය පිළිවා තිබිසු යුතුය. (10)
- 14.2 ව්‍යාහාශය පාදා පන උණුපුම්/ව්‍යාහාශය පන දුරුගත්තිය කාරුයක්ෂම ලෙස ඉවත් සිරීම පාදා ප්‍රමාණවත් පිළිවල ගොදා තිබිය යුතුය. (10)
- 14.3 මූත්තැන්ගෙයි ආලෝකය ප්‍රමාණවත් පන පුදුසු විය යුතුය. (05)
- 14.4 මූත්තැන්ගෙයි ඩීම අභාරගමන ද්‍රව්‍යක්න් විය යුතු අතර, රහස්‍යවලින් පිරිසිදු කළ තැකී විය යුතුය. (10)

- 14.5 මූලතැන්ගෙයි බිත්ත පහසුවෙන් පිරිසිදු කළ හැකි විය යුතු අතර, අඩ රෝ දක්වා අපාරාමණ ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතුය. (10)
- 14.6 මූලතැන්ගෙයි බිත්ති, සිල්ල, දැඩ්වල්, ජනත්ලේ සහ උපුච් පිරිසිදු විය යුතු අතර, නොදින් තබාතු කර තිබිය යුතුය. (15)
- 14.7 මූලතැන්ගෙයි ප්‍රදේශ කාමින්ගෙන් හා මී ආදි සඳහාගෙන් තොර විය යුතුය. අවශ්‍ය අවස්ථාවල මූලතැන්ගෙයි - දියර දැඩ්වල් හා ජනත්ලේ මැයි/තිර/දැල් තිබිය යුතුය. (15)
- 14.8 මූලතැන්ගෙයි මේස එනුපිට මූල නොවැදෙන එක්සත්විලින් හෝ රට සමාන ද්‍රව්‍යයින් යුතුව විය යුතු අතර, රේඛා නොදා තත්ත්වයේ තබාගත යුතුය. (10)
- 14.9 ඇල් ගොඩල් හා රාක්ක සහිත මූලතැන්ගෙයි කැඩ්ඩ්සුපයිය යුතුය. (05)
- 14.10 මූලතැන්ගෙයි භාරත පිරිසිදු ද, ප්‍රමාණවිත් ද විය යුතු අතර, නොදින් තබාතු කර තිබිය යුතුය. (10)
- 14.11 පෙන් පිරිසෙයින් (ලංඡුඩම් හා සිල්ල) ගෙවා තෙවැසිව පොරු ගිවිස් තිබිය යුතුය. (10)
- 14.12 මූලතැන්ගෙය ඇතුළුවන ජ්‍යෙෂ්ඨ සඳහා හා ආත්‍යෝගීම සඳහා වෙනම පහසුකම් ද පිරිසිදු රෙදී හෝ කඩාසි තුවා ද සැපයිය යුතුය. (10)
- 14.13 බැහැ සහ ආවිරණය සහිත කුඩා බාල්දී ප්‍රමාණවිත සංඛ්‍යාවක් තිබිය යුතු අතර, රේඛා පිරිසිදුව මනා තත්ත්වයින් තිබිය යුතුය. (05)
- 14.14 මූලතැන්ගෙය හා රේ අවශ්‍ය සියලු කාඩු විසා සහ පිරිසිදුව තිබිය යුතු අතර, රේඛා මුදා තබන ලද ගෘඩාලින් බැඳ දිය බැජ්‍යා වෙළුව ගැලීය යුතුය. (10)
- 14.15 ප්‍රමාණවිත සිශාකාණ පහසුකම් (අධිකිතකරණ) සහය තිබිය යුතුය. (10)
- *14.16 ආභාර පිශීයල කිරීමේ උසස තත්ත්වයේ පිරිසිදු කමක් පවත්වා ගත යුතුය. (15)
- 14.17 මූලතැන්ගෙය ඇති සියලු ආභාර නොදින් ආරක්ෂාකර තිබිය යුතුය. (15)
- 14.18 කාලරුවල සිටින අමුත්තන් සංඛ්‍යාවට ආභාර පැහැදිලිව තරම ප්‍රමාණවිත ලෙස මූලතැන්ගෙය විළාල විය යුතුය. (10)
- 14.19 කුරුබුණු සඳහා පියන් සහිත බ්‍යාපාල සපයා තිබිය යුතුය. (05)
- 14.20 සුදු ගැස් හෝ විදුලි සේවෝ/ලදුන් මූලතැන්ගෙයි සහය තිබිය යුතුය. (10)
15. ගෘඩාලි
- 15.1 වියලි සාලාක, මස්, මාලි එලවිත, ආදියේ ප්‍රමාණවිත තොර තිබිය යුතුය. (10)
 - 15.2 හාල, සිනි, පිටි ආදිය සඳහා පියන් සහිත හාරන/බහු සපයා තිබිය යුතුය. (05)
 - 15.3 අවශ්‍ය දේ තැබීම සඳහා රාක්ක සපයා තිබිය යුතුය. (05)
 - 15.4 ප්‍රමාණවිත ආලෝකය සහ වාකාශය තිබිය යුතුය. (10)
 - 15.5 ආභාර ගෘඩා කිරීම සඳහා වූ තබාවිලට තුවා ඇල් සහිත දැඩ්වල් තිබිය යුතුය. (05)
16. කාර්ය මණ්ඩලය
- 16.1 ප්‍රමාණවිත, සුදුසුකම්ලත, සුදුංහු හෝ පළපුරුදු කාර්යක්ෂම සහ ආව්‍යාරැලි කාර්ය මණ්ඩලයෙන් සිටිය යුතුය (30)
 - 16.2 කළමනාකරණ හෝ අරක්ෂාම් යටත් පිරිසෙයින් අදාළ තත්ත්වයේ අවුරුදු තුනක පළපුරුදුක් තිබිය යුතුය (20)
 - 16.3 කාර්ය මණ්ඩලය ඇම තීම මනා හා පිරිසිදු නිල ඇඹුම් ඇද සිටිය යුතුය. මූලතැන්ගෙයි කාර්ය මණ්ඩලය ආරක්ෂක ඇඹුම් ඇද තෙන සිටිය යුතුය. (20)
 - 16.4 අමුත්තන් යමය සම්බන්ධිත කාර්ය මණ්ඩලය ඉංග්‍රීසියෙන් හෝ අවශ්‍ය නම් විශ්දා හාභාවින් කිරීම හැකි අය විය යුතුය. (10)
 - *16.5 කාර්ය මණ්ඩලයේ ඇම කෙනෙකුවම යම් කාල සිමාවකට වර්ත තිබියාවා වෙළුන පරීක්ෂණයකට හාභනය කරනු ලැබේය යුතුය. (10)
17. කාර්ය
- 17.1 කාර්ය මණ්ඩලයේ පහසුකම් සඳහා මනා ව්‍යාකරිතවියෙන් යුත් රුල මුදුව සහිත වෙනම වූ වැසිකිලි මණ්ඩල පහසුකම් තිබිය යුතුය. (10)
 - 17.2 ලොකර සහ අවශ්‍ය ලිබුණු සහිත ඇඹුම් මාරු කිරීම්/විශ්වික කාලරයක් කාර්ය මණ්ඩලය ඇඹුම් සපයා තිබිය යුතුය. (10)
 - 17.3 කාර්ය මණ්ඩලයේ ප්‍රධාන්‍යනය සඳහා ප්‍රථමාධාර පහසුකම් තිබිය යුතුය. (10)
18. සාමාන්‍ය කරුණු
- 18.1 සාමාන්‍ය තැබී/පැවතනකු සංගිනය යෙන් මාර්ගයෙන් සාරයන ප්‍රගිතය සපයා තිබිය යුතුය. (10)
 - *18.2 ප්‍රමාණවිත සිනි පුරුවාරකා සහ සිනි තිබීම් උපකරණ සපයා තිබිය යුතුය. (15)
 - *18.3 විර් ජ්‍යෙෂ්ඨ සහ වෙනම වූ මේන් සිටිව විදුලි අරක්ෂක උපකරණ සපයා තිබිය යුතුය. (15)

- *18.4 කැලී කඩල හිසි ලෙස යේකර තබාගන්නා බලපෑදු කැලී කඩල සහ ඉතින යන ජලය නිසි ලෙස බැහැර කරන බවට ද වගබලා ගත යුතුය. (15)
- *18.5 ජලය උණුකර පෙරා හෝ වෙනත් තුමුදුකින් සකස් කර මුළු පරිශේෂනය සඳහා දුයුතු තත්ත්වයට පත්තර තීවිය යුතුය. (15)
- 18.6 විනෝද ස්ථිබා/විනෝද පැසුකම් සහය තිබිය යුතුය. (10)
- 18.7 ආරක්ෂක වැඩිපිළිවෙළවල් ප්‍රමාණවත් විය යුතුය. (10)
- 18.8 යම් ආගන්තුක හිවායයක් ඉදිනිරිමට හෝ ත්‍රියාචලක කිරීමට පෙර ඇඟ ආණුසුවේ/ර්තයේ අධිකාරීවලින් රැහැලි, තායැරික සංවිධාන අධිකාරීය/පලාත් පාලන ආයතනය, වින තේ දෙපාර්තමේන්තුව වැනි ආයතනවලින් (අවශ්‍ය නම්) අවසර ලබාගත යුතුය.
- 18.9 සඳහා අවස්ථාවන් දී ප්‍රයෝගනයට ගැනීම සඳහා යැන් රහිත සැපිළුව් දුරකථන ප්‍රසුකම් දැඩිය යුතුය. (05)

09 - 692/3

1968 අංක 14 දරන සංචාරක සංවර්ධන පත්‍ර

1984 නියමිත සංචාරක සේවා සංග්‍රහයේ 20 වන නියෝගය යටතේ නිවේදනය

සංචාරක ආපන යාලුවක ව්‍යාපාරය ලියාපදිංචි කිරීම සහ රට බලපෑ දීම සඳහා හෝ ලියාපදිංචි කිරීමේ සහභාගී හෝ බලපෑයේ අනුමිතව හෝ පිටපත් එකී ව්‍යාපාරයේ අධිකාරීව හෝ බිලපූදාරියාට නිකුත් කිරීම සඳහා ගෙවිය යුතු ගැසුව මෙහි උපදේශනයේ දක්වා ඇති පරිද විය යුතු යැයි. අංක 296/23 හා 1984 මැයි මස 12 වැනි දින දරන (අතිවිශේෂ) ගැසට් පත්‍රයේ පළ කරන ලද 1984 නියමිත සංචාරක සේවා සංග්‍රහයේ 20 වන නියෝගය යටතේ මෙයින් නිවේදනය කරනු ලැබේ.

නියෝග සුමාරයින් විරුද්ධයි,
නිසි බලධාරයා.

1999 කැරුණුම්බර මස 01 වැනි දින,
කොළඹ දි ය.

උපලේනය

ලියාපදිංචි කිරීමේ ගැසුව	බලපෑ රු. ඡ.	බලපෑ ගැසුව රු. ඡ.
සංචාරක ආපන යාලාව	7,500 0	3,500 0
විශේෂ සංචාරක ආපන යාලාව	10,000 0	5,000 0

අනුමිතපත්

ලියාපදිංචි කිරීමේ සහතිකයේ අනුමිතපතක් නිකුත් කිරීම සඳහා ගැසුව	1,000 0
බලපෑයේ අනුමිතපතක් නිකුත් කිරීම සඳහා ගැසුව	1,000 0
ලියාපදිංචි බලපෑ සහභාගී සහතික පිටපතක් සඳහා ගැසුව	1,000 0

නියමිත සංචාරක සේවා සංග්‍රහයේ 7(අ) වන නියෝගය යටතේ නිවේදනය

සංචාරක ආපන යාලාවක හෝ විශේෂ සංචාරක ආපන යාලාවක ව්‍යාපාරය ලියාපදිංචි කිරීම සඳහා වූ අවශ්‍ය අවශ්‍යකාවයන් මෙහි උපලේනයේ දක්වා ඇති පරිද විය යුතු යැයි අංක 296/23 හා 1984 මැයි මස 12 වැනි දින දරන (අතිවිශේෂ) ගැසට් පත්‍රයේ පළ කරන ලද නියමිත සංචාරක සේවා සංග්‍රහයේ 7(අ) වන නියෝගය යටතේ මෙයින් නිවේදනය කරනු ලැබේ.

නියෝග සුමාරයින් විරුද්ධයි,
නිසි බලධාරයා.

1999 කැරුණුම්බර මස 01 වැනි දින,
කොළඹ දි ය.

පෙළේනය

01. "ඒ" ලේඛිලේ සංඝරක ආපන ගාලුව හෝ විශේෂ සංඝරක ආපන ගාලුව.

"ඒ" ලේඛිලේ සංඝරක ආපන ගාලුවක් හෝ විශේෂ සංඝරක ආපන ගාලුවක් පහක දැක්වෙන අවම අවශ්‍යතාවයන් සම්පූර්ණ කළ යුතුය.

(අ) සංඝරක ආපන ගාලු අනුමත කිරීම සඳහා වූ මිශ්‍රම දුනුවල * ලකුණෙන් ලකුණු කර ඇති අත්‍යවශ්‍ය අධිකම සඳහා වෙන්කරද ඇති ලකුණුවලින් 90% ක් ලබාගත යුතුය.

(ආ) සංඝරක ආපල ගාලු අනුමත කිරීම සඳහා වූ මිශ්‍රම දුනුවල දී ඇති මුළු ලකුණු අඩ්‍යාවෙන් 80% ක අවමයක් ලබාගත යුතුය.

02. "ඩ" ලේඛිලේ සංඝරක ආපන ගාලුව

"ඩ" ලේඛිය සඳහා සුදුසුකම් ලැබීමට සංඝරක ආපන ගාලුවක් පහක දැක්වෙන අවම අවශ්‍යතාවයන් සම්පූර්ණ කළ යුතුය.

(අ) සංඝරක ආපන ගාලු අනුමත කිරීම සඳහා වූ මිශ්‍රම දුනුවල * ලකුණෙන් ලකුණු කර ඇති අත්‍යවශ්‍ය අධිකම සඳහා වෙන්කරද ඇති ලකුණුවලින් 70%ක් ලබාගත යුතුය.

(ආ) සංඝරක ආපන ගාලු අනුමත කිරීම සඳහා වූ මිශ්‍රම දුනුවල දී ඇති මුළු ලකුණු අඩ්‍යාවෙන් 60%ක අවමයක් ලබාගත යුතුය.

01. සිංහල 1.1 ප්‍රශ්නය සහ පරිභරය සංඝරක ආපන ගාලුවක් සඳහා සුදුසු විය යුතුය. (20)

02. ප්‍රවේශය / ලැංඡල 2.1 ප්‍රවේශය / ලැංඡල සංඝරක ආපන ගාලුවක් සඳහා සුදුසු විය යුතුය (20)

03. ගොඩනැගිලිල 3.1 ගොඩනැගිලිල සංඝරක ආපන ගාලුවක කාර්ය සඳහා ඉදිකරන ලද්දක් විය යුතුය.
එසේ නැත්තෙක් සංඝරක ආපන ගාලුවක ගොඩනැගිලි සඳහා සුදුසු පරිදි වෙනකද කිරීම හෝ නිවැකරණය කිරීම කළ යුතුය. එය සංඝරක ආපන ගාලුවක් තුළුයාවක් කිරීමේ කාර්යය සඳහා යෙකුද නැතු යුතුය. (20)

04. මිදුල 4.1 මිදුල හොඳින් නොකළ සිංහ අතර, එය සංඝරක ආපන ගාලුවකට සුදුසුවන පරිදි උච්චාවන යුතුය. (10)

05. තබන්තු කිරීම 5.1 ගෙය්ඩිනැඩිල (අදාළන හා පිටත) ගෙහෙන්වී, උරකරණ, ආස්ථාන,
සවිකරු සවිකිරීම ආදා තබන්තු කිරීම සංඝරක ආපන ගාලුවකට සුදුසු වන තත්ත්වයක තිබිය යුතුය. (25)

06. රජ තැවැන්වීම 6.1 (ප්‍රමාණවත් ආරක්ෂාව ඇතිව) ව්‍යාහා තැවැන්වීම සඳහා ප්‍රමාණවත් ඉඩක් තිබිය යුතුය. (10)

07. ආයත ප්‍රමාණය 7.1 අවම විශේෂයේ 40කට පැලෙන ආයත කිංස යුතුය (05)

08. ආපන ගාලුවේ 8.1 ආපන ගාලුවේ ආකාර ගත්තා ප්‍රශ්නය ප්‍රමාණවත් හා වාත්‍යාපුවයන් යුතු විය යුතුය. (10)

ආකාරගත්තා
ප්‍රදේශය 8.2 ආපන ගාලුව (ආකාර ගත්තා ප්‍රශ්නය) වාත්‍ය සම්කරණය කර තැක්කම් ප්‍රමාණවත් විදුලි රෘක්‍රි රුහු තිබිය යුතුය. මෙය සාමාන්‍ය මායිම උරුණුවන් පැ. හැඳිව 65° ව අඩුවන උරුණුවන් සැපයීමේ හුමයන් කාමර උරුණුවම්. කිරීමේ හුමයන් තිබිය යුතු ආයතනවලට අදාළ තොරෙවි. (10)

8.3 බීම භාව ලුවුන්රය සහ පිළිගැනීමේ තැවැන්වරය හැර ආපන ගාලුවේ ගොඩ ප්‍රමාණය ලේඛ ආර පහසුවන් යාම රේ පහසුවීමට තරම් විශාල විය යුතුය. (10)

* 8.4 සුදුසු ආකාර ගත්තා මේය සහ සුදුසු / සැඟ රුහුසු කුම ගත්තා යුතු කිංස යුතුය. (10)

8.5 බිත්ති, සිඳුම, ගොරවිල්, ගෙඩීම, ලී වැඩ සහ ගැවී තුරු, ආස්ථාන ගත්තාය සංඝරක ආපන ගාලුවකට මිතින දේ හොඳ තත්ත්වයන් පවත්වා ගැන යුතුය. (25)

8.6 ගොඩ කුම කුල්හිම් සිං දා ඉවි ගොඳා හා පිරිසිදුව් පැවතිය යුතුය. (10)

8.7 අලංකර කුමද සංඝරක ආපන ගාලුවකට සුදුසු උරුණු උත්ත්වය තත්ත්වය විය යුතු අතර, (අදාළ උවිත්ම්)
සපන විශේෂ ආකාර විශේෂය අනුකූල විය යුතුය. (10)

8.8 හැඳි, ගැරුප්පු, පියත්, විදුරු බුඩු සහ වෙනාස මෙය සැඟ හා සැඟ ප්‍රමාණවත් පිරිසිදු සහ හොඳ තත්ත්වය විය යුතුය. (40)

8.9 යටත පිරිණයින් හොඳ විරුද්‍ය මේය මේය සැඟ හා ආකාරය තත්ත්වය් සැපයීය යුතුය. (25)

8.10 හොඳ තත්ත්වය් ආකාර විශේෂිත පිරිණයින් පිරිණයින් ආකාර, ආකාර විශේෂිත පිරිණයින් එරාරු,
විල් ගොඩ්හිම් පැවතිය යුතුය. (10)

8.11 කුම කාමරය ගොඩ කාමර මේය මේය සැඟ ප්‍රමාණවත් විය යුතු අතර, පිරිසිදු කිංස ආස්ථාන පැලද සිංස යුතුය. (20)

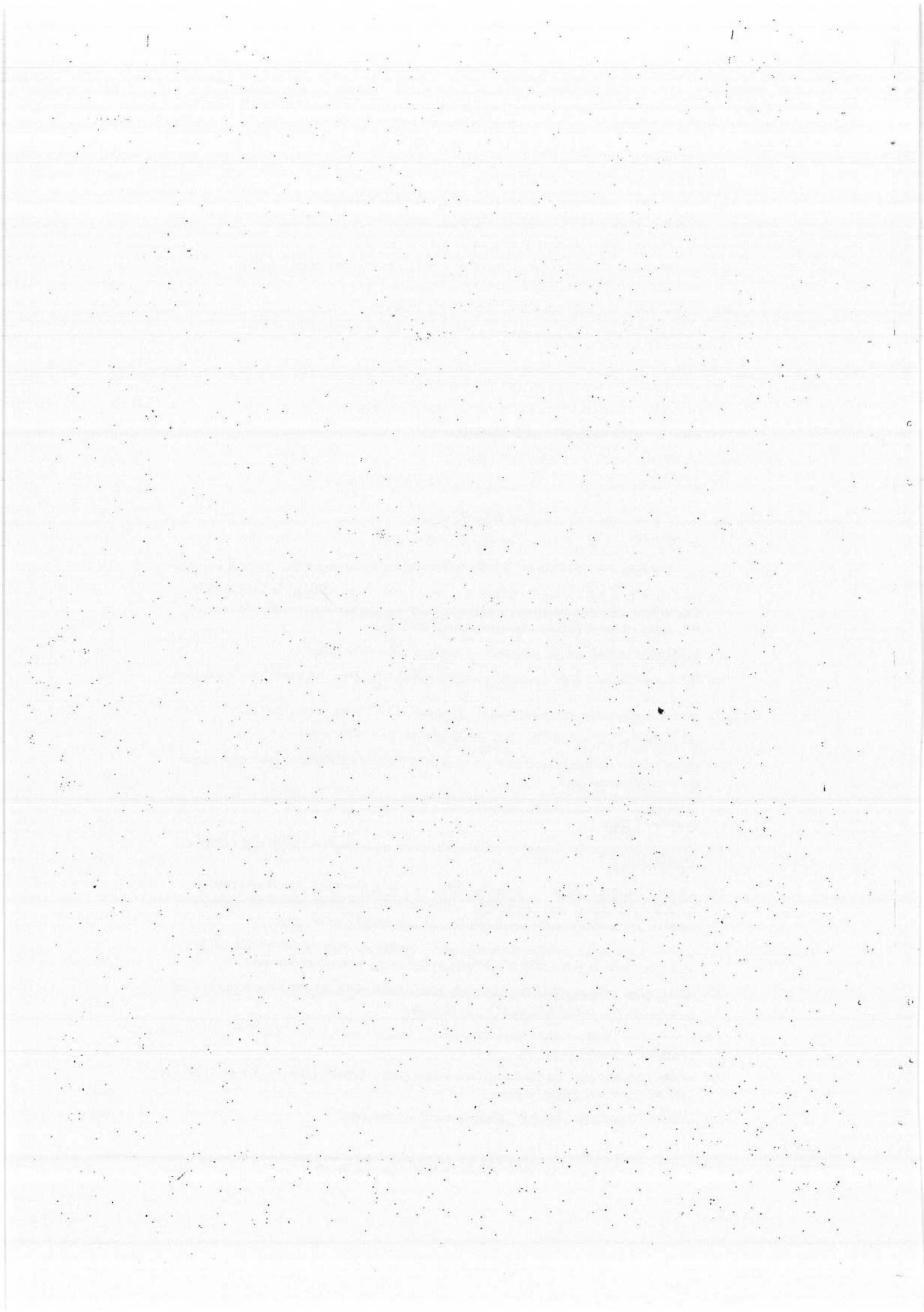
8.12 කුම කාමරය ගොඩ කාමරය හා ආකාරයිල් විය යුතුය. (10)

* 8.13 හොඳ විශේෂ විවිධ ආකාර පිළිගැනීම කර කිංස යුතු අතර, ආකාර පිළිගැනීම පිළිගැන ගැකී මායිම යුතුය. (30)

අභාර

09. දේවා සෑරානය 9.1 රිජන්, හැඳි, ගුරුත්සු, විදුරු මඩ හා අනිකුත් සාම්ඛ්‍ය තැබීම සඳහා ප්‍රමාණවත් දේවා සෑරාන අභ්‍යන්තර නිවිය යුතුය. (05)
10. මූල්‍යාන්ගය 10.1 පහසු සහ ඉක්මන් දේවා සඳහා පුදුපු වන ආකෘතිවල මූල්‍යාන්ගය පිළිවා නිවිය යුතුය. (10)
- 10.2 පිළියන්වනු ලබන ආකෘතිවල අනුව ආසනා සාම්ඛ්‍යවල ආහාර සැපයීම සඳහා මූල්‍යාන්ගය ප්‍රමාණවත් තාරම් විශාල විය යුතුය. (10)
- 10.3 ව්‍යාහාරය සඳහා සහ උණුපුම් ව්‍යාහා හා දුරශක්‍රිය කාර්යක්‍රම ලෙස ඉවත් තිරිම සඳහා ප්‍රමාණවත් පිළියෙල යොදා නිවිය යුතුය. (20)
- 10.4 ආලෝක සීම්ම ප්‍රමාණවත් සහ සංචාරක ආශ්‍ය ගාලුවකට පුදුපු පරිදි විය යුතුය. (10)
- 10.5 මූල්‍යාන්ගයේ මීම අභ්‍යන්තර දුර්වාසියේ විය යුතු අතර, පහසුවෙන් පිරිසිදුකළ හැඳි විය යුතුය. (20)
- 10.6 මූල්‍යාන්ගයේ විනිශ්චයී ප්‍රමාණවත් පිරිසිදු කළ හැඳි විය යුතු අතර, අධික දක්වා අභ්‍යන්තර දුර්වාසිය සාදා නිවිය යුතුය. (10)
- 10.7 මූල්‍යාන්ගයේ පිළිම, දැඟවල්, ජනන්ල, ජනන්ල විදුරු සහ ලි වැඩ ඉක්මන් පිරිසිදු විය යුතු අතර, හොඳින් නැඩ්නු කර නිවිය යුතුය. (10)
- 10.8 මූල්‍යාන්ගයේ ප්‍රශ්නය ක්‍රියාත්මක සහ මී අදී සැනුන්ගත් තොර විය යුතුය. අවශ්‍ය අවස්ථාවල මූල්‍යාන්ගයේ පිළියෙල දායාරුවල සහ ජනන්ල වල මැයි තිරි නිවිය යුතුය. (10)
- 10.9 මූල්‍යාන්ගයේ ඕම්ප මැකිට මල නොබැඳෙන වාළන්විඳින් හෝ රට සමාන ද්‍රව්‍යයකින් යුතු විය යුතු අතර, රේවා හොඳින් පවත්වා ගෙ යුතුය. (10)
- 10.10 දැල් අදාවල් සහිත මූල්‍යාන්ගයේ ක්‍රියාත්මක සපයා නිවිය යුතුය. (10)
- 10.11 මූල්‍යාන්ගයේ හාරන පිරිසිදු සහ ප්‍රමාණවත් විය යුතු අතර, රේවා හොඳින් පවත්වා ගෙ යුතුය. (20)
- 10.12 ගලාදන (ශ්‍රුපුම් සහ සිතල) ජලය ප්‍රතිඵල සෙයෙරාවේ වෙශ්‍යා දෙකක් නිවිය යුතුය. (15)
- 10.13 මූල්‍යාන්ගයේ ඇතුළුවන සඳහානයේ සඳහා හා අන් සේම්ම සඳහා වෙනම පහසුකම් ද පිරිසිදු ලදී හෝ තවදුනි තුවා ද යාපයින් යුතුය. (10)
- 10.14 බැං සහ ආවරණ සහිත තුළු බාල්දී ප්‍රමාණවත් සාම්ඛ්‍යවත් නිවිය යුතු අතර, රේවා පිරිසිදුව ද මනා තත්ත්වයෙන් ද උවසිය යුතුය. (10)
- 10.15 අමුත්තන් ගණනට සහ සායනු ලබන ආහාර ව්‍යායාම සැංඡන පරිදි ඉවීමේ පහසුකම් / උපකරණ නිවිය යුතුය. (10)
- 10.16 තුර බැං ආදිය සඳහා පියන් සහිත හාරන නිවිය යුතුය. (05)
- 10.17 සුදුපු තැං හෝ විදුලි සැවරිව් / උදුන් මූල්‍යාන්ගයේ සහය නිවිය යුතුය. (10)
- 10.18 සියලු කාණු සහ ව්‍යිෂ්ට්‍යා ආවරණය කර පිරිසිදුව නිවිය යුතු අතර, රේවා මුදා තැං දිය බැංනා වෙශ්‍යා ගැලීය යුතුය. (10)
- 10.19 ප්‍රමාණවත් සිතකරණ පහසුකම් (අධීක්ෂකරණ / සිතකරණ සහ වෙශ්‍යා සිතකරණ) නිවිය යුතුය. (15)
11. ආහාර පිළියෙල 11.1 ආහාර පිළියෙල පිරිලැංඩී උසස් තත්ත්වයේ පිරිසිදු ක්‍රියාත්මක පිරිසිදු සිතකරණ විවිධ පිරිසිදු සිතකරණ නිවිය යුතුය. (15)
- කිරීම 11.2 මූල්‍යාන්ගයේ ඇති සියලු ආහාර හොඳින් ආරක්ෂකර නිවිය යුතුය. (15)
12. කාර්ය මණ්ඩලය 12.1 ප්‍රමාණවත්, පුදුපුකම්ලන, පුදුණු හෝ පළපුරුදු කාර්යක්‍රම සාර්ථක මණ්ඩලයක් පිරිසිදු සිතකරණ නිවිය යුතුය. (40)
- 12.2 කළමනාකාරුව සහ අරක්ෂකම් දහස පිරිසිදුයෙන් අවුරුදු 3 ක වාත්තිය පළපුරුදුයක් නිවිය යුතුය. (20)
- 12.3 කාර්ය මණ්ඩලය සැලවීම මනා සහ පිරිසිදු තිළ ඇඟ්‍රිං ආද සිටිය යුතුය. මූල්‍යාන්ගයේ කාර්ය මණ්ඩලය ආරක්ෂක ඇඟ්‍රිං ආද සිටිය යුතුය. (20)
- 12.4 අමුත්තන් සමඟ සම්බන්ධ වන සාර්ථක මණ්ඩලය ඉංජිනේරුන් සහ/හෝ අවශ්‍ය නම් වෙනත් යම් විශේෂ භාෂාවකින් කට්‍යා කළ හැඳි අය විය යුතුය. (10)
13. කාර්ය මණ්ඩල 13.1 කාර්ය මණ්ඩලයේ ප්‍රශ්නයනා සඳහා මනා ක්‍රියාකාරීත්වයෙන් ප්‍රති රු මුදා සහිත වෙනම වූ පිරිසිදු වැඩිකිලියක් නිවිය යුතුය. (10)
- 13.2 ලෙපකරු සහ අවශ්‍ය මී බැං සහිත ඇඟ්‍රිං මාරුකිරීමේ / වෙශ්‍යා කාලරයක් කාර්ය මණ්ඩල සඳහා සපයා නිවිය යුතුය. (10)
- 13.3 කාර්ය මණ්ඩලයේ ප්‍රශ්නයනා සඳහා ප්‍රමාණවත් පහසුකම් නිවිය යුතුය. (10)

14. පැනවීය/සේදුම 14.1 පැනවීය පිරිසිදු සහ සියල් උපකරණ සහිත විය යුතු අතර, ප්‍රමාණවත් ලෙස ආලෝකය සහ ව්‍යාත්‍යාය සපය කිනිය යුතුය. (20)
- 14.2 ඩිම අභාරුම් දුව්‍යයායින් සාදා තිබිය යුතුය. (10)
- 14.3 ඩින්ති, හිලිම, අදාරවල්, එනෙල්, ජනතේල් විද්‍යා පත ලි ටැඩ පිරිසිදු විය යුතුය. නින්ති අධි රෝ දැක්වා අභාරුම් නිමාවකින් යුත්ත විය යුතු අතර, පහපුවෙන් සේදුම යදා පූංසු විය යුතුය. (20)
- 14.4 මේය මතුවිට අභාරුම් දුව්‍යයායින් සාදා තිබිය යුතුය. (10)
- 14.5 පැනවීය කාලීනගෙන හා මි ආදි ප්‍රත්‍යාගෙන් මෙය විය යුතු අතර, අවශ්‍ය අභ්‍යාව්‍ය සියල් ගැනුරවල් සහ ජනතේල්වල මැයිදැඳු යොදා තිබිය යුතුය. (10)
- 14.6 මේය හාවිතා චරන සියල් උපකරණ හා නාජන පිරිසිදු විය යුතුය. (05)
- 14.7 සේදුම් කාරුය යදා ගෙන උණු සහ ආල් වතුර සහිත සොරෙට් ගෙවීම් යටත් පිරිසිදු එක්ස්වන් තිබිය යුතුය. (15)
15. ගබඩාව 15.1 වියලි යලුක, මස, මාර්, එළවා ආදියේ ප්‍රමාණවත් තොග තිබිය යුතුය. (10)
- 15.2 භාල්, සින්, පිරි ආදිය යදා පියන් ප්‍රතින භාරන / බහපු පැහැදිය යුතුය. (05)
- 15.3 අවශ්‍ය දේ තැවීම යදා රාක්ක ප්‍රතින ප්‍රතින තිබිය යුතුය. (05)
- 15.4 ප්‍රමාණවත් ආලෝකය භා ව්‍යාත්‍යාය තිබිය යුතුය. (10)
- 15.5 ආහාර ගබඩා කිරීම යදා මු කෙබේවලට කුඩා දැඳු සහිත දැංඩල් තිබිය යුතුය. (05)
16. අනියම් වැඩිකිලි 16.1 පුරුෂයින් සහ ස්ත්‍රීන් යදා වෙනම වැඩිකිලි තිබිය යුතුය. (20)
- 16.2 වැඩිකිලි පිරිසිදු විය යුතු අතර, හොඳින් තැබ්තු කර තිබිය යුතුය. (10)
- 16.3 ඡැම වැඩිකිලියකටම මනා ත්‍රියාකාරීන්වලයෙන් යුත්ත තැවීන සත්ත්‍රාවක්ක ජල මූළු ක්‍රියාක් තිබිය යුතුය. (10)
- 16.4 පියල් වැඩිකිලිවල මූළු සේදුන ගෙඛමලක, මුණ බෙලන ක්ෂේකායියක්, පිරිසිදු ත්‍රියාක්, තුවා වැට්ටක්, කඩ්දායි බැඟ සහිත සත්ත්‍රාවක්ක බාලීයක්, පියල් සහිත පොකිල්‍ය පේර්ස සරාය තිබිය යුතුය. සියල් සර්කිරීම් මනා ත්‍රියාකාරීන්වෙන් තිබිය යුතුය. (35)
- 16.5 වැඩිකිලිවල ප්‍රමාණවත් ලෙස ආලෝකය සහ ව්‍යාත්‍යාය ප්‍රතින තිබිය යුතුය. (10)
- 16.6 ඩිම සහ අධි රෝ දක්වා තින්ති අභාරුම් දුව්‍යවලින් යුත්ත යුතු අතර, රේඛ හොඳින් ප්‍රවිත්තාගත යුතුය. (20)
17. සාමාන්‍ය කරුණු 17.1 සක්‍රී හෝ තැට්/පැවිත කළ සාම්ප්‍රදායික/ඩැන්ස් මාරුගයෙන් සපයන සාම්ප්‍රදාය සහිත ප්‍රතින තිබිය යුතුය. (10)
- *17.2 ප්‍රමාණවත් පින් යුතු පුරුවාරක්ෂකව සහ පින් තිබීමේ උපකරණ සරාය තිබිය යුතුය. (15)
- *17.3 ප්‍රධාන පරිපරාද සහ මුද්‍රාන්ත්‍රෙයි විද්‍යා උපකරණ සහ තුළු ස්ථිරී වැනි විද්‍යා අර්ථාක උපකුම වෙනම මු ප්‍රධාන ස්ථිරී සැපයිය යුතුය. (15)
- 17.4 ඉවත යන දුව්‍ය තියි ලෙස රැකර කඩාගෙන්නා බවට දු ඉවත යන දුව්‍ය සහ ජලය තියි ලෙස වැශැර චරන බවට දු විගඹාල යන යුතුය. (15)
- *17.5 ජලය උක්කර, පෙරා හෝ වෙනත් තුම්යකින් සකස් කර මුළුව පරිහැරනය යදා පූංසු තත්ත්වයට පත්කර විය යුතුය. (15)
- 17.6 යම් ආපන යළාවක් ඉදිකිරීමට / ත්‍රියාන්මක තිරීමට පෙර අදාළ ආණුවුවේ / රුදී අධිකාරීවලින් එනම්, වෙරළ සංරක්ෂණ දෙපාර්තමේන්තුවේ, නායික සාචිවයින්/පළාත් පාලන අයාත්‍යාය, විනත්තේ දෙපාර්තමේන්තුවේ වැනි ආයතනවලින් (අවශ්‍ය නම්) අවසර ලබා යන යුතුය. (15)
- විශේෂ සංවාරක 17.7 විශේෂ පූංසුකම්වලින් හෝ පිළියන් ආපනාගාලුවක / හොටලයක අදාළ විශේෂ කැම වර්ග පිළිබඳ අවුරුදු රුක පළපුරුදු ඇති අර්ථකාලීයන් විශේෂ ආපනාගාලුවල සේවයේ යෙදාවිය යුතුය. (15)
- 17.8 සපයනු ලබන / විශ්‍යනු ලබන විශේෂිත ආහාර පාන සැකකීම යදා එම අවශ්‍ය විශේෂ වූරුතැන්ගෙයි උපකරණ, භාණ්ඩ, මෙවලම් ප්‍රමාණවත් ලෙස තිබිය යුතුය. (15)
- 17.9 සපයනු ලබන විශේෂිත ආහාර පිළිගැනීම් පින්ක රට අදාළ මු විශේෂ ආහාර පිළිගැනීම් භාණ්ඩ උපකරණ ප්‍රමාණවත් ලෙස තිබිය යුතුය. (15)
- 17.10 අව්‍යාහාර අලංකාර තිරීම සහ රහි ව්‍යාත්‍යාය සපයනු ලබන / විශ්‍යනු ලබන විශේෂිත ආහාර පානවලට ආවේණික මු ලක්ෂණ පිළිබඳ විය යුතුය. (15)
- 17.11 දුරක්තන / ඩැන්ස් රහි සෙලිංගල් දුරක්තන පැපුන්ම පැපයි යුතුය. (15)



ශ්‍රී ලංකා ප්‍රජාතාන්ත්‍රික සමාජවාදී ජනරජයේ ගැසට් පත්‍රය

The Gazette of the Democratic Socialist Republic of Sri Lanka

අති විශේෂ EXTRAORDINARY

අංක 1096/6 – 1999 සැප්තෝමැබර 06 වැනි සඳදා – 1999.09.06

No. 1096/6 – MONDAY, SEPTEMBER 06, 1999

(Published by Authority)

PART I: SECTION (I) – GENERAL

Government Notifications

LD – B26/68(III)

TOURIST DEVELOPMENT ACT, No. 14 OF 1968

Notification under Regulation 2 (I) of the Specified Tourist Services Code, 1984

It is hereby notified that –

- (a) The appointed date for the purposes of regulation 2(I) of the Specified Tourist Services Code, 1984 published in the *Gazette (Extraordinary)* No. 296/23 of May 12, 1984 shall be the 01 st day of December, 1999; and
- (b) Every registration made, licence issued or grading assigned to or in respect of the business of any tourist guest house tourist restaurant, tourist shop, tourist recreation or entertainment establishment, by the Ceylon Tourist Board, before the appointed date specified in paragraph (a) shall be deemed valid and effectual, as though such registration was made, licence issued or grading assign under the Specified Tourist Services Code 1984.

TISSA KUMARASIRI WARNASURIYA,
Competent Authority.

Colombo,
01st September, 1999.

TOURIST DEVELOPMENT ACT, No. 14 OF 1968

Notification under Regulation 20 of the Specified Tourist Services Code, 1984

IT is hereby notified under Regulation 20 of the Specified Tourist Services Code, 1984 published in the *Gazette (Extraordinary)* No. 296/23 of May 12, 1984, that the fees payable for the registration or licensing of the business of a Tourist Recreation or Entertainment Establishment or for the issue of duplicates or copies of registration entry or licence to the proprietor or the licensee of the said business shall be as specified in the schedule hereto.

TISSA KUMARASIRI WARNASURIYA,
Competent Authority.

Colombo,
01st September, 1999.

SCHEDULE

	Registration Fee Rs.	Licence Fee Rs.
Tourist Recreation or Entertainment Establishment	2,500.00	1,500.00
<i>Duplicates:</i>		
Fee for the issue of duplicate of Registration Certificate	Rs. 1,000.00	
Fee for the issue of duplicate of licence.	Rs. 1,000.00	
Fee for the certified copy of the registration/Licence entry	Rs. 1,000.00	

TOURIST DEVELOPMENT ACT, No. 14 OF 1968

Notification under Regulation 7 (a) of the Specified Tourist Services Code

IT is hereby notified under Regulation 7 (a) of the Specified Tourist Services Code, 1984 published in the *Gazette (Extraordinary)* No. 296/23 of May 12, 1984, that the minimum requirements for the registration of the business of a Tourist Recreation or Entertainment Establishment, shall be as specified in the schedule hereto.

TISSA KUMARASIRI WARNASURIYA,
Competent Authority.

Colombo,
01st September, 1999.

SCHEDULE I

MINIMUM REQUIREMENTS FOR REGISTRATION OF TOURIST WATER SPORTS ESTABLISHMENTS

1. The establishment providing Water Sports Facilities should be a Proprietorship/Partnership/Company registered with the Registrar of Companies/Business Names, Pradeshiya Sabha.
2. There should be acceptable base of operationing the case of multi activity operations.
3. Persons/Organisations/Institutions providing such facilities should maintain all equipment used for such purpose in good order.
4. A list of the equipment available for hire to tourists shall be displayed in a prominent place indicating the rates at which such equipment will be hired.
5. All equipment should be checked for safety before they are hired.
6. Before using such equipment the tourists should be made to understand the precautions that should be taken by them for their safety.
7. Such precautions should be displayed prominently at the base of operations or a printed hand out should be given to such persons.
8. All equipment should be checked and stored after use to prevent corrosion or damage in the case of multi activity operations.
9. Maintenance/repair and use of equipment should be carefully complied with, as per the Manual of Instructions issued by the manufacturer/supplier.
10. All persons/organizations/institutions providing water sports facilities should maintain a register in which the name of the tourist, the equipment hired, duration and the name of the guide, etc. should be entered.
11. All persons/organizations/institutions providing water sports facilities should provide well equipped first aid kits at the base of operation (in case of multi activity operations) and on the boats.
12. Insurance coverage should be obtained for Public Liability.

13. All persons handling equipment, boats and other crafts should be competent.

14. Clearance from the relevant Government/State Authorities/UDA and Local Authority, etc., (if required) should be obtained prior to the operation of tourist water sports establishments.

SCHEDULE II

MINIMUM REQUIREMENTS FOR REGISTRATION OF TOURISTS DIVING CENTRES / SCHOOLS / ESTABLISHMENTS

1. The providers of diving facilities should be a Proprietorship / Partnership / Company registered with the Registrar of Companies / Business Names, Pradeshiya Sabha.
2. There should be an acceptable base of operation.
3. Persons / organizations / institutions providing such facilities should maintain all equipment used for such purpose in good order.
4. A list of the equipment available for hire to tourists / non tourists shall be displayed in a prominent place indicating the rates at which such equipment will be hired.
5. All equipment should be checked for safety before they are hired.
6. Before using such equipment the tourists should be made to understand the precautions that should be taken by them for their safety.
7. Such precautions should be displayed prominently at the base of operations or a printed hand out should be given to such persons.
8. All equipment should be checked and stored after use to prevent corrosion or damage.
9. Maintenance / repair and use of equipment should be carefully complied with, as per the Manual of Instructions issued by the manufacturer / supplier.
10. All persons diving should be accompanied by competent persons.
11. All persons / organizations / institutions providing diving facilities should maintain a register in which the name of the tourist, the equipment hired, duration and the name of the guide etc. should be entered.
12. Persons / organizations / institutions hiring Aqua Lungs should satisfy themselves that the tourists using Aqua Lungs are competent to use them.
13. When diving in a particular area, the person / organization / institution should indicate the area of diving with an internationally recognized flag or symbol.
14. All persons / organizations / institutions providing diving facilities should provide well equipped first-aid kits at the base of operation and on boats along with divers.
15. In the case of Aqua Lungs cylinders, all such cylinders should be stamped as suitable for use and certified by the Ceylon Oxygen Company or other organization providing such services.
16. All guides / divers / instructors employed for diving should hold a certificate of competence issued by an authority recognized by the Ceylon Tourist Board.
17. Insurance coverage should be obtained for Public Liability.
18. Clearance from the relevant Governments / State Authorities UDA and Local Authority, etc., (if required) should be obtained prior to the operation of diving centres / schools / establishments.

4A

I කොටස: (I) ජේදය - ශ්‍රී ලංකා ප්‍රජාතාන්ත්‍රික සමාජවාදී ජනරජයේ අති විශාල ගුරුත්‍වය - 1999.09.06

PART I: SEC. (I) - GAZETTE EXTRAORDINARY OF THE DEMOCRATIC SOCIALIST REPUBLIC OF SRI LANKA - 06.09.1999

TOURIST DEVELOPMENT ACT, No. 14 OF 1968

Notification under Regulation 20 of the Specified Tourist Services Code, 1984

IT is hereby notified under Regulation 20 of the Specified Tourist Services Code, 1984 published in the *Gazette (Extraordinary)* No. 296/28 of May 12, 1984, that the fees payable for the registration or licensing of the business of a Tourist Shop or for the issue of duplicates or copies of registration entry or licence to the proprietor or the licensee of the said business shall be as specified in the Schedule hereto.

TISSA KUMARASIRI WARNASURIYA,
Competent Authority.

Colombo,
01st September, 1999.

SCHEDULE

	Registration Fee Rs.	Licence Fee Rs.
Gems and Jewellery Tourist Shop	10,000.00	5,000.00
Other Tourist Shops	7,500.00	3,500.00
<i>Duplicates:</i>		
Fee for the issue of duplicate of Registration Certificate	Rs. 1,000.00	
Fee for the issue of duplicate of licence	Rs. 1,000.00	
Fee for the certified copy of the registration/Licence entry	Rs. 1,000.00	

TOURIST DEVELOPMENT ACT, No. 14 OF 1968

Notification under Regulation 7(a) of the Specified Tourist Services Code

IT is hereby notified under Regulation 7(a) of the Specified Tourist Services Code, 1984 published in the *Gazette (Extraordinary)* No. 296/23 of May 12, 1984, that the minimum requirements for the registration of the business of a Tourist Shop shall be as specified in the Schedule hereto.

TISSA KUMARASIRI WARNASURIYA,
Competent Authority.

Colombo,
01st September, 1999.

SCHEDULE I

MINIMUM REQUIREMENTS FOR REGISTRATION OF A TOURIST SHOP

1. The Ceylon Tourist Board will grant approval to the following categories of Tourist Shops on compliance of the minimum requirements stipulated for each category:-
 - (i) Gems & Jewellery;
 - (ii) Handicrafts; and
 - (iii) Others.
2. All shops should be of a standard suitable to provide facilities for tourists.
3. The building should be purpose-built for a tourist shop.
4. Clearance from the relevant departments such as UDA/Local Authority, Coast Conservation, Environmental Authority and Wild Life Department etc. (if required) should be obtained prior to the construction/operation of the shop.

5. The shop should provide for stocking, display and sale of commodities/goods to the tourists.
6. The size of the shop should be adequate and well organized with arrangements for display of commodities/goods. It should provide seating facilities for staff and guests.
7. The decor should be pleasant and attractive.
8. A prominent Name Board should be made available.
9. Fire safety/fire precautions, etc. should be provided.
10. Adequate parking space should be provided.
11. Basic first aid facilities should be provided for the use of staff and guests.
12. Communication facilities (e.g.: Telephone, fax, etc.) should be made available.
13. The Manager should have a through knowledge of the product/s sold. At least 2 members of the staff should be fluent in English and/or other foreign languages.
14. All goods should be price marked and guaranteed for its genuineness and value.
15. Adequate staff facilities should be provided.
16. The shop should not stock, display and sell any articles prohibited by law.

SCHEDULE II

MINIMUM REQUIREMENTS FOR REGISTRATION OF A SPICE GARDEN SHOP

The Ceylon Tourist Board will grant approval to the spice garden shop on compliance of the following minimum requirements :

1. The extent of the spice garden should be at least one acre.
2. It should have a variety of spices with trees marked or labeled. It should have a display/sales centre/shop with adequate stocks of spices, displayed attractively. All items sold should be price marked.
3. If any herbal medicines or other herbal products/herbal ointments, herbal tonics, etc. are sold the approval for such sale should be obtained from a registered Ayurvedic Practitioner and each item should be labeled with the name and address of such Ayurvedic Practitioner.
4. The size of the shop should be adequate and well organised with arrangements for display of commodities/goods. It should provide for seating facilities for staff and guests.
5. The decor or retail outlet/shop should be pleasant and attractive.
6. A prominent name board should be available.
7. All goods should be price marked and guaranteed for quality, authenticity and genuineness.
8. Fire safety/fire precautions, etc. to be provided.
9. Adequate vehicle parking space to be provided.
10. Basic first aid facilities should be provided for the use of staff and guests.
11. Communication facilities, (Ex.: telephone facilities, etc.) should be available.
12. Staff should have a good knowledge of the products sold.

6A ඩේසැලිට් ප්‍රජාතාන්ත්‍රික සමාජවාදී ජනරජයේ අති විශේෂ ගැසට් පත්‍රය - 1999.09.06
PART I: SEC. (I) - GAZETTE EXTRAORDINARY OF THE DEMOCRATIC SOCIALIST REPUBLIC OF SRI LANKA - 06.09.1999

13. The Manager should have a through knowledge of the product/s sold. At least 2 members of the staff should be fluent in English and / or other foreign languages.

14. Adequate staff facilities should be provided.

15. The shop should not stock, display and sell any articles prohibited by law.

TOURIST DEVELOPMENT ACT, No. 14 OF 1968

Notification under Regulation 20 of the Specified Tourist Services Code, 1984

IT is hereby notified under Regulation 20 of the Specified Tourist Services Code, 1984 published in the *Gazette (Extraordinary)* No. 296/23 of May 12, 1984 that the fee payable for the registration and licensing of the business of a tourist guest house or for the issue of duplicates or copies of registration entry or licence to the proprietor or the licensee of the said business shall be as specified in the Schedule hereto.

TISSA KUMARASIRI WARNASURIYA,
Competent Authority.

Colombo,
01st September, 1999.

SCHEDULE

	Registration Fee Rs.	Licence Fee Rs.
<i>A Grade Tourist Guest House</i>		
with 10 rooms and above	7,500.00	3,500.00
less than 10 rooms	5,000.00	3,000.00
<i>B Grade Tourist Guest House</i>		
with 10 rooms and above	6,000.00	3,000.00
less than 10 rooms	4,500.00	2,500.00
<i>C Grade Tourist Guest House</i>		
	4,000.00	2,000.00
<i>Duplicates</i>		
Fee for the issue of duplicate of Registration Certificate	Rs. 1,000.00	
Fee for the issue of duplicate of licence	Rs. 1,000.00	
Fee for the certified copy of Registration/Licence entry	Rs. 1,000.00	

TOURIST DEVELOPMENT ACT, No. 14 OF 1968

Notification under Regulation 7 (a) of the Specified Tourist Services Code, 1984

IT is hereby notified under Regulation 7 (a) of the Specified Tourist Services Code, 1984 published in the *Gazette (Extraordinary)* No. 296/23 of May 12, 1984 that the minimum requirements for the registration of the business of a Tourist Guest House shall be as specified in the Schedule hereto.

TISSA KUMARASIRI WARNASURIYA,
Competent Authority.

Colombo,
01st September, 1999.

SCHEDULE

1. 'A' Grade Tourist Guest House

To qualify for an 'A' grade, a Tourist Guest House shall fulfill the following minimum requirements:

- (a) Obtain 90% of the points allotted to essential items marked with asterisks (*) against the Criteria for approval of Tourist Guest Houses.
- (b) Obtain a minimum of 80% of the total marks given in the Criteria for approval of Tourist Guest Houses.

2. 'B' Grade Tourist Guest House

To qualify for 'B' grade, a Tourist Guest House shall fulfill the following minimum requirements:

- (a) Obtain 70% of the points allotted to essential items marked with asterisks (*) against the Criteria for approval of Tourist Guest Houses.
- (b) Obtain a minimum of 60% of the total marks given in the Criteria for approval of Tourist Guest Houses.

3. 'C' Grade Tourist Guest House

To qualify for a 'C' grade, a Tourist Guest House shall fulfill the following minimum requirements:

- (a) Obtain 60% of the points allotted to essential items marked with asterisks (*) against the Criteria for approval of Tourist Guest Houses.
- (b) Obtain a minimum of 50% of the total marks given in the Criteria for approval of Tourist Guest Houses.

Items		Points
01. Location	1.1 The locality and the environment should be suitable for a tourist guest house.	(20)
02. Access/Approach	2.1 Access/Approach should be suitable for a tourist guest house.	(20)
03. Building	3.1 Building should be purpose built for a tourist guest house. It should be geared for the operation of a tourist guest house	(20)
04. Compound	4.1 The compound should be well laid out and maintained in a manner befitting a tourist guest house	(10)
05. Maintenance	5.1 Maintenance of all areas of the guest house that is building (inside and outside) furniture, equipment, furnishings, fixtures, fittings, etc. should be of a standard befitting a tourist guest house.	(25)
06. Parking	6.1 There should be adequate parking space for vehicles (with adequate Security)	(10)
07. Lounge/Lobby	7.1 The lounge/lobby area of the guest house should be adequately lit and ventilated. 7.2 If lounge/lobby is not air-conditioned should have sufficient electric fans. This does not apply to establishments where the average monthly temperature falls below 65F where a heating system should be available 7.3 Adequate lounge chairs, centre tables of suitable standards and ash trays and reading materials to be provided 7.4 Decor should be of a standard befitting a tourist guest house.	(10) (10) (10) (10)
	7.5 The furniture, fittings in the lounge/lobby should be of good quality and should be in good condition.	(10)
	7.6 The floor, walls and ceiling should be well maintained.	(15)
08. Reception Counter	8.1 A reception counter or a desk to be made available.	(05)
09. Bedrooms	*9.1 The guest house should have at least 5 letting bed rooms. The size of the bedrooms should be as follows : – a single bedroom should not be less than 120 sq.ft, a double bedroom should not be less than 140 sq.ft. *9.2 Every bedroom should be fitted with clean and comfortable beds. *9.3 The size of a single bed should not be less than 3' X 6'.3".	(10) (10) (05)

- *9.4 Every bedroom should be provided with good mattresses, clean mattress covers, clean pillows, pillow cases. (20)
- *9.5 Fresh linen should be provided. (10)
- 9.6 Attractive curtains should be made available. (05)
- 9.7 blankets should be provided in guest houses where the average monthly temperature falls below 65° F for in Air-conditioned rooms. (05)
- 9.8 Every bedroom should be provided with a cupboard with hangers, dressing table, luggage stand, table chairs, bed side table and lamp, waste paper basket, carpets/rugs, flask or water carafe, mosquito net. (80)
- 9.9 A call bell/internal telephone or any other communication system should be installed. (15)
- *9.10 A/c or fans in good working order should be provided. (15)
- 9.11 The walls, ceiling, wood work, furniture, fittings should be clean and maintained in a manner befitting a tourist guest house. (20)
- 9.12 The floor should be polished/waxed and clean at all times. (15)
- *9.13 All bedrooms should have sufficient light and should be well ventilated. (20)
- 9.14 The decor shlould be of a standard befitting a tourist guest house. (10)
- *9.15 Doors and windows should be closable and fitted with a safe lock. (10)
10. Bathrooms
- *10.1 To qualify for an A grade tourist guest house - all bedrooms should have 100% attached toilets.
- For B grade - 75% of the bedrooms should have attached toilets.
- For C grade - 50% of the bedrooms should have attached toilets. (10)
- *10.2 Every bathroom should have a minimum floor area of 35sq. ft. (10)
- 10.3 Every toilet should have a W.C. unit with a seat and a led fixed to the pan with modern sanitation and in good working order (10)
- 10.4 An electric two-pin shaver plug socket or basee suitably located should be available in every bathroom or bedroom. The voltage avaiable and whether the supply is AC or Dc should be indicated for the Information of guests using electric shavers. (05)
- 10.5 Every toilet to be provided with wash basin, mirror, towel rail, clean towels, light over mirror, sanitary bin with paper bags, soap, soap tray, toilet paper with holder and/or bidet/hand bidet, tooth brush holder. (45)
- 10.6 Showers in good working condition should be available in every bathroom. Showers should be enclosed with water-proof partitions or curtains. (20)
- *10.7 running water (hot/cold) should be available in every bathroom at all times. (10)
- 10.8 Bathroom/W.C. fixtures and fittings should be well maintained (10)
- 10.9 Every bathroonim/W.C. should be adequately lit and should have an effective system of natural or artificial ventilation. (10)
- *10.10 Toilet bowls should be sanitised. (10)
- *10.11 There should be a sufficient stock of face towels and /bath towels. 1 face towel for each guest should be provided. (20)
- 10.12 Bathrooms/W.C. floors should be clean, non-skid and be of impervious material. Walls upto 5 feet should be of impervious material. (20)
11. Casual Toilets
- 11.1 Separate toilet facilities should be provided for casual visitors. (10)
- 11.2. Casual toilet should have a W.C. with modern sanitation in good working order. (10)
- 11.3 Casual toilets to be provided with wash basin, mirror, towel rail, clean towels, sanitary bin with paper bags, soap, soap tray, toilet paper with holders and/or bidet/hand bidet. (35)

	*11.4 Running water (hot/cold) should be available in every bathroom at all times.	(10)
	11.5 Toilets to be very well maintained and all fittings to be in good working order.	(10)
	11.6 Toilet should be adequately lit and ventilated.	(10)
	11.7 Floor and walls upto 5 feet should be of impervious material.	(20)
	*11.8 Toilet should have a minimum floor area of 30 sq. ft.	(05)
12. Dining Room	12.1 Dining room should be suitably lit and ventilated.	(10)
	12.2 If not air-conditioned it should be provided with sufficient electric fans. This does not apply to guest houses where the average monthly temperature falls below 65°F, or where heating system should be available.	(15)
	12.3 The walls, ceiling, doors, floor, wood work and fittings should be maintained in good condition.	(30)
	12.4 There should be a sufficient number of comfortable, clean good quality chairs and tables for guests.	(20)
	12.5 Furnishings and decor should be of a good standard.	(10)
	12.6 Cutlery, crockery, glassware, other table ware and table linen should be clean, adequate and of good quality.	(50)
	12.7 Quality Menu cards should be available. Tariff to be displayed prominently.	(05)
	12.8 There should be a variety of quality cuisine and presentation of food should be of acceptable standards.	(25)
	12.9 Should be clean and free of insects and rodents.	(10)
13. Pantry-Wash up	13.1 The pantry should be clean, well equipped, adequately lit and well ventilated.	(20)
	13.2 Floor should be of impervious material.	(10)
	13.3 Walls, ceiling, doors, windows and wood work should be clean.	(20)
	13.4 Table tops should be of impervious material.	(10)
	13.5 The pantry should be free of insects and rodents and all doors and windows should have fly screens, where necessary.	(10)
	13.6 All equipment and utensils used in the pantry should be clean and be of good quality.	(05)
	13.7 At least one sink should be available with running (hot/cold) water for washing utensils.	(15)
14. Kitchen	14.1 The kitchen should be suitably located for easy and quick service.	(10)
	14.2 There should be adequate provision for ventilation and efficient removal of hot air and odours.	(10)
	14.3 Lighting in the kitchen should be adequate and suitable.	(05)
	14.4 Kitchen floor should be of impervious material conducive to easy cleaning.	(10)
	14.5 Kitchen walls should be conducive to easy cleaning and should be of impervious material up to 5 ft.	(10)
	14.6 Kitchen walls, ceiling, doors, windows, wood work should be clean and well maintained.	(15)
	14.7 Kitchen area should be free of insects and rodents. There should be fly screens/mesh for all kitchen doors and windows where necessary.	(15)
	14.8 Kitchen table tops should be of stainless steel or similar material and be in good condition.	(10)
	14.9 Kitchen cupboards with mesh doors and shelves should be provided.	(05)
	14.10 Kitchen utensils should be clean and adequate and well maintained.	(10)
	14.11 At least two sinks with running (hot and cold) water should be available.	(10)
	14.12 Separate facilities for washing hands with soap and clean cloth or paper towels should be provided at the entrance to the kitchen.	(10)
	14.13 There should be a sufficient number of waste bins with bags and lids which should be clean and in good condition.	(05)

10A I කොටස: (I) ජේදය - ශ්‍රී ලංකා ප්‍රජාත්‍නික සමාජවාදී ජනරජයේ අඩි විශේ ගැසට් පත්‍රය - 1999.09.06
 PART I: SEC. (I) – GAZETTE EXTRAORDINARY OF THE DEMOCRATIC SOCIALIST REPUBLIC OF SRI LANKA – 06.09.1999

- 14.14 All drains in and around the kitchen should be covered and clean and lead to a sealed masonry soakage pit. (10)
- 14.15 Adequate refrigeration (deep freezers/fridges) facilities should be provided. (15)
- *14.16 A high standard of cleanliness should be maintained in the preparation of food. (15)
- 14.17 All food in the kitchen should be well protected. (15)
- 14.18 The kitchen should be sufficiently large to cater to the number of guests in rooms. (10)
- 14.19 Containers with lids to be made available for spices. (05)
- 14.20 The kitchen should be equipped with suitable gas or electric stoves/cookers. (10)
- 15. Stores
 - 15.1 Adequate stocks of dry rations, meat, fish, vegetables, etc. should be made available. (10)
 - 15.2 Bins/containers with lids to be provided for items such as rice, sugar, flour, etc. (05)
 - 15.3 Racks to be provided to store provisions. (05)
 - 15.4 There should be adequate light and ventilation. (10)
 - 15.5 Cupboards for storage of food should have fine mesh doors. (05)
- 16. Staff
 - 16.1 Adequate qualified/trained and experienced, efficient and courteous staff should be available. (30)
 - 16.2 The Manager, and the Chef should have at least 3 years of experience in the relevant capacity. (20)
 - 16.3 Staff should always be in smart and clean uniforms. The kitchen staff should wear protective clothing. (20)
 - 16.4 Staff coming into contact with guests should be able to speak in English and/or in any other foreign language where necessary. (10)
 - *16.5 All staff should be medically examined at regular intervals. (10)
- 17. Staff facilities
 - 17.1 Separate and clean toilets with water closets in good working order should be available for the use of the staff. (10)
 - 17.2 A staff changing/rest room equipped with lockers and necessary furniture should be available. (10)
 - 17.3 First-aid facilities should be available for the use of the staff. (10)
- 18. General
 - 18.1 Live or recorded music/piped in music to be provided. (10)
 - *18.2 Adequate fire precautions, fire fighting equipment should be available. (15)
 - *18.3 Electrical safety devices such as trip switches and separate main switches should be provided. (15)
 - *18.4 Ensure proper storage of garbage and proper disposal of garbage and waste water. (15)
 - *18.5 Water should be boiled filtered or otherwise treated and fit for human consumption. (15)
 - 18.6 Recreation/entertainment facilities should be provided. (10)
 - 18.7 Security arrangements should be adequate. (10)
 - 18.8 Clearance from the relevant Government/State authorities viz. - UDA/Local Authority and Wild Life Department, etc. (if required) should be obtained prior to the construction /operation of any guest house. (10)
 - 18.9 Cordless/Cellular telephone to be provided for use in an emergency. (05)

TOURIST DEVELOPMENT ACT, No. 14 OF 1968

Notification under Regulation 20 of the Specified Tourist Services Code, 1984

IT is hereby notified under Regulation 20 of the Specified Tourist Services Code, 1984 published in the *Gazette (Extraordinary)* No. 296/23 of 12th May, 1984, that the fees payable for the registration and licensing of the business of a Tourist restaurant or for

the issue of duplicates or copies of registration entry or licence to the proprietor or the licensee of the said business shall be as specified in the Schedule hereto.

TISSA KUMARASIRI WARNASURIYA,
 Competent Authority.

Colombo,
 01st September, 1999.

SCHEDULE

	Registration Fee Rs.	Licence Fee Rs.
Tourist Restaurant	7,500.00	3,500.00
Speciality Tourist Restaurant	10,000.00	5,000.00

Duplicates:

Fee for the issue of duplicate of Registration Certificate	Rs. 1,000.00
Fee for the issue of duplicate of licence	Rs. 1,000.00
Fee for the certified copy of the registration/Licence entry	Rs. 1,000.00

TOURIST DEVELOPMENT ACT, No. 14 OF 1968

Notification under Regulation 7(a) of the Specified Tourist Services Code, 1984

IT is hereby notified under Regulation 7(a) of the Specified Tourist Services Code, 1984 published in the *Gazette (Extraordinary)* No. 296/23 of 12th May, 1984, that the minimum requirements for the registration of the business of a Tourist Restaurant or a Speciality Tourist Restaurant shall be as specified in the Schedule hereto.

TISSA KUMARASIRI WARNASURIYA,
 Competent Authority.

Colombo,
 01st September, 1999.

SCHEDULE

1. 'A' Grade Tourist Restaurant or Speciality Tourist Restaurant :

To qualify for an 'A' grade, Tourist Restaurant or Speciality Tourist Restaurant it shall fulfil the following minimum requirements:

- (a) Obtain 90% of the points allotted to essential items marked with asterisks (*) against the Criteria for approval of Tourist Restaurants
- (b) Obtain a minimum of 80% of the total marks given in the Criteria for approval of Tourist Restaurants.

2. 'B' Grade Tourist Restaurants:

To qualify for a 'B' grade, a Tourist Restaurant shall fulfil the following minimum requirements:

- (a) Obtain 70% of the points allotted to essential items marked with asterisks (*) against the Criteria for approval of Tourist Restaurants.
- (b) Obtain a minimum of 60% of the total marks given in the Criteria for approval of Tourist Restaurants.

- | | | |
|---------------------|--|------|
| 01. Location | 1.1 The locality and the environment should be suitable for a Tourist Restaurant. | (20) |
| 02. Access/Approach | 2.1 Access/Approach should be suitable for a Tourist Restaurant. | (20) |
| 03. Building | 3.1 Building should be purpose built for a tourist restaurant or suitably altered or renovated to provide the services of a tourist restaurant. It should be geared for the operation of a tourist restaurant. | |

12A I කොටස: (I) සේදය - ශ්‍රී ලංකා ප්‍රජාතාන්ත්‍රික පක්‍රාජතාන්ත්‍රික රජය සඳහා එම වියලෙ ගැසට් පත්‍රය - 1999.09.06
 PART I: SEC. (I) - GAZETTE EXTRAORDINARY OF THE DEMOCRATIC SOCIALIST REPUBLIC OF SRI LANKA - 06.09.1999

04. Compound	4.1 Compound should be well laid out and maintained in manner befitting a tourist restaurant.	(10)
05. Maintenance	5.1 Maintenance of all areas of the restaurant including the building (in side and out side) furniture - equipment, furnishings, fixtures, fittings, etc. should be of a standard befitting a tourist restaurant.	(25)
06. Parking	6.1 There should be adequate parking space for vehicles (with adequate Security).	(10)
*07. No. of covers	*7.1 There should be a minimum of 40 covers.	(05)
08. Restaurant	8.1 The restaurant dining area should be adequately lit and ventilated.	(10)
Dining Area	8.2 The restaurant (dining area) if non air-conditioned should have sufficient electric fans. This does not apply to establishments where the average monthly temperature falls below 65°F (where heating systems or room heaters should be available).	(10)
	8.3 The floor area of the restaurant (excluding the bar, lounge and the reception counter) should be sufficiently large to allow easy movement between the tables.	(10)
	8.4 Suitable dining tables and suitable/comfortable dining chairs should be available.	(10)
	8.5 The walls, ceiling, doors, floor, wood work and fittings, furnishings should be maintained in good condition befitting a tourist restaurant.	(25)
	8.6 The floor should be polished/waxed and clean at all times.	(10)
	8.7 The decor should be of a high standard befitting a tourist restaurant, and conform to the type of speciality cuisine offered (if applicable).	(10)
	8.8 Cutlery, crockery, glassware and other tableware should be adequate, clean and be of good quality.	(40)
	8.9 At least 3 sets of good quality table linen and serviettes should be provided.	(25)
	8.10 Good quality menu cards/beverage cards, menu card, holders, bill folders to be provided.	(10)
	8.11 Service staff in the dining room should be adequate, and in clean uniform.	(20)
	8.12 Service in the dining room should be efficient and courteous.	(10)
Food	*8.13 There should be a variety of quality cuisine and presentation of food should be of acceptable standards.	(30)
09. Service Station	9.1 There should be a sufficient number of service stations to place crockery, cutlery, glassware and other tableware.	(05)
10. Kitchen	10.1 The kitchen should be suitably located for easy and quick service.	(10)
	10.2 The kitchen should be sufficiently large to cater to number of covers according to the type of cuisine offered.	(10)
	10.3 There should be adequate provision for ventilation and efficient removal of hot air and odours.	(20)
	10.4 Lighting should be adequate and suitable for a tourist restaurant.	(10)
	10.5 Kitchen floor should be of impervious material conducive to easy cleaning.	(20)
	10.6 Kitchen walls should be conducive to easy cleaning and should be of impervious material up to 5ft.	(10)
	10.7 Kitchen ceiling, doors, windows, window panes, wood work should be very clean and well maintained.	(10)
	10.8 Kitchen area should be free of insects and rodents. There should be fly screens for all kitchen doors and windows, where necessary.	(10)
	10.9 Kitchen table tops should be of stainless steel or similar material and be in good condition.	(10)
	10.10 Kitchen cupboards with mesh doors should be provided.	(10)
	10.11 Kitchen utensils should be clean and adequate and well maintained.	(20)
	10.12 At least two sinks with running (hot and cold) water should be available.	(15)
	10.13 Separate facilities for washing hands with soap and clean cloth or paper towels should be provided at the entrance to the kitchen.	(10)

10.14	There should be a sufficient number of waste bins with bags and covers, which should be clean and in good condition.	(10)
10.15	Cooking facilities/equipment should be sufficient to cater to the number of covers and the type of cuisine offered.	(10)
10.16	Containers with lids to be made available for spices, etc.	(05)
10.17	The kitchen should be equipped with suitable gas or electric stoves/cookers.	(10)
10.18	All drains and outlets should be covered and clean and lead to a sealed masonry soakage pit.	(10)
10.19	Adequate refrigeration (deep freezers/fridges/bottle coolers) facilities should be available.	(15)
11. Food Preparation	11.1 A high standard of cleanliness should be maintained in the preparation of food. 11.2 All food in the kitchen should be well protected.	(15)
12. Staff	12.1 Adequate qualified, trained or experienced, efficient staff should be available. 12.2 The Manager and the Chef should have at least 3 years of professional experience. 12.3 Staff should always be in smart and clean uniforms. The kitchen staff should wear protective clothing. 12.4 Staff coming into contact with guests should be able to speak in English and/or in any other foreign language if necessary.	(40)
13. Staff facilities	13.1 Separate and clean toilet with water closet in good working order should be available for the use of the staff. 13.2 A staff changing/rest room equipped with lockers and necessary furniture should be available. 13.3 First aid facilities should be available for the use of the staff.	(10)
14. Pantry/Wash up	14.1 The pantry should be clean, well equipped, adequately lit and well ventilated. 14.2 Floor should be of impervious material. 14.3 Walls, ceiling, doors, windows, window panes and wood-work should be clean. Walls should be of impervious finish up to 5 ft. suitable for easy cleaning. 14.4 Table tops should be of impervious material. 14.5 The pantry should be free of insects and rodents and all doors and windows should have fly screens where necessary. 14.6 All equipment and utensils used in the wash-up should be clean. 14.7 At least one sink should be available with running hot/cold water for washing purposes.	(20)
15. Stores	15.1 Adequate stocks of dry rations, meat, fish, vegetables, etc. should be made available. 15.2 Bins/containers with lids to be provided for items such as rice, sugar, flour, etc. 15.3 Racks to be provided to store provisions. 15.4 There should be adequate light and ventilation. 15.5 Cupboards for storage of food should have fine mesh doors.	(05)
16. Casual Toilets	16.1 There should be separate toilets for males and females. 16.2 Should be clean and well maintained. 16.3 Every toilet should have a W.C. with modern sanitation in good working order. 16.4 All toilets to be provided with wash basin, mirror, clean towel, towel rail, sanitary bin with paper bags, soap, soap tray, toilet paper with holders etc. All fittings to be in good working order. 16.5 Toilet should be adequately lit and ventilated. 16.6 Floor and walls upto 5 ft. should be of impervious material and well maintained.	(20)

14A ඩොකුමේන්තය: (I) සේවය - ශ්‍රී ලංකා ප්‍රජාත්‍නෑශ්‍රී කමාරුකම ජනරජයේ අති විශාල ගැසට් පත්‍රය - 1999.09.06
PART I: SEC. (I) - GAZETTE EXTRAORDINARY OF THE DEMOCRATIC SOCIALIST REPUBLIC OF SRI LANKA - 06.09.1999

17. General 17.1 Live or recorded music/piped in music to be provided. (10)
 *17.2 Adequate fire precautions, and fire fighting equipment should be available. (15)
 *17.3 Electrical safety devices such as trip switches for main circuit and electrical kitchen equipment, (15)
 separate main switches should be provided.
 17.4 Ensure proper storage of garbage and disposal of garbage and waste water. (15)
 *17.5 Water should be boiled, filtered or otherwise treated and fit for human consumption. (15)
 17.6 Clearance from the relevant Government/State Authorities/viz.
 Coast Conservation Department – UDA/Local Authority and Wild Life Department, etc. (if required)
 should be obtained prior to the construction/operation of any restaurant.
- Speciality Tourist Restaurants*17.7 Specially Tourist Restaurants should employ Chefs professionally qualified or with 5 years experience (15)
 in a recognised restaurant/hotel in the particular speciality cuisine offered.
 *17.8 Appropriate special kitchen equipment/utensils should be adequately available for the preparation (15)
 of the speciality cuisine offered/sold.
 *17.9 Appropriate special serving utensils should be adequately available to serve the speciality cuisine (15)
 offered/sold.
 *17.10 The decor/ambience should reflect the true and authentic characteristics of the speciality cuisine (15)
 offered/sold.
 *17.11 Telephone/Cellular/Cordless telephone facilities should be provided. (15)

09 - 692/4

திரு. பெருமான் தீவிர சுலபமாக நெரிசலே வெளியிட வேண்டும் என்கெச் சனநாயக சோசலிசுக் குடியரசு வர்த்தமானப் பகுதிரிகை அதி விசேஷ அதிவிசேஷமானது

அன் 1096 / 6 - 1999 டெய்ஜெலர் 06 வழி யூடா - 1999.09.06
1096 / 6 ஆம் இலக்கம் - 1999 ஆம் ஆண்டு செத்தெம்பர் மாதம் 06 ஆங் திகதி திங்கட்சிமை

(அரசின் அதிகாரத்துடன் பிரசரிக்கப்பட்டது)

பகுதி I : தொகுதி (I) - பொது

அரசாங்க அறிவித்தல்கள்

ச. வ. - பி. 26/68 (III)

1968 ஆம் ஆண்டின் 14 ஆம் இலக்க உல்லாசப் பயணத்துறை அபிவிருத்திச் சட்டம்

1984 ஆம் ஆண்டின் குறித்துறைக்கப்பட்ட உல்லாசப் பயணத்துறைச் சேவைகள் சட்டக்கோவையின் 2 (1) ஆம் ஒழுங்குவித்தியின் கீழான அறிவித்தல்

இத்தால் அறிவிக்கப்படுவதாவது -

(அ) 1984, மே 12 ஆங் திகதி 296/23 ஆம் இலக்க (அதிவிசேட) வர்த்தமானியில் வெளியிடப்பட்ட 1984 ஆம் ஆண்டின் குறித்துறைக்கப்பட்ட உல்லாசப் பயணத்துறைச் சேவைகள் சட்டக்கோவையின் 2 (1) ஆம் ஒழுங்குவித்தியின் நோக்கங்களுக்கு, நியமிக்கப்பட்ட திகதி என்பது 1999 ஆம் ஆண்டு திசைம்பர் மாதம் 01 ஆங் திகதியாதல் வேண்டும்:

அத்துடன்

(ஆ) இலக்க உல்லாசப் பிரயாணத்துறைச் சபையால் ஏதேனும் உல்லாசப் பிரயாண விருந்தினர் விடுதி உல்லாசப் பிரயாணிகள் சிற்றுங்குவித்தால், உல்லாசப் பிரயாணிகள் கட்ட, உல்லாசப் பிரயாணிகளின் பொழுதுபோக்கு மற்றும் களியாட்ட அமைப்பு/தொழிலுக்கு அல்லது இவை தொடர்பில் (அ) என்னும் பந்தியில் குறித்துறைக்கப்பட்ட நியமித்த திகதிக்கு முன்னர் செய்யப்பட்ட பதிவு வழக்கப்பட்ட உரிமை அல்லது குறித்தொதுக்கப்பட்ட தரவிடைக் கூவவொன்றும், 1984 ஆம் ஆண்டின் குறித்துறைக்கப்பட்ட உல்லாசப் பிரயாணத்துறைச் சேவைகள் சட்டக்கோவையின் கீழ் அவ்வாறு பதிவு செய்யப்பட்டது; ரிமர் வழக்கப்பட்டது அல்லது தரவிடைக் குறித்தொதுக்கப்பட்டது என்றாற்போன்ற செல்லுபடியானதாகவும் பயனுறுதியுடையதாகவும் கருதப்படுதல் வேண்டும்.

தின்ஸ குமாரசிறி வகுக்குரிய,
தகுதிவாய்ந்த அதிகாரி.

கொழும்பு,

1999. செத்தெம்பர் 01.

1968 ஆம் ஆண்டின் 14 ஆம் இலக்க உல்லாசப் பயணத்துறை அபிவிருத்திச் சட்டம்

1984 ஆம் ஆண்டின் குறித்துறைக்கப்பட்ட உல்லாசப் பிரயாணச் சேவைகள் கோவையின் 20 ஆம் ஒழுங்குவித்தியின் கீழான அறிவிப்பு

1984, மே 12 ஆங் திகதி 296/23 ஆம் இலக்க (அதிவிசேட) வர்த்தமானியில் வெளியிடப்பட்ட 1984 ஆம் ஆண்டின் குறித்துறைக்கப்பட்ட உல்லாசப் பிரயாணச் சேவைகள் கோவையின் 20 ஆம் ஒழுங்குவித்தியின் கீழ் உல்லாசப் பிரயாண பொழுதுபோக்கு அல்லது உபரிமை வசதியை ஏற்பாடு செய்யும் தொழிலைப் பதிவு செய்வதற்கும் அதற்கு உரிமைப்பொதற்கும் அவ்வுசெலவைப்பட்ட தொழிலின் உரிமையாளருக்கு

I கோடை : (I) தேவை - திடு உக்கு பூர்வான்திருக் கணமுறவுடு தலைவர்யே எதி ரீதை கூடிவி பதை - 1999.09.06

பகுதி I : தொழுது (I) - இலங்கைச் சன்னாயக சோசலிசக் குடியரசு வர்த்தமானப் பத்திரிகை - 1999.09.06

அல்லது உரிமை பெற்றவருக்கு பதிவுப் பதில்பிடின் அல்லது உரிமத்தில் இணைப்பிரதிகளை அல்லது பிரதிகளை வழங்குவதற்கும் செலுத்தப்பட்டபாலனவான கட்டணங்கள் இதற்கான அட்டவணையில் குறித்துரைக்கப்பட்டவாறாக இருக்கின்றன.

தில்லை குமாரசிறி வருணாகுரிய,
தகுதிவாய்ந்த அதிகாரி.

கொழும்பு.

1999, செத்தெம்பர் 01.

அட்டவணை

	பதிவுக் கட்டணம்	உரிமைக் கட்டணம்
	நூபா	நூபா
பொழுதுபோக்கு அல்லது உபசரிப்பு ஏற்பாடு செய்யும் தாபனம்	2,500	1,500
இணைப்பிரதிகள் :		
பதிவுச்சான்றிதழில் இணைப்பிரதிகளை வழங்குவதற்கான கட்டணம்	1,000	
உரிமத்தின் இணைப்பிரதிகளை வழங்குவதற்கான கட்டணம்	1,000	
பதிவு, உரிமப்பதில்பிடின் சான்றுபடுத்தப்பட்ட பிரதிகான கட்டணம்	1,000	

1968 ஆம் ஆண்டின் 14 ஆம் இலக்கு உல்லாசப் பயணத்துறை அபிவிருத்திச் சட்டம்.

1984 ஆம் ஆண்டின் குறித்துரைக்கப்பட்ட உல்லாசப்பிரயாணச் சேவைகள் கோவையின் 7 (அ) ஒழுங்குவித்தியின் கீழான அறிவிப்பு

1984, மே 12 ஆந் திதிய 296/ 23 ஆம் இலக்க (அதிவிசேட) வர்த்தமானியில் வெளியிடப்பட்ட 1984 ஆம் ஆண்டின் குறித்துரைக்கப்பட்ட உல்லாசப்பிரயாணச் சேவைகள் கோவையின் 7 (அ) ஆம் ஒழுங்குவித்தியின் கீழ், உல்லாசப்பிரயாண பொழுதுபோக்கு/ உபசரிப்பு வசதியை/ வசதிகளை ஏற்பாடு செய்வதற்கான ஆக்குறைந்த தேவைப்பாடுகளை இதற்கான அட்டவணையில் குறித்துரைக்கப்பட்டவாறாக இருக்கின்றது.

தில்லை குமாரசிறி வருணாகுரிய,
தகுதிவாய்ந்த அதிகாரி.

கொழும்பு.

1999, செத்தெம்பர் 01.

அட்டவணை I

நீர் விளையாட்டுக்கள் வசதிகளை ஏற்பாடு செய்யும் தாபனங்களைப் பதிவு செய்வதற்கும் அவற்றிற்கு உரிமைவிப்பதற்குமான ஆக்குறைந்த தேவைப்படுகள்

1. நீர் விளையாட்டுக்கள் வசதிகளை வழங்குவோர், கம்பனிகள்/வியாபாரப் பெயர்கள் பதிவாளரிடம், பிரதைச சபையிடம் பதிவு பெற்ற உரிமையான்மை/ பங்காள்மைக் கம்பனியாக இருக்கின்ற வேண்டும்.

2. பல்லின செயற்பாட்டுத் தொழிற்பாடுகளின் விடயத்தில் ஏற்றுக்கொள்ளத்தக்க தொழிற்பாட்டுத் தளம் ஒன்று இருக்கின்ற வேண்டும்.

3. அத்தகைய வசதிகளை வழங்கும் ஆட்கள்/ ஒழுங்கமைப்புக்கள்/ நிறுவனங்கள் அத்தகைய நோக்கத்திற்காகப் பயன்படுத்தப்படும் அளவிற்கு உபகரணங்களையும் நன்றாகவையில் பேணிவாந்தல் வேண்டும்.

4. உல்லாசப் பிரயாணிகளுக்கு/ உல்லாசப் பிரயாணிகள் அல்லதோருக்கு வாடகைக்கு விடுவதற்கு கிடைக்கத்தக்கனவாகவீர் உபகரணம் பற்றிய நிறை ஒன்று அத்தகைய உபகரணம் என்ன வீதங்களில் வாடகைக்கு விடப்படும் என்பதைக் குறிப்பதாக, துவாம்பரமானவோர் இத்திலை வெளிக்காட்டி, வைக்கப்பட்டிருக்கின்ற வேண்டும்.

5. அனைத்து உபகரணமும் அவை வாடகைக்கு விடப்படுமுன்னர் பாதுகாப்புப் பற்றிக் கணக்கைக்கப்படுதல் வேண்டும்.

6. அத்தகைய உபகரணத்தைப் பயன்படுத்த முன்னர் அவற்றின் பாதுகாப்புக்கு அவர்கள் எடுக்கவேண்டிய முற்காப்புக்கள் பற்றிஉல்லாசப் பிரயாணிகளுக்கு/உல்லாசப் பிரயாணிகள் அல்லாதோருக்கு விளங்கப்படுத்தப்பட்டிருத்தல் வேண்டும்.

7. அத்தகைய முற்காப்புக்கள் தொழிற்பாட்டுத் தளத்தில் துலாம்பரமாக வெளிக்காட்டி வைக்கப்பட்டிருத்தல் வேண்டும். அல்லது அச்சிட்ட துண்டுப்பிரசரம் ஒன்று அத்தகைய ஆட்களுக்கு வழங்கப்படுதல் வேண்டும்.

8. பல்லினச் செயற்பாட்டுத் தொழிற்பாடுகளின் விடயத்தில் துருப்பிடித்தலை அல்லது சேதமடைவதைத் தடுக்கும்வண்ணம் அனைத்து உபகரணமும். பயன்படுத்தப்பட்ட பின்னர் கணக்கைக்கப்பட்டு களஞ்சியப்படுத்தப்படுதல் வேண்டும்.

9. உபகரணத்தின் பராமரிப்பு/பழுதுபார்த்தல், பயன்பாடு சம்பந்தமாக உற்பத்தியாளரினால்/வழங்குநரினால் கையேட்டு அரிவிழுத்தல்கள் கவனமாக இணங்கியோழுகப்படுதல் வேண்டும்.

10. நீர்விளையாட்டு வசதிகளை வழங்கும் எல்லா ஆட்களும்/இழுங்கமைப்புக்களும்/நிறுவனங்களும் இடாப்பொன்றைப் பேணிவருதல் வேண்டும். இந்த இடாப்பில் உல்லாசப் பிரயாணிகளின் பெயர், வாடகைக்கு விடப்படும் உபகரணம், கால்நீட்சிபோதனையாளரின்/உதவியாளரின் பெயர் முதலியன் பதியப்படுதல் வேண்டும்.

11. நீர்விளையாட்டு வசதிகளை வழங்கும் அனைத்து ஆட்களும்/இழுங்கமைப்புக்களும்/நிறுவனங்களும் (பல்லினச் செயற்பாட்டுத் தொழிற்பாடுகளின் விடயத்தில்) தொழிற்பாட்டுத் தளத்திலும் பட்களிலும் நன்கு தயார்ப்படுத்தப்பட்ட முதலுதவி வசதிகளை ஏற்பாடு செய்திருத்தல் வேண்டும்.

12. பகிரங்க பொருப்புக்களுக்காகக் காப்புறுதிப் பூட்கை பெறப்படுதல் வேண்டும்.

13. உபகரணத்தை, பட்டுக்களை, ஏனைய கலங்களைக் கையாண்மை அனைத்து ஆட்களும் தகுதிவாய்ந்தவராக இருத்தல் வேண்டும்.

14. விளையாட்டு தாபனங்களைத் தொழிற்பாட்டுத் துருவனங்கள் அரசாங்கத்திடமிருந்து, அரசு அதிகாரசபைகளிடமிருந்து ந. அ. அ. மற்றும் உள்ளுருதிகார சபை முதலியவற்றிடமிருந்து (தேவையான) இசைவைப் பெறுதல் வேண்டும்.

அட்டவணை II

சழியோடுதல் வசதிகளை ஏற்பாடு செய்யும் நடுநிலையங்களை /பாடசாலைகளை /தாபனங்களைப் பதிவு செய்வதற்கான ஆகக்குறைந்த தேவைப்படுகள்

1. சழியேர்டுதல் வசதிகளை வழங்குவோர், கம்பெனிகள்/வியாபாரப் பெயர்கள் பதிவாளரிடம், பிரதேச சபையிடம் பதிவுபெற்ற ஓர் உரிமையான்மை/பங்காள்மை கம்பனி ஆகவிருத்தல் வேண்டும்.

2. ஏற்றுக்கொள்ளத்தக்க தொழிற்பாட்டுத் தளம் ஒன்று இருத்தல் வேண்டும்.

3. அத்தகைய வசதிகளை வழங்கும் ஆட்கள்/இழுங்கமைப்புக்கள்/நிறுவனங்கள் அத்தகைய நோக்கத்திற்காகப் பயன்படுத்தப்படும் அனைத்து உபகரணங்களையும் நன்னிலையில் பேணிவருதல் வேண்டும்.

4. உல்லாசப் பிரயாணிகளுக்கு/உல்லாசப் பிரயாணிகள் அல்லாதோருக்கு வாடகைக்கு விடுவதற்குக் கிடைக்கத்தக்களவாகவுள்ள உபகரணம் பற்றிய நிறல் ஒன்று அத்தகைய உபகரணம் என்ன வீதங்களில் வாடகைக்கு விடப்படும் என்பதைக் குறிப்பதாக துலாம்பரமானவோர் இடத்தில் வெளிக்காட்டி வைக்கப்பட்டிருத்தல் வேண்டும்.

5. அனைத்து உபகரணமும் அவை வாடகைக்கு விடப்படுமுன்னர் பாதுகாப்புப் பற்றிக் கணக்கைக்கப்படுதல் வேண்டும்.

6. அத்தகைய உபகரணத்தைப் பயன்படுத்துமுன்னர் அவற்றின் பாதுகாப்புக்கு அவர்கள் எடுக்கவேண்டிய முற்காப்புக்கள் பற்றிஉல்லாசப் பிரயாணிகளுக்கு/உல்லாசப் பிரயாணிகள் அல்லாதோருக்கு விளங்கப்படுத்தப்பட்டிருத்தல் வேண்டும்.

7. அத்தகைய முற்காப்புக்கள் தொழிற்பாட்டுத் தளத்தில் துலாம்பரமாக வெளிக்காட்டி வைக்கப்பட்டிருத்தல் வேண்டும் அல்லது அச்சிட்ட துண்டுப்பிரசரம் ஒன்று அத்தகைய ஆட்களுக்கு வழங்கப்பட்டிருத்தல்: உண்ணும்.

8. துருப்பிடித்தலை அல்லது சேதமடைவதைத் தடுக்கும் வண்ணம்-அனைத்து உபகரணமும், பயன்படுத்தப்பட்ட பின்னர் கணக்கைக்கப்பட்டு, களஞ்சியப்படுத்தப்படுதல் வேண்டும்.

9. உபகரணத்தின் பராமரிப்பு/பழுதுபார்த்தல், பயன்பாடு சம்பந்தமாக உற்பத்தியாளரினால்/வழங்குநரினால் கையேட்டு அரிவிழுத்தல்கள் கவனமாக இணங்கியோழுங்குபடுதல் வேண்டும்.

4A

I கொடுக்க: (I) யேவு - திரு லக்ஷ்மீநாயகி சுமார்வுடைய பதிர்வெள்ளை அதி வியோக முறை பதிர்வெள்ளை - 1999.09.06
பகுதி I : தொகுதி (I) - இலங்கைச் சனநாயக சோசலிசுக் குடியரசு வர்த்தமானப் பதிர்வெள்ளை - 1999.09.06

10. சுழியோடும் எல்லா ஆட்களுடனும் தகுதிவாய்ந்த ஆட்கள் கூடச்செல்ல வேண்டும்.

11. சுழியோடுதல் உபகரணத்தை வழங்கும் எல்லா ஆட்களும்/இழுங்கமைப்புக்களும்/நிறுவனங்களும் இடாப்பொன்றைப் பேணிவருதல் வேண்டும். இந்த இடாப்பொன்றைப் பேயர், வாடகைக்கு விடப்படும் உபகரணம், கால்நீட்சி வழிகாட்டியின் பெயர் முதலியன பதியப்படுதல் வேண்டும்.

12. நீரில் முழுகுபவர்களுக்கான உயிர்ப்புக் குழாய்க்கலங்களை வாடகைக்கு விடும் ஆட்கள்/இழுங்கமைப்புக்கள்/நிறுவனங்கள் உயிர்ப்புக்குழய்க் கலங்களைப் பாலிக்கும் உல்லாசப் பிரயாணிகள் அவற்றைப் பாலிக்கத் தகுதியானவர்கள் எனத் தமிழை திருப்பிப்படுத்திக்கொள்ளுதல் வேண்டும்.

13. சுழியோடுதல் குறிப்பிட்ட ஒரு பிரதேசத்தில் இடம்பெறும்போது அந்த ஆள்/இழுங்கமைப்பு/நிறுவனம் சர்வதேச ரீதியாக அங்கீரிக்கப்பட்ட கொடி அல்லது சின்னம் மூலம் சுழியோடுதல் இடப்பாரப்பைச் சுட்டிக்காட்டுதல் வேண்டும்.

14. சுழியோடுதல் வசதிகளை வழங்கும் அனைத்து ஆட்களும்/இழுங்கமைப்புக்களும்/நிறுவனங்களும் தொழிற்பாட்டுத் தளத்திலும் பட்டகுளிலும் நன்கு தயார்படுத்தப்பட்ட முதலுதவிக் கருவிக் கலத்தொகுதிகளையும் சுழியோடிகளையும் ஏற்பாடு செய்தல் வேண்டும்.

15. உயிர்ப்புக்குழாய்கள், சிலின்டர்களின் விடயத்தில், அத்தகைய சிலின்டர்கள் யாவும் பயன்பாட்டிற்கு உகந்தனவன, சிலோன் ஒட்சிசன் கம்பெனியினால் அல்லது அத்தகைய சேவைகளை வழங்கும் ஏனைய ஒழுங்கமைப்பினால் முத்திரையிடப்பட்டு, கள்ளுப்படுத்தப்பட்டிருத்தல் வேண்டும்.

16. சுழியோடுதலுக்காகத் தொழிலுக்கமர்த்தப்பட்டுள்ள எல்லா வழிகாட்டிகளும்/சுழியோடிகளும் இலங்கை உல்லாசப்பிரயாணச் சபெனியால் அங்கீரிக்கப்பட்ட ஓர் அதிகாரியினால் வழங்கப்படும் தகுதிச் சான்றிதழை வைத்திருத்தல் வேண்டும்.

17. பகிரங்கப் பொறுப்புக்களுக்காகக் காப்புறுதி பூட்டை பெறப்படுதல் வேண்டும்.

18. சுழியோடும் மத்திய நிலையங்களை/பாடசாலைகளை/தாபளங்களைத் தொழிற்படுத்துமுன் இயைபான அரசாங்கத்திடமிருந்து/அரசு அதிகார சபெனியிடமிருந்து/ந. அ. அ. ச. மற்றும் உள்ளரத்திகார சபை முதலியவற்றிடமிருந்து (அவசியமானால்) இசைவைப் பெறுதல் வேண்டும்.

09 - 692/1

1968 ஆம் ஆண்டின் 14 ஆம் இலக்க உல்லாசப் பயணத்துறை அபிவிருத்திச் சட்டம்

1984 ஆம் ஆண்டின் குறித்துறைக்கப்பட்ட உல்லாசப்பிரயாணச் சேவைகள் கோவையின் 20 ஆம் ஒழுங்குவிதியின் கீழான அறிவிப்பு

1984, மே 12 ஆந் திகதிய 206/23 ஆம் இலக்க (அதிவிசேட) வர்த்தமானியில் வெளியிடப்பட்ட 1984 ஆம் ஆண்டின் குறித்துறைக்கப்பட்ட உல்லாசப்பிரயாணச் சேவைகள் கோவையின் 20 ஆம் ஒழுங்குவிதியின் கீழ், உல்லாசப்பிரயாணக் கடைத் தொழிலைப் பதிவு செய்வதற்கும் அதற்கு உரிமனிப்பதற்கும் அல்லது சொல்லப்பட்ட தொழிலின் உரிமையாளருக்கு அல்லது உரிமம் பெற்றவருக்கு பதிவுப் பதிவிட்டின் அல்லது உரிமத்தில் இணைப்பிரதிகளை அல்லது பிரதிகளை வழங்குவதற்கும் செலுத்தப்பட்டபாலனவாள கட்டணங்கள் இதற்கான அட்டவணையில் குறித்துறைக்கப்பட்டவாராக இருதல் வேண்டுமென இத்தால் அறிவிக்கப்படுகின்றது.

திஸ்ல குமாரசிறி வருணகுரிய.
தகுதிவாய்ந்த அதிகாரி.

கொழும்பு,
1999, செத்தெழப்பு 01.

அட்டவணை

	பதிவுக் கட்டணம்	உரிமக் கட்டணம்
	ஞபா	ஞபா
இரத்தினக்கற்கள்: ஆபரண உல்லாசப் பிரயாணக் கடை	10,000	5,000
ஏனைய உல்லாசப் பிரயாணக் கடை	7,500	3,500
இணைப்பிரதிகள்:		
பதிவுசான்றிதழில் இணைப்பிரதிகளை வழங்குவதற்கான கட்டணம்	1,000	
உரித்தின் இணைப்பிரதிகளை வழங்குவதற்கான கட்டணம்	1,000	
பதிவு, உரிமப்பதிவிட்டின் சான்றுப்படுத்தப்பட்ட பிரதிக்கான கட்டணம்	1,000	

1968 ஆம் ஆண்டின் 14 ஆம் இலக்க உல்லாசப் பயணத்துறை அபிவிருத்திச்சட்டம்

குறித்துரைக்கப்பட்ட உல்லாசப்பிரயாணச் சேவைகள் கோவையின் 7(அ) ஒழுங்குவித்தியின் கீழான அறிவிப்பு

1984, மே 12 ஆந் திகதிய 296/23 ஆம் இலக்க (அதிவிசேட) வர்த்தமானியில் வெளியிடப்பட்ட 1984 ஆம் ஆண்டின் குறித்துரைக்கப்பட்ட உல்லாசப்பிரயாணச் சேவைகள் கோவையின் 7(அ) ஒழுங்குவித்தியின் கீழ், உல்லாசப்பிரயாணக் கடை ஒன்றின் தொழிலைப் பதிவு செய்வதற்கான ஆக்க குறைந்த தேவைப்பாடுகள் இதற்கான அட்டவணையிற் குறித்துரைக்கப்பட்டவாறாக இருத்தல் வேண்டுமென இத்தால் அறிவிக்கப்படுகின்றது.

தீவில் குமாரசிறி வஞ்சனகுரிய,
 தகுதிவாய்ந்த அதிகாரி.

கொழும்பு,

1999. செத்தெழும்பர் 01.

அட்டவணை I

உல்லாசப்பிரயாணக் கடையொன்றைப் பதிவு செய்வதற்கான ஆக்குறைந்த தேவைப்பாடுகள்

1. ஒவ்வொரு வகுக்கும் விதித்துரைக்கப்பட்ட ஆக்க குறைந்த தேவைப்பாடுகளுக்கு இனங்கியொழுகுவதன் மீது பின்வரும் வகுதியினாலான உல்லாசப் பிரயாணக் கடைகளுக்கு இலங்கை உல்லாசப் பிரயாணசபை அங்கொரம் வழங்கும்.

- (1) இரத்தினக்கற்கள், ஆபரணங்கள்.
- (2) கைப்பணிப் பொருட்கள் அத்துடன்
- (3) ஏனையவை.

2. அனைத்துக் கடைகளும் உல்லாசப் பிரயாணிகளுக்கு வசதிகளை ஏற்பாடு செய்வதற்குப் பொருத்தமானவொரு தரத்தில் இருத்தல் வேண்டும்.

3. கட்டிடமானது, உல்லாசப் பிரயாணக் கடையொன்றுக்கான தேவைக்கேற்பு கட்டப்பட்டிருத்தல் வேண்டும்.

4. கடை நிருமானிக்கப்பட/தொழிற்படுத்தப்பட முன்னர் (தேவையாயின்) நகர் அபிவிருத்தி அதிகாரசபை ந.அ.அ./உள்ளூராட்சி மன்றம், கழரயோரப்பாதுகாப்புத் தினைக்களம், மத்திய சுற்றாடல் அதிகாரசபை, வனசீவராசிகள் தினைக்களம் முதலியன் போன்ற இயைபான தினைக்களங்களின் அனுமதி பெற்றிருத்தல் வேண்டும்.

5. கடையானது, உல்லாசப்பிரயாணிகளுக்கு சரக்குகளையும் /பண்டங்களையும் இருப்பில் வைத்திருப்பதற்கும் காட்சிப்படுத்தி/ வெளிக்காட்டி வைப்பதற்கும் விற்பனை செய்வதற்கும் ஏற்பாடு செய்தல் வேண்டும்.

6. கடைகளின் எண்ணிக்கை போதியதாக இருத்தல் வேண்டுமென்பதுடன், சரக்குகளை/பண்டங்களை வெளிக்காட்டி/ காட்சிப்படுத்தி வைப்பதற்கான ஏற்பாடுகளுடன் நன்கு ஒழுங்குபடுத்தப்பட்டிருத்தல் வேண்டும். பள்ளியாளர் தொகுதியினர்க்கும், விருந்தினர்க்கும் இருக்கை வசதிகள் செய்து கொடுக்கப்பட்டிருத்தல் வேண்டும்.

7. அவங்காரம் மனதிற்கு இதமானதாகவும், கவரச்சியானதாகவும் இருத்தல் வேண்டும்.

8. துலாம்பரமான பெயர்ப்பலக்கமொன்று இருத்தல் வேண்டும்.

9. தீப்பாதுகாப்பு/தீ முறகாப்புகள் முதலியன் ஏற்பாடு செய்யப்பட்டிருத்தல் வேண்டும்.

10. போதிய வாகன நிறுத்திட இடவசதி ஏற்பாடு செய்யப்பட்டிருத்தல் வேண்டும்.

11. பள்ளியாளர் தொகுதியினரினதும் விருந்தினர்களினதும் பயன்பாட்டிற்காக அடிப்படை முதலுதவி வசதிகள் ஏற்பாடு செய்யப்பட்டிருத்தல் வேண்டும்.

12. தொடர்புகொள்ள வசதிகள் (உ - மு) : தொலைபேசி போன்றன் கிடைக்கத்தக்களவாக இருத்தல் வேண்டும்.

13. முகாமையாளர் விற்பனை செய்யப்படும் உற்பத்திப்பொருள்/ உற்பத்திப்பொருட்கள் பற்றி பூரணமாக அறிந்திருத்தல் வேண்டும். பள்ளியாளர் தொகுதியினருள் குறைந்தது இரண்டு உறுப்பினர்களேனும் ஆக்கிலம் அத்துடன்/அல்லது வேறு ஏதேனும் வெளிநாட்டு மொழி சரளமாகப் பேசத்தெரிந்தவராக இருத்தல் வேண்டும்.

6A

I கோட்டை: (I) தேவை - ஸி ருகூ பூர்தானந்தீக சமாஹவாடி உதவர்வை அதி இயை கூடு பறை - 1999.09.06

பழுதி I : தொகுதி (I) - இலங்கைச் சனநாயக சோசலிச் குடியரசு வர்த்தமானப் பத்திரிகை - 1999.09.06

14. அனைத்துப் பண்டங்களும் விலை குறிக்கப்பட்டனவாக இருத்தல் வேண்டும். அவற்றின் பொறுமதிக்கும், நூய்மைக்கும் உத்தரவாதம் அளிக்கப்பட்டிருத்தல் வேண்டும்.

15. போதிய பணியாளர் தொகுதி வசதிகள் ஏற்பாடு செய்யப்பட்டிருத்தல் வேண்டும்.

16. கடையான்ரு சட்டத்தினால் தடைவிதிக்கப்பட்ட பொருள்கள் எதையும் கையிருப்பில் வைத்திருத்தல், வெளிக்காட்டி/காட்சிப்படுத்தி வைத்திருத்தல், விற்பனை செய்தல் ஆகாது.

அட்டவணை II

வாசனைத்திரவியத் தோட்டக் கடையொன்றைப் பதிவு செய்வதற்கான ஆக்குறைந்த தேவைப்பாடுகள்

இலங்கை உல்லாசப்பிரயாணச் சபை, பிள்ளைரும் ஆக்குறைந்த தேவைப்பாடுகளுக்கு இனங்கியொழுகப்படுவதன் மீது வாசனைத்திரவியத் தோட்டங்களுக்கு அங்கீகாரம் வழங்கும்

1. வாசனைத் திரவியத் தோட்டத்தின் பரப்பளவு ஆக்குறைந்தது ஒரு ஏக்கராக இருத்தல் வேண்டும்.

2. மரங்கள் அடையாளமிடப்பட்டு அல்லது கட்டுத்துண்டு ஒட்டப்பட்ட பல்வேறுவகையான வாசனைத்திரவிய மரங்கள் இருத்தல் வேண்டும். போதிய அளவிலான வாசனைத்திரவியங்களின் கையிருப்புகளுடன் மனதைக் கவரும் விதத்தில் காட்சிக்கு வைக்கப்பட்ட வாசனைத்திரவியங்களின் வெளிக்காட்டல்/காட்சிப்படுத்தல், விற்பனை நிலையமொன்று அதற்கிருதல் வேண்டும். விற்பனையாகும் எல்லாப் பொருட்களிலும் விலை குறிப்பிடப்பட்டிருத்தல் வேண்டும்.

3. எவையேனும் மூலிகை மருந்துகள் அல்லது வேறு மூலிகைத் தயாரிப்புகள்/மூலிகைத் தைலங்கள்/பூச்சுக்கள் மூலிகைச் சத்து மருந்துகள் முதலியன விற்பனை செய்யப்படின் பதிவு செய்யப்பட்ட ஆயுர்வேத மருத்துவத் தொழிலாளர் ஒருவரிடமிருந்து அத்தகைய அங்கீகாரம் பெறப்பட வேண்டும். அத்துடன் ஒவ்வொரு விடயமும் அத்தகைய ஆயுர்வேத மருத்துவத் தொழிலாளின் பெயர், முகவரியுடன் கட்டுத் துண்டிடப்படுதலும் வேண்டும்.

4. கடைகளின் எண்ணிக்கை போதியதாக இருத்தல் வேண்டுமென்பதுடன், சரக்குகளை/பண்டங்களை வெளிக்காட்டி/காட்சிப்படுத்தி வைப்பதற்கான ஏற்பாடுகளுடன் நன்கு ஒழுங்குபடுத்தப்பட்டிருத்தல் வேண்டும். பணியாளர் தொகுதியினருகும், விருந்தினர்க்கும் இருக்கை வசதிகள் செய்து கொடுக்கப்பட்டிருத்தல் வேண்டும்.

5. அலங்காரம் மனதிற்கு இதமானதாகவும், கவர்ச்சியானதாகவும் இருத்தல் வேண்டும்.

6. துலாம்பரமான பெயர்ப்பலகையொன்று இருத்தல் வேண்டும்.

7. எல்லாப் பொருட்களும் விலைகுறிக்கப்பட்டு அவற்றின் தரம், குணவியல்புகள், நம்பத்தக்க நிலை, கலப்படமின்னமை என்பவற்றிற்கு உத்தரவாதமளிக்கப்பட்டிருத்தல் வேண்டும்.

8. தீபாதுகாப்பு/தீ முற்காப்புக்கள் முதலியன ஏற்பாடு செய்யப்பட்டிருத்தல் வேண்டும்.

9. வாகனங்கள் நிறுத்துவதற்குப் போதிய இடவசதி ஏற்பாடு செய்யப்பட்டிருத்தல் வேண்டும்.

10. பணியாளர் தொகுதியினரதும் விருந்தினரினதும் பாவனைக்கு அடிப்படை முதலுதலி வசதிகள் ஏற்பாடு செய்யப்பட்டிருத்தல் வேண்டும்.

11. தகவல்தொடர்பு/தொலைபேசி வசதிகள் இருத்தல் வேண்டும்.

12. பணியாளர் தொகுதியினர், விற்பனை செய்யப்படும் உற்பத்திப் பொருட்களைப் பற்றி நன்கிறந்திருத்தல் வேண்டும்.

13. முகாமையாளர் விற்பனை செய்யப்படும் உற்பத்திப் பொருள்/உற்பத்திப் பொருட்கள் பற்றி பூரணமாக அறிந்திருத்தல் வேண்டும். பணியாளர் தொகுதியினருள் குறைந்தது இரண்டு உறுப்பினர்களேனும் ஆங்கிலம் அதற்கடி/அல்லது வேறு ஏதேனும் வெளிநாட்டு மொழி சரளமாகப் பேச்ததெந்தவராக இருத்தல் வேண்டும்.

14. போதிய பணியாளர் தொகுதி வசதிகள் ஏற்பாடு செய்யப்பட்டிருத்தல் வேண்டும்.

15. கடையான்ரு சட்டத்தினால் தடைவிதிக்கப்பட்ட பொருட்கள் எதையும் கையிருப்பில் வைத்திருத்தல், வெளிக்காட்டி/காட்சிப்படுத்தி வைத்திருத்தல், விற்பனை செய்தல் ஆகாது..

I கோட்டை: (I) யெட்டு - திருமதி பூர்வானால்தேவீக சமாப்தியை ஏது விஷயத்தை கூறுவது - 1999.09.06
பகுதி I : தொகுதி (I) - இலங்கைச் சனநாயக சோசலிசக் குடியரசு வரததமானப் பத்திரிகை - 1999.09.06

7A

1968 ஆம் ஆண்டின் 14 ஆம் இலக்க உல்லாசப் பிரயாண அபிவிருத்திச் சட்டம்

1984 ஆம் ஆண்டின் குறித்துரைக்கப்பட்ட உல்லாசப் பிரயாணச் சேவைகள் கோவையின் 20 ஆம் ஒழுங்குவிதியின் கீழான அறிவிப்பு

1984, மே 12 ஆந் திகதி 296/ 23 ஆம் இலக்க (அதிலிசேட) வரததமானியில் வெளியிடப்பட்ட 1984 ஆம் ஆண்டின் குறித்துரைக்கப்பட்ட உல்லாசப் பிரயாண விருந்தினர் விடுதித்தொழிலைப் பதிவு செய்வது அதற்கு உரிமையளிப்பதற்கு அல்லது சொல்லப்பட்ட தெர்மிளின் உரிமையாளருக்கு அல்லது உரிமைப் பெற்றவருக்கு பதிவுப் பதிவீடின் அல்லது உரிமத்தில் இணைப்பிரதிகளை அல்லது பிரதிகளை வழங்குவதற்குச் செலுத்தப்பட்டபள்ளவான் கட்டணங்கள் இதற்கான அட்டவணையில் உரித்துரைக்கப்பட்டவாறாக இருத்தல் வேண்டுமென இத்தால் அறிவிக்கப்படுகின்றது.

திஸ்ஸ குமாரசிறி வருணகுரிய,
தகுதிவாய்ந்த அதிகாரி.

கொழும்பு.

1999, செத்தெழப்பு 01.

அட்டவணை

	பதிவுக் கட்டணம்	உரிமக் கட்டணம்
	ஞபா	ஞபா
'அ' தர உல்லாசப் பிரயாண விருந்தினர் விடுதி		
10 அறைகளும் அதற்கு மேற்பட்ட அறைகளும் கொண்டது	7,500	3,500
10 அறைகளுக்குக் குறைவாகக் கொண்டது	5,000	3,000
'ஆ' தர உல்லாசப் பிரயாண விருந்தினர் விடுதி		
10 அறைகளும் அதற்கு மேற்பட்ட அறைகளும் கொண்டது	6,000	3,000
10 அறைகளுக்குக் குறைவாகக் கொண்டது	4,500	2,500
'இ' தர உல்லாசப் பிரயாண விருந்தினர் விடுதி		
இணைப்பிரதிகள் :		
பதிவுச் சான்றிதழ் இணைப்பிரதிகளை வழங்குவதற்கான கட்டணம்	1,000	
உரிம இணைப்பிரதிகளை வழங்குவதற்கான கட்டணம்	1,000	
பதவி/ உரிம பதவீடியின் சர்வீரபுடுத்தப்பட்ட பிரதிக்கான கட்டணம்	1,000	

1968 ஆம் ஆண்டின் 14 ஆம் இலக்க உல்லாசப் பயணத்துறை அபிவிருத்திச் சட்டம்

குறித்துரைக்கப்பட்ட உல்லாசப் பிரயாணச் சேவைகள் கோவையின் 7(அ) ஒழுங்குவிதியின் கீழான அறிவிப்பு

1984, மே 12 ஆந் திகதி 296/ 23 ஆம் இலக்க (அதிலிசேட) வரததமானியில் வெளியிடப்பட்ட 1984 ஆம் ஆண்டின் குறித்துரைக்கப்பட்ட உல்லாசப் பிரயாணச் சேவைகள் கோவையின் 7(அ) ஒழுங்குவிதியின் கீழ். ஒர் உல்லாசப் பிரயாணக் கடை ஒன்றின் தொழிலைப் பதிவு செய்வதற்கான ஆகத் குறைந்த தேவைப்பாடுகள் இதற்கான அட்டவணையிற் அரித்துரைக்கப்பட்டவாறாக இருத்தல் வேண்டுமென இத்தால் அறிவிக்கப்படுகின்றது.

திஸ்ஸ குமாரசிறி வருணகுரிய,
தகுதிவாய்ந்த அதிகாரி.

கொழும்பு.

1999, செத்தெழப்பு 01.

அட்டவணை

1. 'அ' தர உல்லாசப்பிரயாண விருந்தினர் விடுதி

'அ' தர உல்லாசப்பிரயாண விருந்தினர் விடுதியாகத் தகைமைபெறுவதற்குப் பின்வரும் ஆக்குறைந்த தேவைப்பாடுகளைப் பூர்த்தி செய்திருத்தல் வேண்டும் : -

(அ) உல்லாசப்பிரயாண விருந்தினர் விடுதிகளை அங்கீரிப்பதற்கான கட்டளைக்கு எதிராக (*) எனக் குறிப்பிடப்பட்ட அத்தியாவசிய விடயப்பொருட்களுக்கு ஒதுக்கப்பட்ட புள்ளிகளில் 90 % தைதப் பெற்றிருத்தல்.

(ஆ) உல்லாசப்பிரயாண விருந்தினர் விடுதிகளை அங்கீரிப்பதற்கான கட்டளை விதியில் தரப்பட்டுள்ள மொத்தப் புள்ளிகளில் ஆக்குறைந்தது 80 % தைதப் பெற்றிருத்தல்.

2. 'ஆ' தர உல்லாசப்பிரயாண விருந்தினர் விடுதி :

(அ) உல்லாசப்பிரயாண விருந்தினர் விடுதிகளை அங்கீரிப்பதற்கான கட்டளை விதிக்கு எதிராக (*) எனக் குறிப்பிடப்பட்ட அத்தியாவசிய விடயப்பொருட்களுக்கு ஒதுக்கப்பட்ட புள்ளிகளில் 70 % தைதப் பெற்றிருத்தல்.

(ஆ) உல்லாசப்பிரயாண விருந்தினர் விடுதிகளை அங்கீரிப்பதற்கான கட்டளை விதியில் தரப்பட்டுள்ள மொத்தப் புள்ளிகளில் ஆக்குறைந்தது 60 % தைதப் பெற்றிருத்தல்.

3. 'இ' தர உல்லாசப்பிரயாண விருந்தினர் விடுதி :

(அ) உல்லாசப்பிரயாண விருந்தினர் விடுதிகளை அங்கீரிப்பதற்கான கட்டளை விதியில் நேரே (*) எனக் குறிப்பிடப்பட்ட அத்தியாவசிய விடயப்பொருட்களுக்கு ஒதுக்கப்பட்ட புள்ளிகளில் 60 % தைதப் பெற்றிருத்தல்.

(ஆ) உல்லாசப்பிரயாண விருந்தினர் விடுதிகளை அங்கீரிப்பதற்கான கட்டளை விதியில் தரப்பட்டுள்ள மொத்தப் புள்ளிகளில் ஆக்குறைந்தது 50 % தைதப் பெற்றிருத்தல்.

விடயங்கள்

புள்ளிகள்

01. அமைவிடம் 1.1 அமைவிடமும் குழலும் உல்லாசப் பிரயாண விருந்தினர் விடுதிக்குப் பொருத்த மானதாக இருத்தல் வேண்டும். (20)

02. அனுகுவமி/செல்வழி 2.1 அனுகுவமி/செல்வழி உல்லாசப் பிரயாண விருந்தினர் விடுதிக்குப் பொருத்த மானதாக இருத்தல் வேண்டும். (20)

03. கட்டிடம் 3.1 கட்டிடமானது உல்லாசப் பிரயாண விருந்தினர் விடுதி தேவைக்கேற்ப கட்டப் பட்டிருத்தல் வேண்டும். இது உல்லாசப் பிரயாண விருந்தினர் விடுதியைன்றைச் செயற்படுத்த ஏற்றதாக இருத்தல் வேண்டும். (20)

04. சுற்றுலாவு 4.1 சுற்றுலாவானது உல்லாசப் பிரயாண உணவு விடுதியைன்றுக்குப் பொருத்தமான முறையில் நன்கு இடப்பட்டுப் பேணி வரப்படுதல் வேண்டும். (10)

05. பிராமரிப்பு 5.1 கட்டிடம் (உட்பற்றமும், வெளிப்பற்றமும்) தளபாடம், உபசரணம், தளபாட உறைகள், பொருத்திகள், இணைப்புக்கள் முதலியன உட்பட விருந்தினர் விடுதியின் எல்லா இடப்பற்றப்புகளினதும், பிராமரிப்பு உல்லாசப் பிரயாண விருந்தினர் விடுதியைன்றுக்குப் பொருத்தமான ஒரு தரத்தில் இருத்தல் வேண்டும். (25)

06. வாகன நிறுத்திடம் 6.1 வாகனங்களுக்குப் போதிய நிறுத்திட இடவசதி (போதிய பாதுகாப்புடன்) இருத்தல் வேண்டும். (10)

07. முகப்புக்கூடம்/ஓய்வுகூடம் 7.1 விருந்தினர் விடுதியின் முகப்புக்கூடம்/ஓய்வுகூடம் போதியளவு வெளிச்சமுள்ள தாகவும் காற்றோட்டமுள்ளதாகவும் இருத்தல் வேண்டும். (10)

விடயங்கள்

புள்ளிகள்

- 7.2 முகப்புக்கூடம்/ஸ்டில்கூடம் மூன்றுட்டப்பட்டில்லாவிடின், போதியளவு மின்சார விசிறிகள் இருத்தல் வேண்டும். சராசரி மாதாந்த வெப்பப்பிலை 35°F செல்சியசுக்குக் குறைவாக இருக்கும் தாபனங்களுக்கு அல்லது வெப்பமூட்டற தொகுதிக்குக் கிடைக்கத்தக்காகவுள்ள தாபனங்களுக்கு இது ஏற்படுவதைகாது. (10)
- 7.3 பொருத்தமான தரத்தில் அமைந்த போதியளவு முகப்புக்கூட கதிரைகளும் நடுமேசைகளும் சிகரட்சாம்பல் தட்டுக்களும் வாசிப்பு விடயங்களும் ஏற்பாடு செய்யப்பட்டிருத்தல் வேண்டும். (20)
- 7.4 அலங்காரமானது உல்லாசப் பிரயாண விருந்தினர் விடுதியோடுக்குப் பொருத்தமான தரத்தில் இருத்தல் வேண்டும். (10)
- 7.5 முகப்புக்கூடத்தில்/ஸ்டில்கூடத்தில் உள்ள தளபாடமும் இணைப்புகளும் நல்ல தரத்திலும் நல்ல நிலையிலும் இருத்தல் வேண்டும். (10)
- 7.6 தளமும் சுவர்களும் சீலிங்குகளும் நன்கு பராமரிக்கப்படுதல் வேண்டும். (15)
08. வரவேற்புப்பீடம்
- 8.1 வரவேற்புப்பீடம் அல்லது பணிப்பீடம் ஒன்று இருத்தல் வேண்டும். (05)
09. படுக்கையறைகள்
- * 9.1 விருந்தினர் விடுதி குறைந்தது 5 வாடகைப் படுக்கையறைகளைக் கொண்டிருத்தல் வேண்டும். படுக்கையறைகளின் அளவு மின் வருமாறு இருத்தல் வேண்டும்.
- தளிப்படுக்கையறை 120 சதுர அடிக்குக் குறையாதிருத்தல் வேண்டும்.
 இரட்டைப் படுக்கையறை 140 சதுர அடிக்குக் குறையாதிருத்தல் வேண்டும். (10)
- * 9.2 ஒவ்வொரு படுக்கையறையிலும் சுத்தமான வசதியான கட்டில்கள் பொருத்தப்பட்டிருத்தல் வேண்டும். (10)
- * 9.3 ஒரு தளிக்கட்டிலின் அளவு 3' X 6' 3" க்குக் குறையாதிருத்தல் வேண்டும். (05)
- 9.4 ஒவ்வொரு படுக்கை அறையிலும் நல்ல மெத்தைகள், சுத்தமான மெத்தை உறைகள், சுத்தமான தலையணைகள், தலையணை உறைகள் ஏற்பாடு செய்யப் பட்டிருத்தல் வேண்டும். (20)
- * 9.5 தூய துணிமணிகள் ஏற்பாடு செய்யப்பட்டிருத்தல் வேண்டும். (10)
- 9.6 கவர்ச்சிகரமான திறநச்சீலைகள் இருத்தல் வேண்டும். (05)
- 9.7 சராசரி மாதாந்த வெப்பப்பிலை 65 °F செல்சியக்கும் கீழாக உள்ள விருந்தினர் விடுதிகளின் அல்லது குளிருட்டப்பட்ட அறைகளில் கம்பளங்கள் ஏற்பாடு செய்யப்பட்டிருத்தல் வேண்டும். (05)
- 9.8 ஒவ்வொரு படுக்கையறையிலும் ஆடைகொஞ்சுவிகளுடனான அலுமாரி யோன்று, ஒப்பனக்கண்ணாடி மேசை, பொது அடுக்கு இடம், கதிரைகள், கட்டில்டடி மேசை, விளக்கு, சூப்பைக்கூடை, தனிவரிப்புகள்/கால் மிதிகள், பிளாஸ்க்/நீரிக்குப்பி, நூளம்பு வலை இருத்தல் வேண்டும். (80)
- 9.9 ஓர் அமைப்புமணி/உள்ளக்குத் தொலைவேசி அல்லது வேறு உடைதலும் தொடர்புத் தொகுதி நிறுவப்பட்டிருத்தல் வேண்டும். (15)
- * 9.10 குளிருட்டி அல்லது நிலையில் செயற்படும் விசிறிகள் ஏற்பாடு செய்யப் பட்டிருத்தல் வேண்டும். (20)
- 9.11 சுவர்கள், சீலிங்குகள், மரவேலைப்பாடுகள், தளபாடங்கள், இணைப்புகள் ஆகியன உல்லாசப் பிரயாண விருந்தினர் விடுதிக்குப் பொருத்தமான நல் நிலையில் பேணிவரப்படுதல் வேண்டும். (15)

10A. I கோட்பாடு: (I) டெய் - திரு முத்துப்பார்வை சுவாமி நகர்தன் அதி ரின்றை யூனிஸி - 1999.09.06
பழுதி I : தொழுதி (I) - இலங்கைச் சனநாயக சோசலிசுக் குழுமம் வர்த்தமானப் பத்திரிகை - 1999.09.06

விடயங்கள்

புள்ளிகள்

- * 9.12 நிலத்தளத்திற்குப் பொலிஷ்/மெழுகு பூசப்பட்டு எல்லா நேரங்களிலும் சுத்தமாக வைத்திருக்கப்பட்டதல் வேண்டும். (20)
- * 9.13 எல்லாப் படுக்கையறைக்ஞக்டும் போதிய வெளிச்சமும். நல்ல காற்றோட்ட வசதியும் இருத்தல் வேண்டும். (15)
- 9.14 அலங்காரம் உல்லாசப் பிரயாண விருந்தினர் விடுதியொன்றுக்குப் பொருத்தமான தரத்தில் இருத்தல் வேண்டும். (20)
- * 9.15 கதவுகளும் யன்னங்களும் முடித்தக்களவாகவும், பாதுகாப்புக்கான பூட்டுப் பொருத்தப்பட்டனவாகவும் இருத்தல் வேண்டும்.
10. குளியலறைகள்
- * 10.1 'அ' தர உல்லாசப் பிரயாண விருந்தினர் விடுதியாகத் தகைமை பெறுவதற்கு அனைத்துப் படுக்கையறைகளும் 100% இணைந்த மலசல் கூடங்களைக் கொண்டிருத்தல் வேண்டும்.
- 'ஆ' தரத்திற்கு - 75% படுக்கையறைகள் இணைந்த மலசல் கூடங்களைக் கொண்டிருத்தல் வேண்டும்.
- 'இ' தரத்திற்கு - 50% படுக்கையறைகள் இணைந்த மலசல் கூடங்களைக் கொண்டிருத்தல் வேண்டும். (10)
- * 10.2 ஒவ்வொரு படுக்கையறையும் குறைந்தது 35 அடி தளப்பரப்பைக் கொண்டிருத்தல் வேண்டும். (10)
- 10.3 ஒவ்வொரு மலசலக்கூட்டத்திலும் நவீன சுகாதாரத்துடன் நன்கு செயற்படும் நிலையில் உள்ள சிறுநீர்க் கழிகூடம் ஒன்று ஓர் இருக்கையும் மட்கலத்தரத்துடன் பொருத்தப்பட்ட ஒரு முடியும் கொண்டதாக இருத்தல் வேண்டும். (10)
- 10.4 ஒவ்வொரு குளியலறையிலும் அல்லது படுக்கையறையிலும் பொருத்தமான இடத்தில் இரு ஊசி, மின்சாரக் கருவிகள் சொந்திக் குழிவு அல்லது தளம் அமைக்கப்பட்டிருத்தல் வேண்டும். மின்சாரக் கருவிகளைப் பயன்படுத்தும் விருந்தினருக்கு மின்னமுத்தம் பற்றியும், மின்வழங்கல் ஆடலோட்டமாக அல்லது நேரோட்டமா என்பது பற்றியும் தகவல் முறிக்கப்பட்டிருத்தல் வேண்டும். (05)
- 10.5 ஒவ்வொரு மலசலக்கூடத்திலும் அலம்புதொட்டி, கண்ணாடி, துவாய் மாட்டி, சுத்தமான நூலாய்கள், மெல்லிய கண்ணாடி, கடதாசிப் பைகள் கொண்ட கழிவுக் கூடங்கள், சோப், சோப்தட்டு, கொழுவியில் உள்ள நெராயிலெல்ற கடதாசி அத்துடன்/அல்லது இருக்கவர்க் கருவி/இரு சுவர்க் கைக் கருவி, பற்றாரிகைப் பிடி இருத்தல் வேண்டும். (45)
- 10.6 ஒவ்வொரு குளியலறையிலும் நல்ல நிலையில் செயற்படும் நீர்த்தாரைகள் இருத்தல் வேண்டும். நீர்புகாத தடுப்புக்கள் அல்லது திரைச்சீலை கொண்ட நீர்த்தாரைகள் முடியடைக்கப்பட்டிருத்தல் வேண்டும். (20)
- * 10.7 ஒவ்வொரு குளியலறையிலும் எல்லா நேரங்களிலும் (சூடாக/குளிராக) ஓர் நீர் கிடைக்கத்தக்கதாக இருத்தல் வேண்டும். (10)
- 10.8 குளியலறை/சி.நீ. கழிவிடம் சீலிங்கு மற்றும் இணைப்புகள் நன்கு பேணப்படுதல் வேண்டும். (10)
- 10.9 ஒவ்வொரு குளியலறையிலும்/ சி.நீ. கழிவிடமும் போதியளவு வெளிச்ச முட்டப்பட்டு, பயனுறு இயற்கை அல்லது செயற்கைக் காற்றோட்டத் தொழுதி இருத்தல் வேண்டும். (10)

விடயங்கள்:

புள்ளிகள்

- * 10.10 மலசலகூடத் தட்டங்களில் கழிவுக்கற்பட்டுதல் வேண்டும். (10)
- * 10.11 முகத் துவாய்களும்¹ மூளியல் துவாய்களும் போதியளவு கையிருப்பில் இருத்தல் வேண்டும். ஒரு விருந்தினர்க்கு 1 முகத் துவாய் ஏற்பாடு செய்யப்பட்டிருத்தல் வேண்டும். (20)
- 10.12 மூளியலைகள்/ சி. நி. கழிப்பிட தளப்பரப்புகள் சுத்தமாகவும், வாழக்காமதும், ஊடுபுகா பொருளினால் ஆக்கப்பட்டும் இருத்தல் வேண்டும். சவர்கள் 5 அடி உயரம் வரையில் ஊடுபுகா பொருளினால் ஆக்கப்பட்டிருத்தல் வேண்டும். (20)
11. இடைவரும் விருந்தினர்/ மலசலகூடங்கள் 11.1 இடைவரும் விருந்தினர்க்குத் தனிவேறு மலசலகூட வசதிகள் ஏற்பாடுசெய்யப் பட்டிருத்தல் வேண்டும். (10)
- 11.2 இடைவரும் விருந்தினர்களுக்கு மலசலகூடத்தில் நவீன், சுகாதார வசதியுடன் நல்லநிலையில் செயற்படும் சிறு நீர்க்கழிப்பிடம் ஒன்று இருத்தல் வேண்டும். (10)
- 11.3 இடைவரும் விருந்தினர்க்கான மலசலகூடங்களில் அலம்புத்தட்டங்கள் கண்ணாடி, துவாய்க் கொழுவிகள், சுத்தமான நுவாய்கள், கடதாசிப் பைகளுடன் கழிவுக் கடைகள், சோப், சோப் தட்டு/கொழுவிகளில் மாட்டிய ரொயிலெற் கடதாசிகள் அத்துடன்/ அல்லது இரு சவர்க்கருவி/ இரு சவர்க்கைக் கருவி ஏற்பாடு செய்யப்பட்டிருத்தல் வேண்டும். (35)
- * 11.4 ஒவ்வொரு மூளியலையிலும் (குடும்ப/ஞிரான) ஒடுநீர் எல்லா நெரங்களிலும் கிடைக்குத்தக்கதாக இருத்தல் வேண்டும். (10)
- 11.5 மலசலகூடங்கள் மிகவும் நன்றாகப் பராமரிக்கப்படுதல் வேண்டும் என்பதுடன், எல்லா இணைப்புக்களும் நன்கு செயற்படும் நிலையில் இருத்தலும் வேண்டும். (10)
- 11.6 மலசலகூடங்களுக்குப் போதிய வெளிச்சமும் காற்றோட்டமும் இருத்தல் வேண்டும். (10)
- 11.7 கிலத்தனமும் சவர்களும் 5 அடி உயரம் வரையிலும் ஊடுபுகாப் பொருளினால் ஆக்கப்பட்டிருத்தல் வேண்டும். (20)
- 11.8 மலசலகூடங்களின் தளப்பரப்புக் குறைந்தது 35 சதுர அடியாகவிருத்தல் வேண்டும். (05)
12. சாப்பாட்டு அறை 12.1 சாப்பாட்டு அறை பொருத்தமாக வெளிச்சமுட்டப்பட்டு, காற்றோட்ட முள்ளதாக இருத்தல் வேண்டும். (10)
- 12.2 மூளியலைப்படாவிடில் போதியளவு மின்விசிரிகள் ஏற்பாடு செய்யப்பட்டிருத்தல் வேண்டும். சராசரி மாதாந்த வெப்பப்ரிலை 25°F இற்குக் குறைவாக இருக்கும் அல்லது வெப்பபழுட்டற்கொலை கிடைக்குத்தக்கதாகவுள்ள விருந்தினர் விடுதிக்கு இது ஏற்படுமையாக இருக்காது.
- 12.3 சவர்கள், கீலங்கள், கதவுகள், நிலத்தளம், மரவேலைப்பாடு, இணைப்புகள் நல்லநிலையில் பேணிவரப்படுதல் வேண்டும். (30)
- 12.4 போதிய எண்ணிக்கையான, வசதியான, சுத்தமான, நல்ல தரமான கதிரைகளும், மேசைகளும் விருந்தினர்க்காக ஏற்பாடு செய்யப்பட்டிருத்தல் வேண்டும். (20)
- 12.5 தளபாட உறைகளும் அலக்காரமும் நல்ல தாத்தில் இருத்தல் வேண்டும். (10)

விடையங்கள்	புள்ளிகள்
12.6 வெட்டுக் கருவிகள், பீங்காள் பாத்திரங்கள், கண்ணாடிப் பாத்திரங்கள் மற்றும் மேசைப் பொருட்கள் மற்றும் மேசை விரிப்புகள் போதியளவிலும் சுதாரணை குடியரசு வர்த்தமானப் பதினாற்கெ - 1999.09.06	(50)
12.7 தரமான தயார் நிலையிலுள்ள உணவுகள் பற்றிய அட்டைகள் விடைக்கத்தக்கதாக இருத்தல் வேண்டும். கட்டணம் துவாமப்ரமாக வெளிக்காட்டி வைக்கப்படுதல் வேண்டும்.	(05)
12.8 பல்வேறு தரமான சமையற் பாகங்கள் இருத்தல் வேண்டும் என்பதுடன் உணவுத் தயாரிப்பு ஏற்கத்தக் காலத்திற்கு அமைந்திருத்தல் வேண்டும்.	(25)
12.9 சுதாரணை குடியரசு விளியும் இருத்தல் வேண்டும்.	(10)
13. உக்கிராணம்/கழுவிச் சுதாரணை குடியரசு விளியும் இருத்தல் வேண்டும்.	
13.1 உக்கிராணம் சுதாரணை குடியரசு விளியும், நன்கு உபகரணமிடப்பட்டும், போதிய வெளிச்சமும் காற்றோட்டமும் கொண்டதாகவும் இருத்தல் வேண்டும்.	(20)
13.2 நிலத்தளம் ஊடுபுகாப் பொருள்ளால் ஆக்கப்பட்டிருத்தல் வேண்டும்.	(10)
13.3 சுவர் கள், சீலிவிங்கு, கதவுகள், யன்னல்கள், யன்னல் சாளரங்கள் மரவேலைப்பாடுகள் ஆகியன சுதாரணை குடியரசு விளியும் இருத்தல் வேண்டும்.	(20)
13.4 மேசை மேற்பரப்புகள் ஊடுபுகாப் பொருள்ளால் ஆக்கப்பட்டிருத்தல் வேண்டும்.	(10)
13.5 உக்கிராணம் பூச்சிகளோ, எலிகளோ அந்தாக இருக்க வேண்டும். எல்லாக் கதவுகளுக்கும் யன்னல்களுக்கும் அவசியமானவிடத்து, சுதாரணை குடியரசு விளியும் இருத்தல் வேண்டும்.	(10)
13.6 கழுவுதற்குப் பயன்படுத்தப்படும் எல்லா உபகரணமும் பாத்திரங்களும் சுதாரணை குடியரசு விளியும் இருத்தல் வேண்டும்.	(05)
13.7 பாத்திரம் கழுவுதல் நோக்கங்களுக்காக (குடான்/ குளிரான்), ஒடு நீரடன் குறைந்தது ஒரு நீர்த் தொடரியாவது இருத்தல் வேண்டும்.	(05)
14. சமையலறை	
14.1 சமையலறை இலகுவாகவும் விரைவாகவும் சேவையாற்றப் பொருத்தமான இடத்தில் இருத்தல் வேண்டும்.	(10)
14.2 காற்றோட்டத்திற்குப் போதிய ஏற்பாடும் குடான் காற்றையும் நாற்றங்களையும் திற்மையாக அகற்றுவதற்கான ஏற்பாடும் இருத்தல் வேண்டும்.	(10)
14.3 சமையலறை பொருத்தமாகப் போதியவு வெளிச்சமுட்டப்பட்டிருத்தல் வேண்டும்.	(05)
14.4 சமையலறை நிலத்தளம் இலகுவாகச் சுதாரணை குடியரசு ஊடுபுகாப் பொருள்ளால் ஆக்கப்பட்டிருத்தல் வேண்டும்.	(10)
14.5 சமையலறை சுதாரணை நிலத்தளம் இலகுவாகச் சுதாரணை குடியரசு வேண்டும் என்பதுடன், சுதாரணை நிலத்தளம் இலகுவாகச் சுதாரணை நிலத்தளம் இருத்தல் வேண்டும் என்பதுடன் இருத்தல் வேண்டும்.	(10)
14.6 சமையலறை சுதாரணை நிலத்தளம் இலகுவாகச் சுதாரணை நிலத்தளம் இருத்தல் வேண்டும் என்பதுடன், சுதாரணை நிலத்தளம் இருத்தல் வேண்டும்.	(10)
14.7 சமையலறை இடப்பரப்பில் பூச்சிகளோ எலிகளோ இருத்தல் ஆகாது. எல்லாக் கழுவுதற்குப் பயன்படுத்தப்படுவதற்காக அவசியமானவிடத்து, சுதாரணை குடியரசு விளியும் இருத்தல் வேண்டும்.	(15)

விடயங்கள்	புள்ளிகள்
14.8 சமையலறை மேசை மேற்பரப்புகள் துருப்பிடிக்காத எஃகு அல்லது ஒத்த பொருள் கொண்டு ஆக்கப்பட்டாகவும் நல்ல நிலைமையிலும் இருத்தல் வேண்டும்.	(10)
14.9 வஸலைப்பின் னல் கதவுகள் கொண்ட சமையலறை அலுமாரிகளும் அடுக்குத்தட்டுகளும் ஏற்பாடு செய்யப்பட்டிருத்தல் வேண்டும்.	(05)
14.10 சமையலறைப் பாத்திரங்கள் சுத்தமாகவும் போதியளவிலும் நன்கு பராமரிக்கப்பட்டும் இருத்தல் வேண்டும்.	(10)
14.11 (குடான், குளிரான்) ஒடுநீர் கொண்ட குறைந்தது இரு நீர்த்தொட்டிகளேனும் இருத்தல் வேண்டும்.	(10)
14.12 சமையலறை நுழைவாசலில் சோப்பு சுத்தமான துணி அல்லது கடதாசித் துவாய்கள் கொண்டு கைகழுவுவதற்கான தனிவேறான வசதிகள் ஏற்பாடுசெய்யப்பட்டிருத்தல் வேண்டும்.	(10)
14.13 பைகளும் மூடிகளும் கொண்ட போதிய எண்ணிக்கையான கழிவுத்தொட்டிகள் இருத்தல் வேண்டும். இவை சுத்தமாகவும் நல்ல நிலைமையிலும் இருத்தல் வேண்டும்.	(05)
14.14 சமையலறையிலும் சமையலறையைச் சுற்றியும் உள்ள வடிகால்கள் அனைத்தும் மூடப்பட்டுச் சுத்தமாக இருத்தல் வேண்டும் என்பதுடன், மூடியமைக்கப்பட்ட கட்டுமான உரிஞ்சுகுழியிலுள் சென்றடைதலும் வேண்டும்.	(10)
14.15 போதிய குளிருட்டல் வசதிகள் (மூப் பிரீசர் கள் / குளிருட்டிகள்) ஏற்பாடு செய்யப்பட்டிருத்தல் வேண்டும்.	(15)
*14.16 உணவு தயாரிப்பில் உயர்தரமான சுத்தம் பேணப்படுதல் வேண்டும்.	(15)
14.17 சமையலறையில் உள்ள அனைத்து உணவும் நன்கு பாதுகாக்கப்படுதல் வேண்டும்.	(15)
14.18 சமையலறையானது அறைகளில் உள்ள விருந்தினர் களின் எண்ணிக்கைக்கு ஏற்ப சேவையிக்கப் போதியவு பெரியதாக இருத்தல் வேண்டும்.	(10)
14.19 மசாலாப் பொருட்களுக்கு மூடிகள் கொண்ட கொளி கலன் கள் இருத்தல் வேண்டும்.	(05)
14.20 சமையலறைக்குப் பொருத்தமான காஸ் அல்லது மின்சார ஸ்ரவ்கள்/குக்கர்கள் இருத்தல் வேண்டும்.	(10)
15. களஞ்சியங்கள்	
15.1 உலர் உணவுப்பொருட்கள், இறைச்சி, மீன், காய்கறி முதலியன போதியால் கைகிருப்பில் கிடைக்கத்தக்கதாக இருத்தல் வேண்டும்.	(10)
15.2 அரிசி, சீனி, மா போன்ற பொருட்களுக்கு மூடிகள் கொண்ட தெர்ட்டிகள்/ கொளி கலன் கள் ஏற்பாடு செய்யப்பட்டிருத்தல் வேண்டும்.	(05)
15.3 களஞ்சியப் பொருட்களுக்கு ராக்கிகள் ஏற்பாடு செய்யப்பட்டிருத்தல் வேண்டும்.	(10)
15.4 போதியவு வெளிச்சமும் காற்றோட்டமும் இருத்தல் வேண்டும்.	(10)
15.5 உணவு களஞ்சியப்படுத்துவதற்கான அலுமாரிகளுக்கு மெல்லிய வஸலைப்பின்னல் கதவுகள் இருத்தல் வேண்டும்.	(05)
16. பணியாட்டொகுதி	
16.1 பேரத்திய தகைமைபெற்றி / பயிற்சிபெற்ற அனுபவம் பெற்ற திறமையான மரியாதைமிக்க பணியாட்டொகுதி கிடைக்கத்தக்கதாக இருத்தல் வேண்டும்.	(30)
16.2 முகாமையாளரும் தலைமைச் சமையற்காரரும் குறைந்தத்து 3 ஆண்டு இயைபான ஆற்றல் அனுபவம் பெற்றிருத்தல் வேண்டும்.	(20)
16.3 பணியாட்டொகுதியினர் எப்பொழுதும் நேர்த்தியான சுத்தமான கீருடைகளில் இருத்தல் வேண்டும். சமையலறைப் பணியாட்டொகுதியினர் பாதுகாப்பு உடைகளை, அனைத்திருத்தல் வேண்டும்.	(20)

விடயங்கள்

புள்ளிகள்

- 16.4 விஸுநந்தீஸர்க்னைச் சுந்திக்கும் பணியாட்டொகுதியினர் ஆங்கிலத்தில் அல்லது தென்வர்யானால் வெறும் ஏதேனும் வெளிநாட்டு மொழியில் உரையாடக் கூடியதாக இருந்ததல் வேண்டும். (10)
- *16.5 எல்லாப் பணியாட்டொகுதியினரும் கிரமமான இடை வேலளைகளில் மருத்துவப் பரிசோதனைக்கு உட்படுத்தப்பட வேண்டும். (10)
17. பணியாட்டொகுதி வசதிகள் 17.1 பணியாட்டொகுதியினரின் பயன்பாட்டுக்கொண்ட நன்கு செயற்படும் நிலையில் உள்ள சிறநீர்க் கழிவிடம் கொண்ட சுத்தமான மலசல் கூட்டங்கள் தனிவேறாக இருக்கல் வேண்டும். (10)
- 17.2 லொக்கர் கலூம் தேவையான தளபாடமும் கொண்ட பணியாட்டொகுதியினரின் உடனடிமாற்றும்/இய்வெடுக்கும் அனைவரூடான்று இருந்ததல் வேண்டும். (10)
- 17.3 பணியாட்டொகுதியினரின் பயன்பாட்டுக்காக முதல்தவி வசதிகள் இருந்தல் வேண்டும். (10)
18. பொதுவானவை 18.1 இந்தி அல்லது பதிலு இசை/குழாய்வழி இசை ஏற்பாடு செய்யப்பட்டிருத்தல் வேண்டும். (10)
- *18.2 போதிய தீ தடுப்புக் கருவிகள் தீ எதிர்ப்புக் கருவிகள் கிடைக்கத் தக்கனவாக இருந்ததல் வேண்டும். (15)
- *18.3 தடக்கு ஆளிகள் தனிவேறு பிரதான ஆளிகள் போன்ற மின் பாதுகாப்பு உபாயங்கள் ஏற்பாடு செய்யப்பட்டிருத்தல் வேண்டும். (15)
- *18.4 கழிவுப் பொருட்கள் முறையாகச் சேகரிக்கப்பட்டு கழிவுப் பொருட்களும் கழிவநீரும் முறையாகக் கையுதிர்க்கப்படுவதை உறுதிப்படுத்தல் வேண்டும். (15)
- *18.5 நீர் கொதிக்க வைக்கப்பட்டு வடித்தெடுக்கப்பட்டு அல்லது வேறுவகையில் பரிகரிக்கப்பட்டு மனிதப் பாவனைக்கு உதந்ததாக இருந்ததல் வேண்டும். (15)
- *18.6 பொழுதுபோக்கும் உபசரிப்பு வசதிகள் ஏற்பாடு செய்யப்பட்டிருத்தல் வேண்டும். (10)
- *18.7 பாதுகாப்பு ஒழுங்குகள் போதியனவாக இருந்ததல் வேண்டும். (10)
- *18.8 ஏதேனும் உணவு விடுதி நிருமானிக்கப்படுவதற்கு/ தொழிற்படுவதற்கு முன்னராக இயைபான அரசாங்க / அரசு அதிகாரிகளிடமிருந்து அதாவது நா.அ.அ/உள்ளர் அதிகார சட்ட வன் சீவராசிகள் தினைக்களம் (தேவையாயின்) முதலின இசைவு பெறப்பட்டிருத்தல் வேண்டும். (50)
- *18.9 நிலையான தொலைபேசி/ எடுத்துச் செல்லத்தக்க தொலைபேசி ஆகிய சாதனங்களுடன் அவசர தேவைகளுக்கு கொலைப் பொதுமக்கள் கொலைபேசி சாதனங்களை வழங்க வேண்டும். (05)

1968 ஆம் ஆண்டின் 14 ஆம் இலக்க உல்லாசப் பயணத்துறை அபிவிருத்திச் சட்டம்

1984 ஆம் ஆண்டின் குறித்துறைக்கப்பட்ட உல்லாசப்பிரயாணச் சேவைகள் கோவையின் 20 ஆம் ஒழுங்குவிதியின் கீழான அறிவிப்பு

1984, மே 12 ஆந் திகதிய 296/23 ஆம் இலக்க (அதிலிசெட) வர்த்தமானியில் வெளியிடப்பட்ட 1984 ஆம் ஆண்டின் குறித்துறைக்கப்பட்ட உல்லாசப்பிரயாணச் சேவைகள் கோவையின் 20 ஆம் ஒழுங்குவிதியின் கீழ், உல்லாசப்பிரயாண உணவு விடுதியைன்றின் தொழிலைப் பதிவு செய்வதற்கும் அதற்கு உரிமையிப்பதற்கும் அல்லது சொல்லப்பட்ட தொழிலின் உரிமையாளருக்கு அல்லது உரிமை பெற்றுவருக்கு பதிவுப்

பதில்படின் அவ்வது உரிமத்தில் இணைப்பிரதிகளை அவ்வது பிரதிகளை வழங்குவதற்கும் செலுத்தப்பட்டபால்வாள கட்டணங்கள் இதற்கான அட்டவணையில் குறித்துரைக்கப்பட்டவாராக இருத்தல் வேண்டும்.

திஸ்ஸ குமாரசிறி வருணகுரிய,
 தகுதிவாய்ந்த அதிகாரி.

கொழும்பு.

1999, செத்தெம்பர் 01.

அட்டவணை

	பதிவுக் கட்டணம்	உரிமக் கட்டணம்
	ரூபா	ரூபா
உல்லாசப் பிரயாண உணவு விடுதிகள்	7,500	3,500
விசீடத்துவு/உல்லாசப் பிரயாண உணவு விடுதிகள்	10,000	5,000
இணைப்பிரதிகள் :		
பதிவுக்கான நிதியில் இணைப்பிரதிகளை வழங்குவதற்கான கட்டணம்	1,000	
உரிமத்தின் இணைப்பிரதிகளை வழங்குவதற்கான கட்டணம்	1,000	
பதிவு, உரிமப்பதில்படின் சான்றுபடுத்தப்பட்ட பிரதிகான கட்டணம்	1,000	

1968 ஆம் ஆண்டின் 14 ஆம் இலக்க உல்லாசப் பயணத்துறை அபிவிருத்திச் சட்டம்

1984 ஆம் ஆண்டின் குறித்துரைக்கப்பட்ட உல்லாசப்பிரயாணச் சேவைகள் கோவையில் 7 (அ)

ஓமுங்குவிதியின் கீழான அறிவிப்பு

1984, மே 12, ஆந் திக்திய 296 / 23 ஆம் இலக்க (அதிவிசேட) வர்த்தமானியில் வெளியிடப்பட்ட 1984 ஆம் ஆண்டின் குறித்துரைக்கப்பட்ட உல்லாசப்பிரயாண உணவு விடுதியோன்றின் அவ்வது விசீட உல்லாசப் பிரயாண உணவு விடுதி ஒன்றின் தொழிலைப் பதிவு செய்வதற்கான ஆக்குறைந்த தேவைப்பாடுகளை இதற்கான அட்டவணையில் குறித்துரைக்கப்பட்டவாராக இருத்தல் வேண்டுமென இத்தால் அறிவிக்கப்படுகிறது.

திஸ்ஸ குமாரசிறி வருணகுரிய,
 தகுதிவாய்ந்த அதிகாரி.

கொழும்பு.

1999, செத்தெம்பர் 01.

1. 'அ' தர உல்லாசப் பிரயாண உணவுவிடுதி அவ்வது விசீட உல்லாசப் பிரயாண உணவு விடுதி:

'அ' தரத்திற்குத் தகைமைபெற உல்லாசப் பிரயாண உணவுவிடுதியோன்று பின்வரும் ஆக்குறைந்த தேவைப்பாடுகளைப் பூர்த்தி செய்தல் வேண்டும்:-

- (அ) உல்லாசப் பிரயாண உணவு விடுதிகளை அங்கீரிப்பதற்கான கட்டணங்களில் 90 % தைதைப் பெற்றுக் கொள்ளுதல்.
- (ஆ) உல்லாசப் பிரயாண உணவு விடுதிகளை அங்கீரிப்பதற்கான கட்டணங்களில் மொத்தப் புள்ளிகளில் ஆக்குறைந்தது 30 % தைதைப் பெற்றுக் கொள்ளுதல்.

2. 'ஆ' தர உல்லாசப் பிரயாண உணவுவிடுதி:

'ஆ' தரத்திற்குத் தகைமைபெறுவதற்கு உல்லாசப் பிரயாண உணவுவிடுதியோன்று பின்வரும் ஆக்குறைந்த தேவைப்பாடுகளைப் பூர்த்தி செய்தல் வேண்டும்.

- (அ) உல்லாசப் பிரயாண உணவுவிடுதிகளை அங்கீரிப்பதற்கான கட்டணங்களில் 70 % தைதைப் பெற்றுக் கொள்ளுதல்.
- (ஆ) உல்லாசப் பிரயாண விடுதிகளை அங்கீரிப்பதற்கான கட்டணங்களில் மொத்தப் புள்ளிகளில் ஆக்குறைந்தது 80 % தைதைப் பெற்றுக் கொள்ளுதல்.

	விடயங்கள்	புள்ளிகள்
1. அமைவிடம்	1.1 அமைவிடமும் குழுவும் உல்லாசப் பிரயாண உணவு விடுதிக்குப் பொருத்த மானதாய் இருத்தல் வேண்டும்.	(20)
2. அனுகூலமுறி/செலவழி	2.1 அனுகூலமுறிசெலவழி உல்லாசப் பிரயாண உணவு விடுதிக்குப் பொருத்தமானதாய் இருத்தல் வேண்டும்.	(20)
3. கட்டிடம்	3.1 கட்டிடமானது, உல்லாசப் பிரயாண உணவு விடுதித் தேவைக்கேற்ப கட்டப் பட்டிருத்தல் வேண்டும் அல்லது உல்லாசப் பிரயாண உணவு விடுதிச் சேவைகளை வழங்குவதற்கும் பொருத்தமாக மாற்றப்படுதல் அல்லது புதுப்பிக்கப்படுதல் வேண்டும். இது உல்லாசப் பிரயாண உணவு விடுதியோன்றைச் செயற்படுத்த ஏற்றாக இருத்தல் வேண்டும்.	(20)
4. சுற்றுலாபு	4.1 சுற்றுலாவானது, உல்லாசப் பிரயாண உணவு விடுதியோன்றுக்குப் பொருத்தமான முறையில் நன்கு இடப்பட்டுப் பேணிவரப்படுதல் வேண்டும்.	(10)
5. பராமரிப்பு	5.1 கட்டிடம் (உட்புறமும் வெளிப்புறமும்) தளபாடம், உபகரணம், தளபாட உறைகள், பொருத்திகள், இணைப்புக்கள் முதலியன் உட்ப உணவு விடுதியின் எல்லா இடப்பெரப்புக்களின்தும் பராமரிப்பு உல்லாசப் பிரயாண உணவு விடுதி யோன்றுக்குப் பொருத்தமான ஒரு தரத்தில் இருத்தல் வேண்டும்.	(25)
6. வாகன நிறுத்துமிடம்	6.1 வாகனங்களுக்குப் போதிய நிறுத்திட இடவசதி (போதிய பாதுகாப்புடன்) இருத்தல் வேண்டும்.	(10)
7. சாப்பாட்டுத் தட்டுகளின் ஏற்றனரிக்கை	*7.1 ஆகச்குறைந்தது 40 சாப்பாட்டுத் தட்டுக்கள் இருத்தல் வேண்டும்.	(05)
8. உணவு விடுதியில் சாப்பாட்டு இடப்பெரப்புக்காக ஏற்றாகவிருத்தல் வேண்டும்.	8.1 உணவு விடுதியின் சாப்பாட்டு இடப்பெரப்பு உல்லாசப் பிரயாணிகளுக்கு ஏற்றாகவிருத்தல் வேண்டும்.	(10)
	8.2 உணவு விடுதியின் சாப்பாட்டு இடப்பெரப்பு குளிருட்டப்பட்டதாக இல்லாவிடின், போதிய மின்சார விசிறிகள் இருத்தல் வேண்டும். சராசரி மாதாந்த வெப்பநிலை 65°F உட்பட்டதாக உள்ள தாபனங்களுக்கு இது ஏற்படுத்தாக்கது. இங்கு வெப்பமூட்டுந் தொகுதிகள் அல்லது அறைக்கு வெப்பமூட்டும் கருவிகள் தீட்டக்கத்தக்கனவாக இருத்தல் வேண்டும்.	(10)
	8.3 (மதுபான விற்பனைக் கூடம், ஓய்வு இடம், வரவேற்புக் கருமபீடம் நீங்கலாக) உணவுவிடுதியின் தளபெரப்பு, மேசைகளுக்கு இடையில் இலகுவாகச் சென்று வரக்கூடிய வகையில் போதியாவு பெரியதாக இருத்தல் வேண்டும்.	(10)
	*8.4 பொருத்தமான சாப்பாட்டு மேசைகளும் பொருத்தமான வசதியான சாப்பாட்டுக் கதிரைகளும் இருத்தல் வேண்டும்.	(10)
	8.5 சுவர்கள், சீவிங்குகள், கதவுகள், நிலத்தளம், மரவேலைப்பாடுகள், பொருத்திகள், தளபாட உறைகள் ஆகியின் உல்லாசப் பிரயாண உணவுவிடுதிக்குப் பொருத்தமான நல்ல நிலையில் பேணிவரப்படுதல் வேண்டும்.	(25)
	8.6 நிலத்தளத்திற்குப் பொலிடி/மெழுகு பூச்பப்பட்டு, எல்லா நேரங்களிலும் சுத்தமாக வைத்திருக்கப்படுதல் வேண்டும்.	(10)
	8.7 அலங்காரமானது உல்லாசப் பிரயாண உணவுவிடுதிக்குப் பொருத்தமான உயர் தரத்தில் இருத்தல் வேண்டும் என்பதுடன் (ஏற்படுத்தாயின் முன்வைக்கப்படும் விசேட வகையான சமையற்பாகங்களுக்கு இணக்குவதாக இருத்தலும் வேண்டும்.	(10)
	8.8 வெட்டும் கருவிகள், பீங்கான் பாத்திரங்கள், கண்ணாடிப்பாத்திரங்கள் மற்றும் மேசைப் பொருத்தகள் போதியாவிலும் சுத்தமாகவும் நல்ல தரத்தினாவாகவும் இருத்தல் வேண்டும்.	(40)

விடயங்கள்

புள்ளிகள்

- 8.9 குறைந்தது கீ தொகுதி நல்ல தரமான மேசை விரிப்புகளும், கைதுடைக்கும் துண்டுகளும் ஏற்பாடு செய்யப்பட்டிருத்தல் வேண்டும். (25)
- 8.10 சாப்பாட்டுக்குத் தயாராக இருக்கும் உணவுகளின் விவரம் அடங்கிய அட்டைகள்/ பானவகை விவரம் அடங்கிய அட்டைகள், சாப்பாட்டு அட்டைகள், கோப்புக்கள், செலவுப்பட்டியல் கோப்புக்கள் நல்ல தரமானவையாக ஏற்பாடு செய்யப்பட்டிருத்தல் வேண்டும். (10)
- 8.11 சாப்பாட்டு அறையில் சேவையாற்றும் பணியாட்டொகுதியினர் போதியவைவிலும், சுத்தமான சீருடையணிந்தும் இருத்தல் வேண்டும். (20)
- 8.12 சாப்பாட்டு அறையில் சேவை திறமையாகவும், மரியாதையுடனும் இடம்பெறுதல் வேண்டும். (10)
- *8.13 பல்வேறு வகையான தரம்வாய்ந்த சமையற்பாகங்கள் இருத்தல் வேண்டும் என்பதுடன் உணவுத் தயாரிப்பு ஏற்கத்தக்க தரங்களில் இருத்தலும் வேண்டும். (30)
9. சேவை நிலையம்
- 9.1 வெட்டும் கருவிகள், பீங்கான் பாத்திரங்கள், கண்ணாடிப்பாத்திரங்கள் மற்றும் மேசைப் பொருட்கள் வைப்புதற்கும் போதிய எண்ணிக்கையான சேவை நிலையம் இருத்தல் வேண்டும். (05)
10. சமையலறை
- 10.1 சமையலறை இலகுவாகவும், விரைவாகவும் சேவையாற்றுவதற்குப் பொருத்தமான இடத்தில் இருத்தல் வேண்டும். (10)
- 10.2 சமையலறையானது முனிவைக்கப்படும் சமையற்பாக வகைக்கு இனங்க, சாப்பாட்டுத் தட்டுக்களின் எண்ணிக்கைக்கு ஏற்ப உணவு வழங்குப் போதியவு பெரியதாக இருத்தல் வேண்டும். (10)
- 10.3 காற்றோட்டத்திற்கும், வெப்பக் காற்றையும் நாற்றங்களையும் திறமையாக அகற்றுவதற்குப் போதிய ஏற்பாடு செய்யப்பட்டிருத்தல் வேண்டும். (20)
- 10.4 உல்லாசப் பிரயாண உணவுவிடுதிக்குப் பொருத்தமாகப் போதுமான ஒளிவசதி இருத்தல் வேண்டும். (10)
- 10.5 சமையலறைத் தளம் இலகுவாகச் சுத்தப்படுத்த உகந்த ஊடுபுகாத பொருள்ளால் ஆக்கப்பட்டிருத்தல் வேண்டும். (20)
- 10.6 சமையலறைச் சுவர்கள் இலகுவாகச் சுத்தப்படுத்த உகந்த ஊடுபுகாத பொருள்ளால், 5 அடி உயரம் வரையில் ஊடுபுகாத பொருள்ளால் ஆக்கப்பட்டும் இருத்தல் வேண்டும். (10)
- 10.7 சமையலறை சீவிக்கு, கதவுகள், யன்னால்கள், யன்னல் சாளரங்கள், மரவேலைப் பாடுகள் ஆகியன மிகச்சுத்தமாக நன்கு பேளிவரப்படுதல் வேண்டும். (10)
- 10.8 சமையலறை இடம் பூச்சிகளோ, எலிகளோ அற்றதாக இருத்தல் வேண்டும். எல்லா சமையலறைக் கதவுகளுக்கும் யானல்களுக்கும் அவசியமானவிடத்து, சுதுப்புத் தட்டிகள் ஏற்பாடு செய்யப்பட்டிருத்தல் வேண்டும். (10)
- 10.9 சமையலறை மேசை மேற்பரப்புக்கள் துருப்பிடிக்காத எஃகு அல்லது ஒத்த பொருள்ளால் ஆக்கப்பட்டு நல்ல நிலையில் இருத்தல் வேண்டும். (10)
- 10.10 வலைப்பின்னல் கதவுகளுடைய சமையலறை அலுமாரிகள் ஏற்பாடு செய்யப்பட்டிருத்தல் வேண்டும். (10)
- 10.11 சமையலறைப் பாத்திரங்கள் சுத்தமாகவும் போதியவைவிலும், நன்கு பராமரிக்கப் பட்டும் இருத்தல் வேண்டும். (20)
- 10.12 (குடான், குளிரான) நீர்கொண்ட குறைந்தது இரு நீர்த் தொட்டிகள் இருத்தல் வேண்டும். (15).

	விடயங்கள்	புரினிகள்
10.13	சமையலனாற் நுழைவாரலில் சொப்பு, சுத்தமான அல்லது கடதாசித் துவாய்கள் கொண்டு எக்முவுவதற்காக தனிவேறான வசதிகள் ஏற்பாடு செய்யப்பட்டிருத்தல் வேண்டும்.	(10)
10.14	நைப்களும், மேலுறைச்சனம் கொண்ட போதிய எண்ணிக்கையிலான குப்பைத் தொட்டிகள் இருத்தல் வேண்டும். இவை சுத்தமாக நல்ல நிலையில் இருத்தல் வேண்டும்.	(10)
10.15	சமைப்பதற்கான வசதிகள்/ உபகரணங்கள் முன்வைக்கப்படும் சாப்பாட்டுத் தட்டுக்களுக்கும், சமையற்பாக வகைகளுக்கும் ஏற்ப போதியனவாக இருத்தல் வேண்டும்.	(10)
10.16	மசாலாப் பொருட்களுக்கு மூடிகள் கொண்ட கொள்கலன்கள் இருத்தல் வேண்டும்.	(05)
10.17	சமையலனாற்க்குப் பொருத்தமான காஸ் அல்லது மின் சார ஸ்வர்ங்கள்/குக்கர்கள் இருத்தல் வேண்டும்.	(10)
10.18	எல்லா வடிகால்களும் மூடப்பட்டும், சுத்தமாகவும் இருப்பதுடன், மூடியடைக்கப் பட்ட கட்டுமான உறிஞ்சு குழியொன்றுக்குள் செல்லுதலும் வேண்டும்.	(10)
10.19	போதிய குளிந்டப்பல் வசதிகள் கிடைக்கத் தக்கனவாக இருத்தல் வேண்டும். (ஷப் பிரீசர்கள்/குளிர் சாதனாப் பெட்டிகள்).	(15)
11. உணவுத் தயாரிப்பு	<p>11.1 உணவுத் தயாரிப்பில் உயர்தர சுத்தம் பேணப்படுதல் வேண்டும்.</p> <p>11.2 சமையலறையில் உள்ள உணவு அனைத்தும் நன்கு பாதுகாக்கப்படுதல் வேண்டும்.</p>	(15)
12. பணியாட்டொகுதி	<p>12.1 போதிய தகைமைபெற்ற, பயிற்சி பெற்ற, அல்லது அனுபவம் பெற்ற திறமையான பணியாட்டொகுதி சிடைக்கத்தக்கதாக இருத்தல் வேண்டும்.</p> <p>12.2 முகாம்மயாளரும், தவைமைச் சமையற்காரரும் குறைந்தது 3 ஆண்டு உயர்தொழில் அனுபவம் பெற்றிருத்தல் வேண்டும்.</p>	(40)
	12.3 பணியாட்டொகுதியினர் எப்பொழுதும் நேர்த்தியான, சுத்தமான, சீருடைகளில் இருத்தல் வேண்டும். சமையலறைப் பணியாட்டொகுதியினர் பாதுகாப்பு உடைகளுள் அணிந்திருத்தல் வேண்டும்.	(20)
	12.4 விருந்தினர்களைச் சந்திக்கும் பணியாட்டொகுதியினர் ஆங்கிலத்தில் அல்லது தேவையானால் வேறு ஒத்துமும் வெளிநாட்டு மொழியில் உரையாடக்கூடியவராக இருத்தல் வேண்டும்.	(10)
13. பணியாட்டொகுதி வசதிகள்	<p>13.1 பணியாட்டொகுதியினரின் பயன்பாட்டுக்கென நன்கு செயல்படும் நிலையில் உள்ள ஸ்நான அறைகள் கொண்ட சுத்தமான மலசலகூடம் தனிவேறாக இருத்தல் வேண்டும்.</p> <p>13.2 பொக்கர்களும், தேவையான தளபாடமும் கொண்ட பணியாட்டொகுதியின் உடை மாற்றம்/ஸ்டீல்கூட்கும் அறையொன்று இருத்தல் வேண்டும்.</p>	(10)
	13.3 பணியாட்டொகுதியினரின் பயன்பாட்டுக்காக முதலுதவி வசதிகள் இருத்தல் வேண்டும்.	(10)
14. உக்கிராணம்/கழுவிச் சுத்தம் செய்தல்	<p>14.1 உக்கிராணம் சுத்தமாகவும் நன்கு உபகரணமிடப்பட்டும் போதிய வெளிச்சமும், காற்றோட்டமும் கொண்டதாகவும் இருத்தல் வேண்டும்.</p> <p>14.2 நிலத்தளம் சாடுபுகாப் பொருள்களால் ஆக்கப்பட்டிருத்தல் வேண்டும்.</p>	(20)

விடயங்கள்	புள்ளிகள்
14.3 சுவர், சீலிங்கு, கதவுகள், யன்னல்கள், யன்னல் சாளரங்கள், மரவேலைப்பாடுகள் ஆகியன சுத்தமாக இருக்கதல் வேண்டும். சுவர்கள் இலங்கௌக்குச் சுத்தப்படுத்தப் பொருத்தமானதாக 5 அடி வரையில் ஊடுபுகாப் பொருளினால் மெருகூட்டப் பட்டிருத்தல் வேண்டும்.	(20)
14.4 மேசைமேற்பரப்புகள் ஊடுபுகாப் பொருளினால் ஆகப்பட்டிருத்தல் வேண்டும்.	(10)
14.5 உக்கிராணம் பூச்சிகளோ, எவிகளோ அற்றதாகவிருத்தல் வேண்டும் என்பதுடன், கதவுக்கும் யன்னல்களுக்கும் தடுப்பது தட்டிகள் (தேவையாயின்) இடப்பட்டிருத்தல் வேண்டும்.	(10)
14.6 கழுவுவதற்குப் பயன்படுத்தப்படும் எல்லா உபகரணமும், பாத்திரங்களும் சுத்தமாக இருத்தல் வேண்டும்.	(05)
14.7 கழுவுவத் தொகைகளுக்காக, குடான் குளிரான ஒடுநீர்மூடி குறைந்தது ஒரு நீர்த் தோட்டியானது இருத்தல் வேண்டும்.	(15)
15. களஞ்சியம்	
15.1 உலர் உணவுப் பொருட்கள், இறைச்சி, மீன், காய் கறிகள் முதலின போதியளவு கையிருப்பில் இருத்தல் வேண்டும்.	(10)
15.2 அரிசி, சீனி, மா போன்ற பொருட்களுக்கு மூடிகள் கொண்ட தொட்டிகள் / கொள்கலன்கள் ஏற்பாடு செய்யப்படல் வேண்டும்.	(05)
15.3 பொருட்களைக் களஞ்சியப்படுத்துவதற்கு ராக்கிகள் ஏற்பாடு செய்யப்பட்டிருத்தல் வேண்டும்.	(05)
15.4 போதியளவு வெளிச்சமும் காற்றோட்டமும் இருத்தல் வேண்டும்.	(10)
15.5 உணவைக் களஞ்சியப்படுத்துவதற்கான அலுமாரிகளுக்கு மெல்லிய வலைப் பின்னல் கதவுகள் இருத்தல் வேண்டும்:	(05)
16. இடைவரும் விருந்து நினர்க்கான மலசல கூடங்கள்	
16.1 ஆண்களுக்கும் பெண்களுக்கும் தணிவெறு மலசல கூடங்கள் இருத்தல் வேண்டும்.	(20)
16.2 இழுமலசலகூடங்கள், சுத்தமாக, நன்கு பராமரிக்கப்படுதல் வேண்டும்.	(10)
16.3 ஒவ்வொரு மலசலகூடமும் நவீன சுகாதார வசதிகளுடன் நல்ல நிலையில் செயற்படும் சிறுநீர்க் கழிவிடம் ஒன்றைக் கொண்டதாக இருத்தல் வேண்டும்.	(10)
16.4 எல்லா மலசலகூடங்களிறும் அலம்பு தொட்டி, கண்ணாடி, சுத்தமான துவாய், துவாய் கொழுவி, கடதாசி உறைகளுடனான கழிவுத்தொட்டி, சோப், சோப் தட்டு, கொழுவிகளில் ரொயிலெற் கடதாசி ஏற்பாடு செய்யப்பட்டிருத்தல் வேண்டும். எல்லா இணைப்புகளும் நன்கு செயற்படும் நிலையில் இருத்தல் வேண்டும்.	(35)
16.5 மலசலகூடங்களுக்குப் போதியளவு வெளிச்சமும் காற்றோட்டமும் இருத்தல் வேண்டும்.	(10)
16.6 நிலத்தளமும் சுவர்கள் 5. அடி உயரம் வரையிலும் ஊடுருவு முடியாத பொருளினால் ஆகப்பட்டும் நன்கு பராமரிக்கப்பட்டும் இருத்தல் வேண்டும்.	(20)
17. போதுவானவை	
17.1 நேரடி அல்லது பதிவு இசை/குழாய் வழி இசை ஏற்பாடு செய்யப்பட்டிருத்தல் வேண்டும்	(10)
*17.2 போதிய நீர்த்தடுப்பு, தீ எதிர்ப்பு உபகரணம் கிடைக்கத்தக்காக இருத்தல் வேண்டும்	(15)

விடயங்கள்	புள்ளிகள்
* 17.3 பிரதான மின்சந்திரங்களுக்கும் தடக்கு ஆளிகள் போன்ற மின்சார பாதுகாப்பு உபகரணங்களும், தனிவேறு பிரதான ஆளிகளும் ஏற்பாடு செய்யப்பட்டிருத்தல் வேண்டும்.	(15)
17.4 கழிவுப்பொருட்கள் முறையாகச் சேகரிக்கப்பட்டு, கழிவுப் பொருட்களும் கழிவு நீரும் முறையாகக் கையுதிர்க்கப்படுவதை உறுதிப்படுத்தல் வேண்டும்.	(15)
* 17.5 நீர் கொதிக்க வைக்கப்பட்டு, வடித்தெடுக்கப்பட்டு அல்லது வேறு வகையில் பரிசுரிக்கப்பட்டு, மனிதப் பாவனைக்கு உகந்ததாக இருத்தல் வேண்டும்.	(15)
17.6 ஏதேனும் உணவு விடுதி நிருமானிப்பதற்கு/ தொழிற்படுவதற்கு முன்னராக இயைப்பன் அரசாங்க அரசு அதிகாரியிடமிருந்து, அதாவது நஅஅ/ உள்ளுரத்திகார சபை, வன் சீவராசிகள் தினைகளம் (தேவையாயின்) முதலிண் இசைவு பெறப்பட்டிருத்தல் வேண்டும்.	(15)
* 17.7 விசேட உல்லாசப் பிரயாண உணவு விடுதிகள் உயர் தொழிற் தகைமை பெற்ற பிரதம சமையற்காரரை அல்லது முன் வைக்கப்படும் குறிப்பிட்ட விசேட சமையலறை பாகத்தில் அங்கீகரிக்கப்பட்ட உணவு விடுதியில் ஹோட்டலில் 5 வருட அனுபவம் கொண்ட பிரதம சமையற்காரரைத் தொழிலுக்கமர்த்துதல் வேண்டும்.	(15)
* 17.8 வழங்கப்படும்/விற்கப்படும் விசேட சமையல் பாகத்திற்குப் பொருத்தமான விசேட சமையலறை உபகரணம்/ பாத்திரங்கள் போதுமானவு கிடைக்கற்பாலதாக விருத்தல் வேண்டும்.	(15)
* 17.9 வழங்கப்படும் விசேட சமையல் பாகத்தைப் பரிமாறுவதற்குப் பொருத்தமான விசேட பரிமாற்றும் பாத்திரங்கள் போதுமானவு கிடைக்கற்பாலதாகவிருத்தல் வேண்டும்.	(15)
* 17.10 அலங்காரம்/ சுற்றாடல், வழங்கப்படும்/ விற்கப்படும் விசேட சமையல்களை நுனுக்கங்களின் உண்மையான உறுதியான குணாதிசயங்களைப் பிரதிபலித்தலும் வேண்டும்.	(15)
* 17.11 தொலைபேசி வசதிகள் கிடைக்கக்கூடியதாக இருக்க வேண்டும்.	(15)