



ශ්‍රී ලංකා ප්‍රජාතාන්ත්‍රික සමාජවාදී ජනරජයේ ගැසට් පත්‍රය

අති විශේෂ

අංක 1096/6 – 1999 සැප්තැම්බර් 06 වැනි සඳුදා – 1999.09.06

(රජයේ බලයපිට ප්‍රසිද්ධ කරන ලදී)

I වැනි කොටස: (I) වැනි ඡේදය – සාමාන්‍ය

ආණ්ඩුවේ නිවේදන

එල්ඩි-බී 26/68 (III)

1968 අංක 14 දරන සංචාරක සංවර්ධන පනත

1984 නියමිත සංචාරක සේවා සංග්‍රහය 2 (1) වන නියෝගය යටතේ වන නිවේදන

(අ) 1984 මැයි මස 12 වැනි දින, අංක 296/23 දරන (අතිවිශේෂ) ගැසට් පත්‍රයේ පළකර ඇති 1984 නියමිත සංචාරක සේවා සංග්‍රහයේ 2(1) වන නියෝගයේ කාර්ය සඳහා නියමිත දිනය 1999 දෙසැම්බර් මස 01 වැනි දිනය විය යුතු බව ; සහ

(ආ) (අ) ඡේදයේ නිශ්චිතව සඳහන් කර ඇති නියමිත දිනයට පෙරාතුව ම සංචාරක ආගන්තුක නිවාසයක, සංචාරක ආපන ශාලාවක, සංචාරක වෙළඳ සැලක සංචාරක විනෝද ක්‍රීඩා හෝ විනෝද පහසුකම් සපයන ආයතනයක ව්‍යාපාරයක් සඳහා හෝ ඒ වෙනුවෙන්, ලංකා සංචාරක මණ්ඩලය විසින් කරන ලද සෑම ලියාපදිංචි කිරීමක් ම සහ නිකුත් කරන ලද යම් බලපත්‍රයක් හෝ පවරා දෙන ලද යම් ශ්‍රේණිගත කිරීමක්, 1984 නියමිත සංචාරක සේවා සංග්‍රහය යටතේ කරන ලද ලියාපදිංචි කිරීමක්, නිකුත් කරන ලද බලපත්‍රයක් හෝ පවරා දෙන ලද ශ්‍රේණිගත කිරීමක් සේ වලංගු සහ බලසහිත ලෙස සැලකිය යුතු බව;

මෙයින් නිවේදනය කරනු ලැබේ.

තිස්ස කුමාරසිරි වර්ණසූරිය,
නිසි බලධරයා.

1999 සැප්තැම්බර් මස 01 වැනි දින,
කොළඹ දී ය.

1968 අංක 14 දරන සංචාරක සංවර්ධන පනත

1984 නියමිත සංචාරක සේවා සංග්‍රහයේ 20 වන නියෝගය යටතේ නිවේදනය

සංචාරක විනෝද ක්‍රීඩා හෝ විනෝද පහසුකම් සපයන ආයතනය ව්‍යාපාරය ලියාපදිංචි කිරීම සහ ඊට බලපත්‍ර දීම සඳහා හෝ ලියාපදිංචි කිරීමේ සටහනේ හෝ බලපත්‍රයේ අනුපිටපත හෝ පිටපත් එකී ව්‍යාපාරයේ අයිතිකරුට හෝ බලපත්‍රධරයාට නිකුත් කිරීම සඳහා ගෙවිය යුතු ගාස්තු මෙහි උපලේඛනයේ දක්වා ඇති පරිදි 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.

තිස්ස කුමාරසිරි වර්ණසූරිය,
නිසි බලධරයා.

1999 සැප්තැම්බර් මස 01 වැනි දින,
කොළඹ දී ය.

උපලේඛනය

	ලියාපදිංචි කිරීමේ ගාස්තුව රු. ශ.	බලපත්‍ර ගාස්තුව රු. ශ.
සංචාරක විනෝද ක්‍රීඩා හෝ විනෝද පහසුකම් සපයන ආයතන	2,500 00	1,500 00
අනුපිටපත්:		
ලියාපදිංචි කිරීමේ සහතිකයේ අනුපිටපතක් නිකුත් කිරීම සඳහා ගාස්තුව	1,000 00	
බලපත්‍රයේ අනුපිටපතක් නිකුත් කිරීම සඳහා ගාස්තුව	1,000 00	
ලියාපදිංචි කිරීමේ/බලපත්‍ර සටහනේ සහතික පිටපතක් සඳහා ගාස්තුව	1,000 00	

1968 අංක 14 දරන සංචාරක සංවර්ධන පනත

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

සංචාරක විනෝද ක්‍රීඩා හෝ විනෝද පහසුකම් සපයන ආයතන ව්‍යාපාරයක් ලියාපදිංචි කිරීම සඳහා වූ අවම අවශ්‍යතා මෙහි උපලේඛනවල දක්වා ඇති පරිදි 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.

තිස්ස කුමාරසිරි වර්ණසූරිය,
නිසි බලධරයා.

1999 සැප්තැම්බර් මස 01 වැනි දින,
කොළඹ දී ය.

උපලේඛනය I

සංචාරක ජල ක්‍රීඩා පහසුකම් සපයන ආයතන ලියාපදිංචි කිරීම සඳහා වූ අවම අවශ්‍යතා

- ජල ක්‍රීඩා පහසුකම් සපයන ආයතන සමාගම් රෙජිස්ට්‍රාර්වරයා/ව්‍යාපාර නාම රෙජිස්ට්‍රාර්වරයා වෙත හෝ ප්‍රාදේශීය සභාවේ ලියාපදිංචි කරන ලද අයිතිකාර/හවුල් ව්‍යාපාර/සමාගමක් විය යුතුය.
- බහුකාර්ය මෙහෙයුමක් වන අවස්ථාවක දී පිළිගත හැකි මෙහෙයුම් මූලස්ථානයක් තිබිය යුතුය.
- එවැනි පහසුකම් සපයන තැනැත්තන්/සංවිධාන/ආයතන විසින් ඒ කාර්ය සඳහා භාවිතා කරන සියළු උපකරණවල නඩත්තුව කරගෙන යා යුතුය.
- සංචාරකයින්ට කුලියට දීම සඳහා ඇති උපකරණවල ලැයිස්තුවක් එම උපකරණ කුලියට දෙන ගාස්තු ප්‍රමාණය ද සඳහන් කරමින් හොඳින් පෙනෙන ස්ථානයක ප්‍රදර්ශනය කළ යුතුය.
- කුලියට දීමට පෙර සියළු උපකරණ ප්‍රවේශම් සහිතදැයි පරීක්ෂාකර බැලිය යුතුය.
- එම උපකරණ භාවිතා කිරීමට පෙර තමන්ගේ ප්‍රවේශම් සඳහා ගතයුතු පූර්ව ආරක්ෂාවන් සංචාරකයින්ට තේරුම් කර දිය යුතුය.
එවැනි පූර්ව ආරක්ෂාවන් මෙහෙයුම් මූලස්ථානයේ හොඳින් පෙනෙන සේ ප්‍රදර්ශනය කළ යුතුය. එසේ නැතහොත් මූලික පත්‍රිකාවක් එම තැනැත්තන්ට දිය යුතුය.
- බහුකාර්ය මෙහෙයුම්වල දී උපකරණ විබාදනය හෝ හානිවීම වැළැක්වීම සඳහා භාවිතයෙන් පසු සියළු උපකරණ පරීක්ෂා කර ගබඩා කළ යුතුය.

09. උපකරණ නඩත්තු කිරීම/අළුත්වැඩියා කිරීම සහ භාවිතා කිරීම නිෂ්පාදකයා/සපයන්නා විසින් නිකුත් කරන ලද උපදෙස් අත් පොතට අනුව සැලකිල්ලෙන් කළ යුතුය.
10. ජල ක්‍රීඩා පහසුකම් සපයන සියළු තැනැත්තන්/සංවිධාන/ආයතන විසින් සංචාරකයාගේ නම, කුලියට දෙන ලද උපකරණ, කාල සීමාව සහ උපදේශකයාගේ නම ආදිය ඇතුළත් කෙරෙන ලේඛනයක් පවත්වාගත යුතුය.
11. ජල ක්‍රීඩා පහසුකම් සපයන සියළු තැනැත්තන්/සංවිධාන/ආයතන විසින් (බහුකාර්ය මෙහෙයුම්වල දී) මෙහෙයුම් මූලස්ථානයේ සහ බෝට්ටුවල සියළු උපකරණ සහිත ප්‍රථමාධාර පහසුකම් සැලසිය යුතුය.
12. මහජන වගකීම සඳහා රක්ෂණ ආවරණ ලබාගත යුතුය.
13. උපකරණ බෝට්ටු හා වෙනත් යාත්‍රාවල කටයුතු කරන සියළු තැනැත්තන් ඒ කාර්ය සඳහා නිසි හැකියාව ඇති අය විය යුතුය.
14. ජල ක්‍රීඩා පහසුකම් සපයන ආයතන මෙහෙයවීමට පෙරාතුව (අවශ්‍යවේ නම්) අදාළ ආණ්ඩුව/රාජ්‍ය අධිකාරීවලින්, නාගරික සංවර්ධන අධිකාරියෙන් සහ පළාත් පාලන ආයතන ආදියෙන් අනුමැතිය ලබාගත යුතුය.

උපදේශනය II

සංචාරක කිමිදුම් කිමිදුම් පහසුකම් සපයන මධ්‍යස්ථාන/පාසල/ආයතන ලියාපදිංචි කිරීම සඳහා වූ අවම අවශ්‍යතා

01. කිමිදුම් පහසුකම් සපයන්නෝ සමාගම් රෙජිස්ට්‍රාර්වරයා/ව්‍යාපාර නාම රෙජිස්ට්‍රාර්වරයා වෙත හෝ ප්‍රාදේශීය සභාවේ ලියාපදිංචි කරන ලද අයිතිකාර/හවුල් ව්‍යාපාර/සමාගමක් විය යුතුය.
02. පිළිගත හැකි මෙහෙයුම් මූලස්ථානයක් තිබිය යුතුය.
03. එවැනි පහසුකම් සපයන තැනැත්තන්/සංවිධාන/ආයතන විසින් ඒ කාර්ය සඳහා භාවිතා කරන ලද සියළු උපකරණ මනා තත්ත්වයෙන් පවත්වාගත යුතුය.
04. සංචාරකයින්ට කුලියට දීම සඳහා ඇති උපකරණවල ලැයිස්තුවක් එම උපකරණ කුලියට දෙන ගාස්තු ප්‍රමාණය ද සඳහන් කරමින් හොඳින් පෙනෙන ස්ථානයක ප්‍රදර්ශනය කළ යුතුය.
05. කුලියට දීමට පෙර සියළු උපකරණ ප්‍රවේසම් සහිතදැයි පරීක්ෂා කර බැලිය යුතුය.
06. එම උපකරණ භාවිතා කිරීමට පෙර තමන්ගේ ප්‍රවේසම් සඳහා ගතයුතු පූර්ව ආරක්ෂාවන් සංචාරකයින්ට තේරුම් කර දිය යුතුය.
07. එවැනි පූර්ව ආරක්ෂාවන් මෙහෙයුම් මූලස්ථානයේ හොඳින් පෙනෙන සේ ප්‍රදර්ශනය කළ යුතුය. නැතහොත් මුද්‍රිත පත්‍රිකාවක් එම තැනැත්තන්ට දිය යුතුය.
08. සියළු උපකරණ විබාදනය හෝ හානිවීම වැළැක්වීම සඳහා භාවිතයෙන් පසු සියළු උපකරණ පරීක්ෂා කර ගබඩා කළ යුතුය.
09. උපකරණ නඩත්තු කිරීම/අළුත්වැඩියා කිරීම සහ භාවිතා කිරීම නිෂ්පාදකයා/සපයන්නා විසින් නිකුත් කරන ලද උපදෙස් අත් පොතට අනුව සැලකිල්ලෙන් කළ යුතුය.
10. කිමිදෙන සියළුම තැනැත්තන් සමග නිසි හැකියාව ඇති තැනැත්තන් සිටිය යුතුය.
11. කිමිදුම් උපකරණ සපයන සියළු තැනැත්තන්/සංවිධාන/ආයතන විසින් සංචාරකයාගේ නම, කුලියට දෙන උපකරණ, කාල සීමාව සහ මාර්ගෝපදේශකයාගේ නම ආදිය ඇතුළත් කළ යුතු ලේඛනයක් පවත්වාගත යුතුය.
12. දිය යට ආශ්වාස ප්‍රශ්වාස කිරීමේ උපකරණ කුලියට දෙන තැනැත්තන්/සංවිධාන/ආයතන දිය යට හුස්ම ගැනීමේ උපකරණ පාවිච්චි කරන සංචාරකයන්ට ඒවා පාවිච්චි කිරීමට නිසි හැකියාව ඇති බවට සැහීමට පත්විය යුතුය.
13. යම් නිශ්චිත ප්‍රදේශයක කිමිදීම කරන විට තැනැත්තා/සංවිධානය/ආයතනය විසින් කිමිදීම කරන ප්‍රදේශය ජාත්‍යන්තර වශයෙන් පිළිගත්, කොඩියක් හෝ සළකුණක් මගින් දැක්විය යුතුය.
14. කිමිදුම් පහසුකම් සපයන සියළු තැනැත්තන්/සංවිධාන/ආයතන මෙහෙයුම් මූලස්ථානයේ ද කිමිදුම්කරුවන් සමග බෝට්ටු වල ද සියළු උපකරණ සහිත ප්‍රථමාධාර කට්ටල සැපයිය යුතුය.
15. දිය යට ආශ්වාස ප්‍රශ්වාස කරන සිලින්ඩර් භාවිතා කරන විට ඒ සියළුම සිලින්ඩර් පාවිච්චියට සුදුසු බවට මුද්‍රා තබා හා සිලෝන් ඔක්සිජන් සමාගම විසින් හා එවැනි සේවාවන් සපයන වෙනත් සංවිධාන විසින් සහතික කර තිබිය යුතුය.
16. කිමිදීම සඳහා සේවයේ නියුක්ත කරගත් හා සියළුම මාර්ගෝපදේශකයන්ට දේශකයන්ට/කිමිදෙන්නන්ට/උපදේශකයන්ට ලංකා සංචාරක මණ්ඩලය පිළිගන්නා ලද අධිකාරියක් විසින් නිකුත් කරන ලද ප්‍රවීණතා සහතිකයක් තිබිය යුතුය.
17. මහජන වගකීම සඳහා රක්ෂණ ආවරණයක් ලබාගත යුතුය.
18. කිමිදුම් පහසුකම් සපයන මධ්‍යස්ථාන/පාසල/ආයතන මෙහෙයවීමට පෙරාතුව (අවශ්‍යවේ නම්) අදාළ ආණ්ඩුවේ/රාජ්‍ය අධිකාරී වලින්/නාගරික සංවර්ධන අධිකාරියෙන් සහ පළාත් පාලන ආයතනය ආදියෙන් අවකාශය ලබාගත යුතුය.

1968 අංක 14 දරන සංචාරක සංවර්ධන පනත

1984 නියමිත සංචාරක සේවා සංග්‍රහයේ 20 වන නියෝග යටතේ නිවේදනය

සංචාරක වෙළෙඳසලක ව්‍යාපාර ලියාපදිංචි කිරීම සහ ඊට බලපත්‍රදීම සඳහා හෝ ලියාපදිංචි කිරීමේ සටහනේ හෝ බලපත්‍රයේ අනුපිටපතක් හෝ පිටපතක් එකී ව්‍යාපාරයේ අයිතිකරුට හෝ බලපත්‍රධරයාට නිකුත් කිරීම සඳහා ගෙවිය යුතු ගාස්තු මෙහි උපදේශනයේ දක්වා ඇති පරිදි 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.

නිස්ස කුමාරසිරි වර්ණසූරිය,
නිසි බලධරයා.

1999 සැප්තැම්බර් මස 01 වැනි දින,
කොළඹ දී ය.

උපලේඛනය

	ලියාපදිංචි කිරීමේ ගාස්තුව රු. ශ.	බලපත්‍ර ගාස්තුව රු. ශ.
මැණික් සහ ස්වර්ණාභරණ සංචාරක වෙළෙඳසැල	10,000 00	5,000 00
වෙනත් සංචාරක වෙළෙඳසැල්	7,500 00	3,500 00

අනුපිටපත්:

ලියාපදිංචි කිරීමේ සහතිකයේ පිටපතක් නිකුත් කිරීම සඳහා ගාස්තුව	1,000.00
බලපත්‍රයේ අනුපිටපතක් නිකුත් කිරීම සඳහා ගාස්තුව	1,000.00
ලියාපදිංචි කිරීමේ/බලපත්‍ර සටහනේ සහතික පිටපතක් සඳහා ගාස්තුව	1,000.00

1968 අංක 14 දරන සංචාරක සංවර්ධන පනත

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

සංචාරක වෙළෙඳසැලක ව්‍යාපාරය ලියාපදිංචි කිරීම සඳහා වූ අවම නියමය මෙහි උපලේඛනවල දක්වා ඇති පරිදි 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.

තිස්ස කුමාරසිරි වර්ණසූරිය,
නිසි බලධරයා.

1999 සැප්තැම්බර් මස 01 වැනි දින,
කොළඹ දී ය.

පළමුවන උපලේඛනය

සංචාරක වෙළෙඳසැලක් ලියාපදිංචි කිරීම සඳහා අවම නියම -

- එක් එක් සංචාරක වෙළෙඳසැල් වර්ගය සඳහා නියමිත අවම නියමවලට අනුකූලව කටයුතු කිරීමේ දී, පහත දැක්වෙන වර්ගවලට සංචාරක මණ්ඩලය විසින් අනුමැතිය දෙනු ඇත:-
 - (1) මැණික් හා ස්වර්ණාභරණ;
 - (2) හස්ත කර්මාන්ත; සහ
 - (3) වෙනත්.
- සියළු වෙළෙඳසැල් සංචාරකයන්ට පහසුකම් සැපයීමට සුදුසු තත්ත්වයක තිබිය යුතුය.
- ගොඩනැගිල්ල සංචාරක වෙළෙඳසැලක කාර්ය සඳහා ඉදිකරන ලද්දක් විය යුතුය.
- වෙළෙඳසැල ඉදිකිරීමට / ක්‍රියාත්මක කිරීමට පෙර (අවශ්‍යනම්) නාගරික සංවර්ධන අධිකාරිය/පළාත් පාලන ආයතනය, වෙරළ සංරක්ෂණ දෙපාර්තමේන්තුව, මධ්‍යම පරිසර අධිකාරිය, වනජීවී දෙපාර්තමේන්තුව ආදී අදාළ දෙපාර්තමේන්තුවලින් අවසරය ලබාගත යුතුය.
- වෙළෙඳසැලෙහි වෙළෙඳ ද්‍රව්‍ය/භාණ්ඩ ගබඩා කිරීම, ප්‍රදර්ශනය කිරීම සහ සංචාරකයන්ට විකිණීම සඳහා විධිවිධාන සලස්වා තිබිය යුතුය.
- වෙළෙඳසැල් ප්‍රමාණය ප්‍රමාණවත් විය යුතු අතර, වෙළෙඳ ද්‍රව්‍ය/භාණ්ඩ ප්‍රදර්ශනය කිරීම සඳහා නිසි ලෙස සංවිධානය කර තිබිය යුතුය. කාර්ය මණ්ඩලය හා අමුත්තන් සඳහා ආසන පහසුකම් එහි සපයා තිබිය යුතුය.
- අලංකාර ක්‍රමය ප්‍රසන්න හා සිත් ඇදගන්නා සුළු විය යුතුය.
- හොඳින් පෙනෙන නාම පුවරුවක් සපයා තිබිය යුතුය.
- ගින්නෙන් ප්‍රවේශම/ගිනි පූර්වාරක්ෂණ ක්‍රම ආදිය සපයා තිබිය යුතුය.
- රථ නවතා තැබීම සඳහා ප්‍රමාණවත් ඉඩකඩ සැපයිය යුතුය.
- කාර්ය මණ්ඩල සහ අමුත්තන්ගේ ප්‍රයෝජනය සඳහා මූලික ප්‍රථමාධාර පහසුකම් සැපයිය යුතුය.
- සංනිවේදන/පහසුකම් (උදා. දුරකථන වැනි) සපයා තිබිය යුතුය.
- විකුණන නිෂ්පාදන ගැන මනා දැනීමක් කළමණාකරුට තිබිය යුතුය. කාර්ය මණ්ඩලයෙන් යටත් පිරිසෙයින් දෙදෙනෙකු ඉංග්‍රීසි සහ /හෝ වෙනත් යම් විදේශ භාෂාවක් කථා කිරීමේ දක්ෂ විය යුතුය.
- සියළු භාණ්ඩවල මිල ලකුණුකර තිබිය යුතු අතර, එම භාණ්ඩයේ නිර්ව්‍යාජ බව සහ වටිනාකම ගැන සහතික විය යුතුය.
- ප්‍රමාණවත් කාර්ය මණ්ඩල පහසුකම් සපයා තිබිය යුතුය.
- වෙළෙඳසැල් නීතියෙන් තහනම් භාණ්ඩ කිසිවක් ගබඩා කිරීම, ප්‍රදර්ශනය කිරීම සහ විකිණීම නොකළ යුතුය.

දෙවන උපලේඛනය

කුළුබඩු උයනක වෙළඳසැලක් ලියාපදිංචි කිරීම සඳහා වූ මෙම අවශ්‍යතා පහත දැක්වෙන අවම නියම වලට අනුකූලව කටයුතු කරනු ලැබුවිට, ලංකා සංචාරක මණ්ඩලය විසින් කුළුබඩු උයනක වෙළඳ සැලක් සඳහා අනුමැතිය දෙනු ලැබේ:-

01. කුළුබඩු උයනේ ප්‍රමාණය යටත් පිරිසෙයින් අක්කර එකක්වත් විය යුතුය.
02. ලකුණු කරනු ලද්දා වූ හෝ ලේඛල් කරන ලද්දාවූ විවිධ කුළුබඩු ගස්වර්ග එහි තිබිය යුතුය. සිත් ඇදගන්නා ආකාරයේ ප්‍රදර්ශනය කෙරෙනු ප්‍රමාණවත් කුළුබඩු තොග විකුණුම් මධ්‍යස්ථානයෙහි ප්‍රදර්ශනය සඳහා තිබිය යුතුය. විකුණනු ලබන සියළු දේවල්වල මිල ලකුණු කර තිබිය යුතුය.
03. ශාක ඖෂධ හෝ වෙනත් ශාක නිෂ්පාදන/ ශාක ආලේප, ශාක උද්දාමක ආදී කිසිවක් විකුණනු ලබන්නේ නම්, ඒවා විකිණීම සඳහා ආයුර්වේද දෙපාර්තමේන්තුවේ ලියාපදිංචි වූ ආයුර්වේද වෛද්‍ය වෘත්තිකයකුගෙන් අනුමැතිය ලබාගත යුතු අතර, ඒ වෛද්‍ය වෘත්තිකයාගේ නම සහ ලිපිනය එක් එක් ද්‍රව්‍යයෙහි ඇලවිය යුතුය.
04. වෙළඳ සැලෙහි ප්‍රමාණය ප්‍රමාණවත් විය යුතු අතර, වෙළඳ ද්‍රව්‍ය භාණ්ඩ ප්‍රදර්ශනය කිරීම සඳහා නිසිලෙස සංවිධානය කර තිබිය යුතුය. කාර්ය මණ්ඩලය හා අමුත්තන් සඳහා ආසන පහසුකම් එහි සපයා තිබිය යුතුය.
05. අලංකාර ක්‍රමය ප්‍රසන්න හා සිත් ඇදගන්නා සුළු විය යුතුය.
06. හොඳින් පෙනෙන නාම පුවරුවක් තිබිය යුතුය.
07. සියළුම භාණ්ඩවල මිල ලකුණු කරනු ලැබිය යුතු අතර, ඒවායේ ගුණාත්මක භාවය සත්‍යතාව හා නිර්ව්‍යාජත්වය පිළිබඳව සහතික විය යුතුය.
08. ගින්නෙන් ප්‍රවේසම/ගිනි පූර්වාරක්ෂක ක්‍රම ආදිය සපයා තිබිය යුතුය.
09. රථ නවතා තැබීමේ ප්‍රමාණවත් ඉඩකඩ සපයා තිබිය යුතුය.
10. කාර්ය මණ්ඩලයේ සහ අමුත්තන්ගේ ප්‍රයෝජනය සඳහා මූලික ප්‍රථමාධාර පහසුකම් සැපයිය යුතුය.
11. සන්නිවේදන (දුරකථන වැනි පහසුකම්) සපයා තිබිය යුතුය.
12. විකුණන නිෂ්පාදන පිළිබඳ මනා දැනීමක් කාර්ය මණ්ඩලයට තිබිය යුතුය.
13. විකුණන නිෂ්පාදනය ගැන මනා පුළුල් දැනීමක් කළමණාකරුට තිබිය යුතුය. යටත් පිරිසෙයින් කාර්ය මණ්ඩලයේ සාමාජිකයින් දෙදෙනෙකුගේ ඉංග්‍රීසි සහ/හෝ වෙනත් භාෂා පිළිබඳ ප්‍රවීණතාවයක් ලබා තිබිය යුතුය.
14. ප්‍රමාණවත් කාර්ය මණ්ඩල පහසුකම් සපයා තිබිය යුතුය.
15. වෙළඳසැලේ නීතියෙන් තහනම් භාණ්ඩ කිසිවක් ගබඩා කිරීම, ප්‍රදර්ශනය කිරීම සහ විකිණීම නොකළ යුතුය.

09 - 692/2

1968 අංක 14 දරන සංචාරක සංවර්ධන පනත

1984 නියමිත සංචාරක සේවා සංග්‍රහයේ 20 වන නියෝගය යටතේ නිවේදනය

සංචාරක ආගන්තුක නිවාසයක ව්‍යාපාරය ලියාපදිංචි කිරීම සඳහා හෝ ඊට බලපත්‍රදීම සඳහා හෝ ලියාපදිංචි කිරීමේ සටහනේ හෝ බලපත්‍රයේ අනුපිටපතක් හෝ පිටපතක් එකී ව්‍යාපාරයේ අයිතිකරුට හෝ බලපත්‍රධාරියාට නිකුත් කිරීම සඳහා ගෙවිය යුතු ගාස්තු මෙහි උපලේඛනයේ දක්වා ඇති පරිදි 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.

තිස්ස කුමාරසිරි වර්ණසූරිය,
නිසි බලධරයා.

1999 සැප්තැම්බර් මස 01 වැනි දින,
කොළඹ දී ය.

උපලේඛනය

	ලියාපදිංචි කිරීමේ ගාස්තුව රු. ශ.	බලපත්‍ර ගාස්තුව රු. ශ.
"ඒ" ශ්‍රේණියේ සංචාරක ආගන්තුක නිවාසය		
කාමර 10 සහ ඊට වැඩි	7,500 00	3,500 00
කාමර 10 ට අඩු	5,000 00	3,000 00
"බී" ශ්‍රේණියේ සංචාරක ආගන්තුක නිවාසය		
කාමර 10 සහ ඊට වැඩි	6,000 00	3,000 00
කාමර 10 අඩු	4,500 00	2,500 00
"සී" ශ්‍රේණියේ සංචාරක ආගන්තුක නිවාසය	4,000 00	2,000 00
අනුපිටපත්:		
ලියාපදිංචි කිරීමේ සහතිකයේ අනුපිටපතක් නිකුත් කිරීම සඳහා ගාස්තුව	1,000 00	
බලපත්‍රයේ අනුපිටපතක් නිකුත් කිරීම සඳහා ගාස්තුව	1,000 00	
ලියාපදිංචි කිරීමේ/බලපත්‍ර සටහනේ සහතික පිටපතක් සඳහා ගාස්තුව	1,000 00	

1968 අංක 14 දරන සංචාරක සංවර්ධන පනත

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

සංචාරක ආගන්තුක නිවාසයක ව්‍යාපාරය ලියාපදිංචි කිරීම සඳහා වූ අවම අවශ්‍යතාවයන් මෙහි උපලේඛනයේ දක්වා ඇති පරිදි 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

තිස්ස කුමාරසිරි වර්ණසූරිය,
නිසි බලධරයා.

1999 සැප්තැම්බර් මස 01 වැනි දින,
කොළඹ දී ය.

උපලේඛනය

01. “ඒ” ශ්‍රේණියේ සංචාරක ආගන්තුක නිවාසය

“ඒ” ශ්‍රේණියේ සඳහා සුදුසුකම් ලැබීමට සංචාරක ආගන්තුක නිවාසයක් පහත දැක්වෙන අවම අවශ්‍යතාවයන් සපුරා තිබිය යුතුය.

(අ) සංචාරක ආගන්තුක නිවාස අනුමත කිරීම සඳහා වූ මිණුම් දඩුවල * ලකුණෙන් ලකුණු කර ඇති අත්‍යාවශ්‍ය අයිතම සඳහා වෙන්කර දී ඇති ලකුණු වලින් 90%ක් ලබාගත යුතුය.

(ආ) සංචාරක ආගන්තුක නිවාස අනුමත කිරීම සඳහා වූ මිණුම් දඩුවල දී ඇති මුළු ලකුණු සංඛ්‍යාවෙන් 80%ක අවමයක් ලබාගත යුතුය.

02. “බී” ශ්‍රේණියේ සංචාරක ආගන්තුක නිවාසය

“බී” ශ්‍රේණියේ සඳහා සුදුසුකම් ලැබීමට සංචාරක ආගන්තුක නිවාසයක් පහත දැක්වෙන අවම අවශ්‍යතාවයන් සම්පූර්ණ කළ යුතුය.

(අ) සංචාරක ආගන්තුක නිවාස අනුමත කිරීම සඳහා වූ මිණුම් දඩුවල * ලකුණෙන් ලකුණු කර ඇති අත්‍යාවශ්‍ය අයිතම සඳහා වෙන්කර දී ඇති ලකුණු වලින් 70%ක් ලබාගත යුතුය.

(ආ) සංචාරක ආගන්තුක නිවාස අනුමත කිරීම සඳහා වූ මිණුම් දඩුවල දී ඇති මුළු ලකුණු සංඛ්‍යාවෙන් 60%ක අවමයක් ලබාගත යුතුය.

03. “සී” ශ්‍රේණියේ සංචාරක ආගන්තුක නිවාසය

“සී” ශ්‍රේණියේ සඳහා සුදුසුකම් ලැබීමට සංචාරක ආගන්තුක නිවාසයක් පහත දැක්වෙන අවම අවශ්‍යතාවයන් සම්පූර්ණ කළ යුතුය.

(අ) සංචාරක ආගන්තුක නිවාස අනුමත කිරීම සඳහා වූ මිණුම් දඩුවල * ලකුණෙන් ලකුණු කර ඇති අත්‍යාවශ්‍ය අයිතම සඳහා වෙන්කර දී ඇති ලකුණු වලින් 60%ක් ලබාගත යුතුය.

(ආ) සංචාරක ආගන්තුක නිවාස අනුමත කිරීම සඳහා වූ මිණුම් දඩුවල දී ඇති මුළු ලකුණු සංඛ්‍යාවෙන් 50%ක අවමයක් ලබාගත යුතුය.

- | | | |
|---------------------|---|------|
| 01. පිහිටීම | 1.1 ප්‍රදේශය සහ පරිසරය සංචාරක ආගන්තුක නිවාසයක් සඳහා සුදුසු විය යුතුය. | (20) |
| 02. ප්‍රවේශය/ළඟාවීම | 2.1 ප්‍රවේශය / ළඟාවීම සංචාරක ආගන්තුක නිවාසයක් සඳහා සුදුසු විය යුතුය | (20) |
| 03. ගොඩනැගිල්ල | 3.1 ගොඩනැගිල්ල සංචාරක ආගන්තුක නිවාසයක කාර්යය සඳහා ඉදිකරන ලද්දක් විය යුතුය.
එය සංචාරක ආගන්තුක නිවාසයක් ක්‍රියාත්මක කිරීමේ කාර්යය සඳහා සකස්කර තිබිය යුතුය. | (20) |
| 04. මිදුල | 4.1 මිදුල හොඳින් සකස්කර තිබිය යුතු අතර, එය සංචාරක ආගන්තුක නිවාසයකට සුදුසුපවන පරිදි පවත්වාගත යුතුය. | (10) |
| 05. නඩත්තු කිරීම | 5.1 ආගන්තුක නිවාසයේ සියළුම ප්‍රදේශ, එනම් ගොඩනැගිල්ල (ඇතුළත හා පිටත) ගෘහභාණ්ඩ, උපකරණ, ආස්තරණ, සවිකුරු සවිකිරීම් ආදිය නඩත්තු කිරීම සංචාරක ආගන්තුක නිවාසයකට සුදුසුපවන තත්ත්වයක තිබිය යුතුය. | (25) |
| 06. රථ නැවැත්වීම | 6.1 (ප්‍රමාණවත් ආරක්ෂාව ඇතිව) වාහන නැවැත්වීම සඳහා ප්‍රමාණවත් ඉඩකඩ තිබිය යුතුය. | (10) |
| 07. ලවුන්ජය/ලොබිය | 7.1 ආගන්තුක නිවාසයේ ලවුන්ජ් / ලොබි ප්‍රදේශය ප්‍රමාණවත් ආලෝකය සහ වාතාශ්‍රය සහිත විය යුතුය. | (10) |
| | 7.2 ලවුන්ජය / ලොබිය වායු සමීකරණය කර නැත්නම් එහි ප්‍රමාණවත් විදුලි පංකා තිබිය යුතුය. මෙය සාමාන්‍ය මාසික උෂ්ණත්වය 65°F ට අඩුවන ආයතනවලට අදාළ නොවේ. ඒවායේ උණුසුම් කිරීමේ ක්‍රමයක් සපයා තිබිය යුතුය. | (10) |
| | 7.3 සුදුසු තත්ත්වයේ ප්‍රමාණවත් ලවුන්ජ් පුටු ද, මැද මේස ද, අළු බඳුන් ද, කියවීම සඳහා පොත් පත් ද සපයා තිබිය යුතුය. | (20) |
| | 7.4 අලංකාර ක්‍රමය සංචාරක ආගන්තුක නිවාසයකට සුදුසු තත්ත්වයක විය යුතුය. | (10) |

	7.5	ලවුන්ඡයේ / ලොබියේ ලී බඩු සවිකිරීම් හොඳ වර්ගයේ විය යුතු අතර, හොඳ තත්ත්වයේ තිබිය යුතුය.	(10)
	7.6	ගෙබ්ම බිත්ති හා සිලිම හොඳින් පවත්වා ගත යුතුය.	(15)
08. පිළිගැනීමේ කටුන්ටරය	8.1	පිළිගැනීමේ කටුන්ටරයක් හෝ මේසයක් සැපයිය යුතුය.	(05)
09. නිදන කාමර	*9.1	නිවාසයේ කුලියට දෙන නිදන කාමර අඩු වශයෙන් 5ක් වත් තිබිය යුතුය. නිදන කාමරවල ප්‍රමාණය පහත දැක්වෙන පරිදි විය යුතුය:- තනි නිදන කාමරයක් වර්ග අඩි 120ට අඩු නොවිය යුතුය. ද්විත්ව නිදන කාමරයක් වර්ග අඩි 140ට අඩු නොවිය යුතුය.	(10)
	*9.2	සෑම නිදන කාමරයකම පිරිසිදු හා සැප පහසු ඇඳුන් සවිකර තිබිය යුතුය.	(10)
	*9.3	තනි ඇඳුක ප්‍රමාණය 3' x 6'.3" ට වඩා අඩු නොවිය යුතුය.	(05)
	9.4	සෑම නිදන කාමරයකම හොඳ මෙට්ට, පිරිසිදු මෙට්ට කවර, පිරිසිදු කොට්ට සහ කොට්ටර සපයා තිබිය යුතුය.	(20)
	*9.5	අළුත් රෙදි සපයා තිබිය යුතුය.	(10)
	9.6	ආකර්ෂණීය දොර රෙදි සපයා තිබිය යුතුය.	(05)
	9.7	මාසික සාමාන්‍ය උෂ්ණත්වය 65°F ට අඩුවන ආගන්තුක නිවාසවල හෝ වායු සමීකරණය කළ කාමරවල බිලැන්කට් සපයා තිබිය යුතුය.	(05)
	9.8	සෑම නිදන කාමරයකම ඇඳුම් එල්ලන තැන් සහිත කබඩි එකක්, කණ්නාඩි මේසයක්, ගමන් බඩු තබන ස්ටැන්ඩ් එකක්, පුටු, ඇඳුළු ගල තබන මේසයක් සහ ලාම්පුවක්, කුණු කුඩයක්, කාපට් / බුමුතුරුණු ප්ලාස්තුට්ක් හෝ ජල ගුරුලේත්තුවක්, මදුරු දැලක් සපයා තිබිය යුතුය.	(80)
	9.9	කැඳවීමේ සීනුවක් / අභ්‍යන්තර ටෙලිපෝනයක් හෝ වෙනත් යම් සන්නිවේදන ක්‍රමයක් සවිකර තිබිය යුතුය.	(15)
	9.10	වායු සමීකරණ ක්‍රමයක් හෝ මනා ක්‍රියාකාරීත්වයෙන් යුතු පංකා සපයා තිබිය යුතුය.	(15)
	9.11	බිත්ති, සිලිම, ලී වැඩ, ලී බඩු, සවිකිරීම් පිරිසිදු විය යුතු අතර, ඒවා සංචාරක ආගන්තුක නිවාසයකට සුදුසු වන ආකාරයෙන් පවත්වා ගත යුතුය.	(20)
	9.12	ගෙබ්ම ඔප දමා ඉටි යොදා (වැක්ස්) තිබිය යුතු අතර, සෑමවිටම පිරිසිදුව තිබිය යුතුය.	(15)
	*9.13	සියළුම නිදන කාමරවලට ප්‍රමාණවත් ආලෝකය සහ හොඳ වාතාශ්‍රයක් සපයා තිබිය යුතුය.	(20)
	9.14	අලංකාර සංචාරක ආගන්තුක නිවාසයකට සුදුසු තත්ත්වයේ විය යුතුය.	(10)
	*9.15	දොරවල් සහ ජනෙල් වැසියහැකි විය යුතු අතර, ඒවාට ප්‍රවේශම් සහිත ලොක් සවිකර තිබිය යුතුය.	(10)
10. නාන කාමර	*10.1	'ඒ' ශ්‍රේණියේ සංචාරක ආගන්තුක නිවාසයක් ලෙස සුදුසු වීමට - සියළුම නිදන කාමර වලට 100% ක්ම අනුබද්ධ වැසිකිළි තිබිය යුතුය. 'බී' ශ්‍රේණිය සඳහා - නිදන කාමර වලින් 75%ක් අනුබද්ධ වැසිකිළි තිබිය යුතුය. 'සී' ශ්‍රේණිය සඳහා - නිදන කාමර වලින් 50%කට අනුබද්ධ වැසිකිළි තිබිය යුතුය.	(10)
	*10.2	සෑම නාන කාමරයකටම වර්ග අඩි 35ක අවම බිම් ප්‍රමාණයක් තිබිය යුතුය.	(10)
	10.3	සෑම වැසිකිළියකටම ආසනයක් සහ පියනයක් සහිත පෝට්ටියක් සමඟ ජල මුද්‍රා ඒකකයක් තිබිය යුතු අතර, ඒවා නවීන සනීපාරක්ෂක ක්‍රම සහිතව ද මනා ක්‍රියාකාරීත්වයෙන් ද තිබිය යුතු ය.	(10)
	10.4	සෑම නාන කාමරයකම හෝ නිදන කාමරයකට සුදුසු පරිදි පිහිටුවන ලද පින් දෙකේ ඡේවරයක් (රුද්‍රිල කැපීම) සඳහා වූ ප්ලැන් සොකට් හෝ බේස් තිබිය යුතුය. විදුලි ඡේවර පාවිච්චි කරන අමුත්තන්ගේ දැනගැනීම සඳහා එහි ඇති චෝල්ටියතාවය ද විදුලි සැපයුම ප්‍රත්‍යාවර්තන හෝ සෘජු ද (ඒ. සී. හෝ ඩී. සී) යන වග දන්වා තිබිය යුතුය.	(05)
	10.5	සෑම වැසිකිළියකටම මුහුණ සෝදන බේසමක්, කණ්නාඩියක්, තුවා වැටක්, පිරිසිදු තුවා, කණ්නාඩියට ඉහළින් විදුලි පහණක්, කඩදාසි බෑග් සමග සනීපාරක්ෂක බාල්දියක්, සබන්, සබන් භාජනයක් ධාරකයක් සමඟ ටොයිලට් පේපර් සහ / හෝ බීඩේ/හැන්ඩ් බීඩේ එකක්, දත් බුරුසු රඳවනයක් සපයා තිබිය යුතුය.	(45)
	10.6	මනා ක්‍රියාකාරීත්වයෙන් යුත් නාන චතුර මල් සෑම නාන කාමරයකම තිබිය යුතුය. නාන චතුර මල් ජලයට ඔරොත්තු දෙන වෙන් කිරීම්වලින් හෝ තිරවලින් වෙන්කර තිබිය යුතුය.	(20)
	*10.7	(උණුසුම්/සිසිල්) ගලායන ජලය සෑම නාන කාමරයකම සෑම කල්හිම ලබාගත හැකි විය යුතුය.	(10)
	10.8	නාන කාමරයේ/ ජල වැසිකිළියේ උපකරණ හා සවිකිරීම් හොඳින් පවත්වාගත යුතුය.	(10)
	10.9	සෑම නාන කාමරයකටම / ජලය වැසිකිළියකටම ප්‍රමාණවත් පරිදි ආලෝකය සපයා තිබිය යුතු අතර ස්වාභාවික හෝ කෘතිම වාතාශ්‍රය ලැබීමේ සඵල ක්‍රමයක් සලසා තිබිය යුතුය.	(10)

*10.10	වැසිකිළි පෝච්චි සනීපාරක්ෂක බවට පත්කර තිබිය යුතුය.	(10)
*10.11	මුහුණ පිසින තුවා සහ / හෝ නාන තුවා ප්‍රමාණවත් නොගයක් තබාගත යුතුය. එක් අමුත්තකුට එක් මුහුණ පිසින තුවායක් බැගින් සැපයිය යුතුය.	(20)
10.12	නාන කාමරවල/ජල වැසිකිළිවල බිම පිරිසිදු ද නොලිස්සන සුළු ද විය යුතු අතර අපාරගමය ලෙස ද සාදා තිබිය යුතුය. බිත්ති අඩි 05 දක්වා අපාරගමය ද්‍රව්‍යවලින් තනා තිබිය යුතුය.	(20)
11. අනියම් වැසිකිළි	11.1 අනියම් අමුත්තන් සඳහා වෙනම වැසිකිළි පහසුකම් සපයා තිබිය යුතුය.	(10)
	11.2 අනියම් වැසිකිළියට මනා ක්‍රියාකාරිත්වයෙන් යුත් නවීන සනීපාරක්ෂක ජල මුද්‍රා ක්‍රමයක් තිබිය යුතුය.	(10)
	11.3 අනියම් වැසිකිළිවලට මුහුණ සෝදන බේසමක්, මුහුණ බලන කණ්ණාඩියක්, තුවා වැටක්, පිරිසිදු තුවා, කඩදාසි බැග් සහිත සනීපාරක්ෂක බාල්දියක්, සබන්, සබන් ට්‍රේ, ධාරක සහිත ටොයිලට් පේපර් සහ / හෝ බිඬේ/හැන්ඩ් බිඬේ සපයා තිබිය යුතුය.	(35)
*11.4	(උණු/සිසිල්) ගලායන ජලය සෑම නාන කාමරයකම සෑම කල්හිම තිබිය යුතුය	(10)
	11.5 වැසිකිළි හොඳින් පවත්වාගත යුතු අතර, සියළු සවිකිරීම් මනා ක්‍රියාකාරිත්වයෙන් තිබිය යුතුය.	(10)
	11.6 වැසිකිළිවලට ප්‍රමාණවත් ලෙස ආලෝකය හා වාතාශ්‍රය සපයා තිබිය යුතුය.	(10)
	11.7 බිම සහ අඩි 5ක් දක්වා බිත්ති අපාරගමය ද්‍රව්‍යකින් සාදා තිබිය යුතුය.	(20)
*11.8	වැසිකිළියට වර්ග අඩි 30ක අවම බිම් ප්‍රමාණයක් තිබිය යුතුය.	(05)
12. කෑම කාමර	12.1 කෑම කාමරයට සුදුසු ලෙස ආලෝකය සහ වාතාශ්‍රය සපයා තිබිය යුතුය.	(10)
	12.2 කෑම කාමරය වායු සමීකරණය කර නැත්නම් ප්‍රමාණවත් වීදුලි පංකා එහි තිබිය යුතුය. මෙය සාමාන්‍ය මාසික උෂ්ණත්වය පැ. හයිට් 65° ට අඩුවන හෝ උෂ්ණත්වය සැපයීමේ ක්‍රමයක් තිබිය යුතුය. අගන්තුක නිවාස වලට අදාළ නොවේ.	(15)
	12.3 බිත්ති, සිලිම, දොරවල්, ගෙබිම, ලී වැඩ හා සවිකිරීම් මනා තත්ත්වයෙන් පවත්වාගත යුතුය.	(30)
	12.4 අමුත්තන් සඳහා සැප පහසු පිරිසිදු හොඳ තත්ත්වයේ පුටු හා මේස ප්‍රමාණවත් සංඛ්‍යාවක් තිබිය යුතුය.	(20)
	12.5 ආස්තරණ සහ අලංකාර ක්‍රමය හොඳ තත්ත්වයක විය යුතුය.	(10)
	12.6 පිගන්, හැඳි, ගැරුප්පු, වීදුරු බඩු හා අනිකුත් මේස භාණ්ඩ සහ මේස රෙදි පිරිසිදු ප්‍රමාණවත් සහ හොඳ තත්ත්වයේ විය යුතුය.	(50)
	12.7 උසස් තත්ත්වයේ ආහාර වට්ටෝරු කාඩ්පත් තිබිය යුතුය. ගාස්තු ක්‍රමය හොඳින් පෙනෙන ලෙස ප්‍රදර්ශනය කර තිබිය යුතුය.	(05)
	12.8 හොඳ තත්ත්වයේ ආහාර සැකසුම් වර්ග විවිධාකාරව තිබිය යුතු අතර, ආහාර පිළිගැන්වීම පිළිගත හැකි තත්ත්වයේ විය යුතුය.	(25)
	12.9 කෑම කාමරය පිරිසිදු විය යුතු අතර, කෘතීමය හා මි ආදී සතුන්ගෙන් තොර විය යුතුය.	(10)
13. පැන්ට්‍රිය සේදීම	13.1 පැන්ට්‍රිය පිරිසිදු සහ සියළු උපකරණ සහිත විය යුතු අතර, ප්‍රමාණවත් ලෙස ආලෝකය සහ වාතාශ්‍රය සපයා තිබිය යුතුය.	(20)
	13.2 ගෙබිම අපාරගමය ද්‍රව්‍ය වලින් සාදා තිබිය යුතුය.	(10)
	13.3 බිත්ති, සිලිම, දොරවල්, ජනෙල් හා ලීවැඩ පිරිසිදු විය යුතුය.	(20)
	13.4 මේස මතුපිට අපාරගමය ද්‍රව්‍ය වලින් නිම කර තිබිය යුතුය.	(10)
	13.5 පැන්ට්‍රිය කෘතීමය හා මි ආදී සතුන්ගෙන් තොර විය යුතු අතර, සියළු දොරවල් සහ ජනෙල්වල අවශ්‍ය අවස්ථාවලදී මැසිතිර සවිකර තිබිය යුතුය.	(10)
	13.6 පැන්ට්‍රිය භාවිතාකරන සියළු උපකරණ හා භාජන පිරිසිදු හා හොඳ තත්ත්වයේ විය යුතුය.	(05)
	13.7 භාජන සේදීම සඳහා ගලායන (උණුසුම්/සිසිල්) ජලය සහිත සොරොච් බේසම් එකක්වත් තිබිය යුතුය.	(15)
14. මුළුතැන්ගෙය	14.1 පහසු හා ඉක්මන් සේවය සඳහා පහසුවන ආකාරයට මුළුතැන්ගෙය පිහිටා තිබිය යුතුය.	(10)
	14.2 වාතාශ්‍රය සඳහා සහ උණුසුම් වාතය හා දුර්ගන්ධය කාර්යක්ෂම ලෙස ඉවත් කිරීම සඳහා ප්‍රමාණවත් පිළිවෙල යොදා තිබිය යුතුය.	(10)
	14.3 මුළුතැන්ගෙය ආලෝකය ප්‍රමාණවත් හා සුදුසු විය යුතුය.	(05)
	14.4 මුළුතැන්ගෙය බිම අපාරගමය ද්‍රව්‍යකින් විය යුතු අතර, පහසුවෙන් පිරිසිදු කළ හැකි විය යුතුය.	(10)

	14.5 මුළුතැන්ගෙයි බිත්ති පහසුවෙන් පිරිසිදු කළ හැකි විය යුතු අතර, අඩි 5ක් දක්වා අපාරගමා ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතුය.	(10)
	14.6 මුළුතැන්ගෙයි බිත්ති, සිලිම, දොරවල්, ජනෙල් සහ ලිවැඩ පිරිසිදු විය යුතු අතර, හොඳින් නඩත්තු කර තිබිය යුතුය.	(15)
	14.7 මුළුතැන්ගේ ප්‍රදේශ කෘමීන්ගෙන් හා මී ආදී සතුන්ගෙන් තොර විය යුතුය. අවශ්‍ය අවස්ථාවල මුළුතැන්ගෙයි සියළු දොරවල් හා ජනෙල්වල මැසි/තිර/දැල් තිබිය යුතුය.	(15)
	14.8 මුළුතැන්ගෙයි මේස මතුපිට මළ නොබැඳෙන වානේවලින් හෝ ඊට සමාන ද්‍රව්‍යයකින් යුක්ත විය යුතු අතර, ඒවා හොඳ තත්ත්වයේ තබාගත යුතුය.	(10)
	14.9 දැල් දොරවල් හා රාක්ක සහිත මුළුතැන්ගෙයි කබඩ සැපයිය යුතුය.	(05)
	14.10 මුළුතැන්ගෙයි භාජන පිරිසිදු ද, ප්‍රමාණවත් ද විය යුතු අතර, හොඳින් නඩත්තු කර තිබිය යුතුය.	(10)
	14.11 යටත් පිරිසෙයින් (උණුසුම් හා සිසිල්) ගලායන ජලය සහිත සොරව් බේසම් 2ක් තිබිය යුතුය.	(10)
	14.12 මුළුතැන්ගෙය ඇතුළුවන ස්ථානයේ සබන් හා අත්සේදීම සඳහා වෙනම පහසුකම් ද පිරිසිදු රෙදි හෝ කඩදාසි තුවා ද සැපයිය යුතුය.	(10)
	14.13 බැග් සහ ආවරණය සහිත කුණු බාල්දි ප්‍රමාණවත් සංඛ්‍යාවක් තිබිය යුතු අතර, ඒවා පිරිසිදුව මනා තත්ත්වයකින් තිබිය යුතුය.	(05)
	14.14 මුළුතැන්ගෙය හා ඒ අවට සියළු කාණු වසා සහ පිරිසිදුව තිබිය යුතු අතර, ඒවා මුද්‍රා තබන ලද ගඩොලින් බැඳ දිය බස්නා වලකට ගැලිය යුතුය.	(10)
	14.15 ප්‍රමාණවත් ශිතකරණ පහසුකම් (අධිශිතකරණ) සපයා තිබිය යුතුය.	(15)
	*14.16 ආහාර පිළියෙල කිරීමේදී උසස් තත්ත්වයේ පිරිසිදු කමක් පවත්වා ගත යුතුය.	(15)
	14.17 මුළුතැන්ගෙයි ඇති සියළු ආහාර හොඳින් ආරක්ෂාකර තිබිය යුතුය	(15)
	14.18 කාමරවල සිටින අමුත්තන් සංඛ්‍යාවට ආහාර සැපයීමට තරම් ප්‍රමාණවත් ලෙස මුළුතැන්ගෙය විශාල විය යුතුය.	(10)
	14.19 කුළුබඩු සඳහා පියන් සහිත බහාලු සපයා තිබිය යුතුය.	(05)
	14.20 සුදුසු ගැස් හෝ විදුලි ස්ටෝව්/උදුන් මුළුතැන්ගෙයි සපයා තිබිය යුතුය.	(10)
15. ගබඩාව	15.1 වියලි සලාක, මස්, මාළු ඵලවළු, ආදියේ ප්‍රමාණවත් තොග තිබිය යුතුය.	(10)
	15.2 හාල්, සීනි, පිටි ආදිය සඳහා පියන් සහිත භාජන/බහලු සපයා තිබිය යුතුය.	(05)
	15.3 අවශ්‍ය දේ තැබීම සඳහා රාක්ක සපයා තිබිය යුතුය.	(05)
	15.4 ප්‍රමාණවත් ආලෝකය සහ වාතාශ්‍රය තිබිය යුතුය.	(10)
	15.5 ආහාර ගබඩා කිරීම සඳහා වූ කබඩවලට කුඩා දැල් සහිත දොරවල් තිබිය යුතුය.	(05)
16. කාර්ය මණ්ඩලය	16.1 ප්‍රමාණවත්, සුදුසුකම්ලත්, පුහුණු හෝ පළපුරුදු කාර්යක්ෂම සහ ආචාරශීලී කාර්ය මණ්ඩලයක් සිටිය යුතුය	(30)
	16.2 කළමනාකරු හෝ අරක්කැම් යටත් පිරිසෙයින් අදාළ තත්ත්වයේ අවුරුදු තුනක පළපුරුද්දක් තිබිය යුතුය	(20)
	16.3 කාර්ය මණ්ඩලය සෑම විටම මනා හා පිරිසිදු නිළ ඇඳුම් ඇඳ සිටිය යුතුය. මුළුතැන්ගෙයි කාර්ය මණ්ඩලය ආරක්ෂක ඇඳුම් ඇඳ ගෙන සිටිය යුතුය.	(20)
	16.4 අමුත්තන් සමඟ සම්බන්ධවන කාර්ය මණ්ඩලය ඉංග්‍රීසියෙන් හෝ අවශ්‍ය නම් වෙනත් යම් විදේශ භාෂාවකින් කථාකළ හැකි අය විය යුතුය.	(10)
	*16.5 කාර්ය මණ්ඩලයේ සෑම කෙනෙකුටම යම් කාල සීමාවකට වරක් නිතිපතා වෛද්‍ය පරීක්ෂණයකට භාජනය කරනු ලැබිය යුතුය.	
17. කාර්ය	17.1 කාර්ය මණ්ඩලයේ පහසුකම් සඳහා මනා ක්‍රියාකාරීත්වයෙන් යුත් ජල මුද්‍රාව සහිත වෙනම වූ වැසිකිළි මණ්ඩල පහසුකම් තිබිය යුතුය.	(10)
	17.2 ලොකර් සහ අවශ්‍ය ලීබඩු සහිත ඇඳුම් මාරු කිරීමේ/විවේක කාමරයක් කාර්ය මණ්ඩලය සඳහා සපයා තිබිය යුතුය.	(10)
	17.3 කාර්ය මණ්ඩලයේ ප්‍රයෝජනය සඳහා ප්‍රථමාධාර පහසුකම් තිබිය යුතුය.	(10)
18. සාමාන්‍ය කරුණු	18.1 සජීවී හෝ තැටි/පටිගතකළ සංගීතය රැහැන් මාර්ගයෙන් සපයන සංගීතය සපයා තිබිය යුතුය.	(10)
	*18.2 ප්‍රමාණවත් ගිනි පූර්වාරක්ෂා සහ ගිනි නිවීමේ උපකරණ සපයා තිබිය යුතුය.	(15)
	*18.3 ට්‍රිප් ස්විච් සහ වෙනම වූ මේන් ස්විච් වැනි විදුලි ආරක්ෂක උපකරණ සපයා තිබිය යුතුය.	(15)

- *18.4 කැලි කසල නිසි ලෙස රැස්කර තබාගන්නා බවට ද, කැලි කසල සහ ඉවත යන ජලය නිසි ලෙස බැහැර කරන බවට ද වගබලා ගත යුතුය. (15)
- *18.5 ජලය උණුකර පෙරා හෝ වෙනත් ක්‍රමයකින් සකස් කර මනුෂ්‍ය පරිභෝජනය සඳහා සුදුසු තත්ත්වයට පත්කර තිබිය යුතුය. (15)
- 18.6 විනෝද ක්‍රීඩා/විනෝද පහසුකම් සපයා තිබිය යුතුය. (10)
- 18.7 ආරක්ෂක වැඩපිළිවෙලවල් ප්‍රමාණවත් විය යුතුය (10)
- 18.8 යම් ආගන්තුක නිවාසයක් ඉදිකිරීමට හෝ ක්‍රියාත්මක කිරීමට පෙර අදාළ ආණ්ඩුවේ/රජයේ අධිකාරීවලින් එනම්, නාගරික සංවර්ධන අධිකාරිය/පළාත් පාලන ආයතනය, වන ජීවී දෙපාර්තමේන්තුව වැනි ආයතනවලින් (අවශ්‍ය නම්) අවසර ලබාගත යුතුය.
- 18.9 හදිසි අවස්ථාවක දී ප්‍රයෝජනයට ගැනීම සඳහා රැහැන් රහිත සෙලියුලර් දුරකථන පහසුකම් සැපයිය යුතුය. (05)

09 - 692/3

1968 අංක 14 දරන සංචාරක සංවර්ධන පනත

1984 නියමිත සංචාරක සේවා සංග්‍රහයේ 20 වන නියෝගය යටතේ නිවේදනය

සංචාරක ආපන ශාලාවක ව්‍යාපාරය ලියාපදිංචි කිරීම සහ ඊට බලපත්‍ර දීම සඳහා හෝ ලියාපදිංචි කිරීමේ සටහනේ හෝ බලපත්‍රයේ අනුපිටපත් හෝ පිටපත් එකී ව්‍යාපාරයේ අයිතිකරුට හෝ බලපත්‍රධාරියාට නිකුත් කිරීම සඳහා ගෙවිය යුතු ගාස්තු මෙහි උපලේඛනයේ දක්වා ඇති පරිදි විය යුතු යැයි, අංක 296/23 සහ 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.

නිස්ස කුමාරසිරි වර්ණසූරිය,
නිසි බලධරයා.

1999 සැප්තැම්බර් මස 01 වැනි දින,
කොළඹ දී ය.

උපලේඛනය

	ලියාපදිංචි කිරීමේ ගාස්තුව රු. ශ.	බලපත්‍ර ගාස්තුව රු. ශ.
සංචාරක ආපන ශාලාව	7,500 0	3,500 0
විශේෂ සංචාරක ආපන ශාලාව	10,000 0	5,000 0
අනුපිටපත්		
ලියාපදිංචි කිරීමේ සහතිකයේ අනුපිටපතක් නිකුත් කිරීම සඳහා ගාස්තුව	1,000 0	
බලපත්‍රයේ අනුපිටපතක් නිකුත් කිරීම සඳහා ගාස්තුව	1,000 0	
ලියාපදිංචි කිරීමේ බලපත්‍ර සටහනේ සහතික පිටපතක් සඳහා ගාස්තුව	1,000 0	

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

සංචාරක ආපන ශාලාවක හෝ විශේෂ සංචාරක ආපන ශාලාවක ව්‍යාපාරය ලියාපදිංචි කිරීම සඳහා වූ අවම අවශ්‍යතාවයන් මෙහි උපලේඛනයේ දක්වා ඇති පරිදි 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.

නිස්ස කුමාරසිරි වර්ණසූරිය,
නිසි බලධරයා.

1999 සැප්තැම්බර් මස 01 වැනි දින,
කොළඹ දී ය.

උපලේඛනය

01. 'ඒ' ශ්‍රේණියේ සංචාරක ආපන ශාලාව හෝ විශේෂ සංචාරක ආපන ශාලාව.

'ඒ' ශ්‍රේණියේ සංචාරක ආපන ශාලාවක් හෝ විශේෂ සංචාරක ආපන ශාලාවක් සඳහා සුදුසුකම් ලැබීමට සංචාරක ආපන ශාලාවන් පහත දැක්වෙන අවම අවශ්‍යතාවයන් සම්පූර්ණ කළ යුතුය.

(අ) සංචාරක ආපන ශාලා අනුමත කිරීම සඳහා වූ මිණුම් දඬුවල *ලකුණෙන් ලකුණු කර ඇති අත්‍යාවශ්‍ය අයිතම සඳහා වෙන්කර දී ඇති ලකුණුවලින් 90% ක් ලබාගත යුතුය.

(ආ) සංචාරක ආපන ශාලා අනුමත කිරීම සඳහා වූ මිණුම්දඬුවල දී ඇති මුළු ලකුණු සංඛ්‍යාවෙන් 80% ක අවමයක් ලබාගත යුතුය.

02. "බී" ශ්‍රේණියේ සංචාරක ආපන ශාලාව

"බී" ශ්‍රේණිය සඳහා සුදුසුකම් ලැබීමට සංචාරක ආපන ශාලාවක් පහත දැක්වෙන අවම අවශ්‍යතාවයන් සම්පූර්ණ කළ යුතුය.

(අ) සංචාරක ආපන ශාලා අනුමත කිරීම සඳහා වූ මිණුම් දඬුවල * ලකුණෙන් ලකුණු කර ඇති අත්‍යාවශ්‍ය අයිතම සඳහා වෙන්කර දී ඇති ලකුණුවලින් 70%ක් ලබාගත යුතුය.

(ආ) සංචාරක ආපන ශාලා අනුමත කිරීම සඳහා වූ මිණුම් දඬුවල දී ඇති මුළු ලකුණු සංඛ්‍යාවෙන් 60%ක අවමයක් ලබාගත යුතුය.

01. පිහිටීම 1.1 ප්‍රදේශය සහ පරිසරය සංචාරක ආපන ශාලාවක් සඳහා සුදුසු විය යුතුය. (20)

02. ප්‍රවේශය/ළඟාවීම 2.1 ප්‍රවේශය / ළඟාවීම සංචාරක ආපන ශාලාවක් සඳහා සුදුසු විය යුතුය (20)

03. ගොඩනැගිල්ල 3.1 ගොඩනැගිල්ල සංචාරක ආපන ශාලාවක කාර්යය සඳහා ඉදිකරන ලද්දක් විය යුතුය.
එසේ නැතහොත් සංචාරක ආපන ශාලාවක සේවා සැපයීම සඳහා සුදුසු පරිදි වෙනස් කිරීම හෝ නවීකරණය කිරීම කළ යුතුය. එය සංචාරක ආපන ශාලාවක් ක්‍රියාත්මක කිරීමේ කාර්යය සඳහා සකස් කළ යුතුය. (20)

04. මිදුල 4.1 මිදුල හොඳින් සකස්කර තිබිය යුතු අතර, එය සංචාරක ආපන ශාලාවකට සුදුසුවන පරිදි පවත්වාගත යුතුය. (10)

05. නඩත්තු කිරීම 5.1 ගොඩනැගිල්ල (ඇතුළත හා පිටත) ගෘහභාණ්ඩ, උපකරණ, ආස්තරන, සවිකුරු සවිකිරීම් ආදිය නඩත්තු කිරීම සංචාරක ආපන ශාලාවකට සුදුසු වන තත්ත්වයක තිබිය යුතුය. (25)

06. රථ නැවැත්වීම 6.1 (ප්‍රමාණවත් ආරක්ෂාව ඇතිව) වාහන නැවැත්වීම සඳහා ප්‍රමාණවත් ඉඩකඩ තිබිය යුතුය. (10)

07. ආසන ප්‍රමාණය 7.1 අවම වශයෙන් 40කට සැහෙන ආසන තිබිය යුතුය (05)

08. ආපන ශාලාවේ 8.1 ආපන ශාලාවේ ආහාර ගන්නා ප්‍රදේශය ප්‍රමාණවත් ආලෝකයෙන් හා වාතාශ්‍රයෙන් යුක්ත විය යුතුය. (10)

ආහාරගන්නා ප්‍රදේශය 8.2 ආපන ශාලාව (ආහාර ගන්නා ප්‍රදේශය) වායු සම්කරණය කර නැත්නම් ප්‍රමාණවත් විදුලි පංකා එහි තිබිය යුතුය. මෙය සාමාන්‍ය මාසික උෂ්ණත්වය පැ. හයිට් 65°ට අඩුවන උෂ්ණත්වය සැපයීමේ ක්‍රමයක් කාමර උණුසුම් කිරීමේ ක්‍රමයක් තිබිය යුතු ආයතනවලට අදාළ නොවේ. (10)

8.3 බිම හල, ලවුන්ජය සහ පිළිගැනීමේ කවුන්ටරය හැර ආපන ශාලාවේ ගෙබිම් ප්‍රමාණය මේස අතර පහසුවෙන් යාම ඒම පහසුවීමට තරම් විශාල විය යුතුය. (10)

* 8.4 සුදුසු ආහාර ගන්නා මේස සහ සුදුසු / සැප පහසු කෑම ගන්නා පුටු තිබිය යුතුය. (10)

8.5 බිත්ති, සිලිම, දොරවල්, ගෙබිම, ලී වැඩ සහ සවි කුරු, ආස්තරණ යනාදිය සංචාරක ආපන ශාලාවකට ඔබ්බෙන් හෝ හොඳ තත්ත්වයෙන් පවත්වා ගත යුතුය. (25)

8.6 ගෙබිම සෑම කල්හිම ඔප දමා ඉටි යොදා හා පිරිසිදුව පැවතිය යුතුය. (10)

8.7 අලංකාර ක්‍රමය සංචාරක ආපන ශාලාවකට සුදුසු උසස් තත්ත්වයේ විය යුතු අතර, (අදාළ වේනම්) සපයන විශේෂ ආහාර වර්ගයට අනුකූල විය යුතුය (10)

8.8 හැඳි, ගැරුප්පු, පිගන්, වීදුරු බඩු සහ වෙනත් මේස භාණ්ඩ ප්‍රමාණවත් පිරිසිදු සහ හොඳ තත්ත්වයේ විය යුතුය. (40)

8.9 යටත් පිරිසෙයින් හොඳ වර්ගයේ මේස රෙදි සහ අත්පිස්නා කට්ටල තුනක්වත් සැපයිය යුතුය. (25)

8.10 හොඳ තත්ත්වයේ ආහාර වට්ටෝරු පත්, බිම වට්ටෝරු පත්, ආහාර වට්ටෝරුපත් ධාරක, බිල් ෆෝල්ඩර් සැපයිය යුතුය. (10)

8.11 කෑම කාමරයේ සේවා කාර්ය මණ්ඩලය ප්‍රමාණවත් විය යුතු අතර, පිරිසිදු නිළ ඇඳුම් පැළඳ සිටිය යුතුය. (20)

8.12 කෑම කාමරයේ සේවය කාර්යක්ෂම හා ආචාරශීලී විය යුතුය. (10)

ආහාර * 8.13 හොඳ වර්ගයේ විවිධ ආහාර පිළියෙල කර තිබිය යුතු අතර, ආහාර පිළිගැන්වීම පිළිගත හැකි තත්ත්වයේ තිබිය යුතුය. (30)

09. සේවා ස්ථානය	9.1 පිගන්, හැඳි, ගැරුප්පු, විදුරු බඩු හා අනිකුත් භාණ්ඩ තැබීම සඳහා ප්‍රමාණවත් සේවා ස්ථාන ගණනක් තිබිය යුතුය.	(05)
10. මුළුතැන්ගෙය	10.1 පහසු සහ ඉක්මන් සේවය සඳහා සුදුසු වන ආකාරයට මුළුතැන්ගෙය පිහිටා තිබිය යුතුය.	(10)
	10.2 පිළිගන්වනු ලබන ආහාර වර්ගයට අනුව ආසන සංඛ්‍යාවට ආහාර සැපයීම සඳහා මුළුතැන්ගෙය ප්‍රමාණවත් තරම් විශාල විය යුතුය.	(10)
	10.3 වාතාශ්‍රය සඳහා සහ උණුසුම් වාතය හා දුර්ගන්ධය කාර්යක්ෂම ලෙස ඉවත් කිරීම සඳහා ප්‍රමාණවත් පිළියෙල යොදා තිබිය යුතුය.	(20)
	10.4 ආලෝක කිරීම ප්‍රමාණවත් සහ සංචාරක ආපන ශාලාවකට සුදුසු පරිදි විය යුතුය.	(10)
	10.5 මුළුතැන්ගෙය බිම අපාරගමය ද්‍රව්‍යයකින් විය යුතු අතර, පහසුවෙන් පිරිසිදුකළ හැකි විය යුතුය.	(20)
	10.6 මුළුතැන්ගෙය බිත්ති පහසුවෙන් පිරිසිදු කළ හැකි විය යුතු අතර, අඩි 5ක් දක්වා අපාරගමය ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතුය.	(10)
	10.7 මුළුතැන්ගෙය සිලිම, දොරවල්, ජනෙල්, ජනෙල් විදුරු සහ ලී වැඩ ඉතාමත් පිරිසිදු විය යුතු අතර, හොඳින් නඩත්තු කර තිබිය යුතුය.	(10)
	10.8 මුළුතැන්ගේ ප්‍රදේශය කෘමීන්ගෙන් සහ මී ආදී සතුන්ගෙන් තොර විය යුතුය. අවශ්‍ය අවස්ථාවල මුළුතැන්ගෙය සියළු දොරවල් සහ ජනෙල් වල මැසි තිර තිබිය යුතුය.	(10)
	10.9 මුළුතැන්ගෙය මේස මතුපිට මළ නොබැඳෙන වානේවලින් හෝ ඊට සමාන ද්‍රව්‍යයකින් යුක්ත විය යුතු අතර, ඒවා හොඳ තත්ත්වයේ තබාගත යුතුය.	(10)
	10.10 දැල් දොරවල් සහිත මුළුතැන්ගෙය කබඩ සපයා තිබිය යුතුය.	(10)
	10.11 මුළුතැන්ගෙය භාජන පිරිසිදු සහ ප්‍රමාණවත් විය යුතු අතර, ඒවා හොඳින් පවත්වා ගත යුතුය.	(20)
	10.12 ගලායන (උණුසුම් සහ ශීතල) ජලය සහිත සොරොච් බේසම් දෙකක් තිබිය යුතුය.	(15)
	10.13 මුළුතැන්ගෙට ඇතුළුවන ස්ථානයේ සබන් හා අන් සේදීම සඳහා වෙනම පහසුකම් ද පිරිසිදු රෙදි හෝ කඩදාසි තුවා ද සැපයිය යුතුය.	(10)
	10.14 බැග් සහ ආවරණ සහිත කුණු බාල්දි ප්‍රමාණවත් සංඛ්‍යාවක් තිබිය යුතු අතර, ඒවා පිරිසිදුව ද මනා තත්ත්වයෙන් ද පැවතිය යුතුය.	(10)
	10.15 අමුත්තන් ගණනට සහ සපයනු ලබන ආහාර වර්ගයට සැහෙන පරිදි ඉවීමේ පහසුකම් / උපකරණ තිබිය යුතුය.	(10)
	10.16 කුළු බඩු ආදිය සඳහා පියන් සහිත භාජන තිබිය යුතුය.	(05)
	10.17 සුදුසු ගෑස් හෝ විදුලි ස්ටෝව් / උදුන් මුළුතැන්ගෙය සපයා තිබිය යුතුය.	(10)
	10.18 සියළු කාණු සහ බිහිදොරු ආවරණය කර පිරිසිදුව තිබිය යුතු අතර, ඒවා මුද්‍රා තැබූ දිය බස්නා වලකට ගැලිය යුතුය.	(10)
	10.19 ප්‍රමාණවත් ශිතකරණ පහසුකම් (අධිශීතකරණ / ශීතකරණ සහ බෝතල ශීතකරණ) තිබිය යුතුය.	(15)
11. ආහාර පිළියෙල කිරීම	11.1 ආහාර පිළියෙල කිරීමේදී උසස් තත්ත්වයේ පිරිසිදු කමක් පවත්වාගත යුතුය.	(15)
	11.2 මුළුතැන්ගෙය ඇති සියළු ආහාර හොඳින් ආරක්ෂාකර තිබිය යුතුය.	(15)
12. කාර්ය මණ්ඩලය	12.1 ප්‍රමාණවත්, සුදුසුකම්ලත්, පුහුණු හෝ පළපුරුදු කාර්යක්ෂම කාර්ය මණ්ඩලයක් සිටිය යුතුය.	(40)
	12.2 කළමනාකරුට සහ අරක්කැමිට යටත් පිරිසෙයින් අවුරුදු 3 ක වෘත්තීය පළපුරුද්දක් තිබිය යුතුය.	(20)
	12.3 කාර්ය මණ්ඩලය සැමවිටම මනා සහ පිරිසිදු නිළ ඇඳුම් ඇඳ සිටිය යුතුය. මුළුතැන්ගෙය කාර්ය මණ්ඩලය ආරක්ෂක ඇඳුම් ඇඳ සිටිය යුතුය.	(20)
	12.4 අමුත්තන් සමග සම්බන්ධ වන කාර්ය මණ්ඩලය ඉංග්‍රීසියෙන් සහ/හෝ අවශ්‍ය නම් වෙනත් යම් විදේශීය භාෂාවකින් කථා කළ හැකි අය විය යුතුය.	(10)
13. කාර්ය මණ්ඩල පහසුකම්	13.1 කාර්ය මණ්ඩලයේ ප්‍රයෝජනය සඳහා මනා ක්‍රියාකාරීත්වයෙන් යුත් ජල මුද්‍රා සහිත වෙනම වූ පිරිසිදු වැසිකිළියක් තිබිය යුතුය.	(10)
	13.2 ලොකර් සහ අවශ්‍ය ලී බඩු සහිත ඇඳුම් මාරුකිරීමේ / විවේක කාමරයක් කාර්ය මණ්ඩලය සඳහා සපයා තිබිය යුතුය.	(10)
	13.3 කාර්ය මණ්ඩලයේ ප්‍රයෝජනය සඳහා ප්‍රථමාධාර පහසුකම් තිබිය යුතුය.	(10)

14. පැන්ට්‍රිය/සේදුම
 - 14.1 පැන්ට්‍රිය පිරිසිදු සහ සියළු උපකරණ සහිත විය යුතු අතර, ප්‍රමාණවත් ලෙස ආලෝකය සහ වාතාශ්‍රය සපයා තිබිය යුතුය. (20)
 - 14.2 බිම අපාරගමය ද්‍රව්‍යයකින් සාදා තිබිය යුතුය. (10)
 - 14.3 බිත්ති, සිලිම, දොරවල්, ජනෙල්, ජනෙල් විදුරු සහ ලී වැඩ පිරිසිදු විය යුතුය. බිත්ති අඩි 5ක් දක්වා අපාරගමය නිමාවකින් යුක්ත විය යුතු අතර, පහසුවෙන් සේදීම සඳහා සුදුසු විය යුතුය. (20)
 - 14.4 මේස මතුපිට අපාරගමය ද්‍රව්‍යයකින් සාදා තිබිය යුතුය. (10)
 - 14.5 පැන්ට්‍රිය කෘමීන්ගෙන් හා මී ආදී සතුන්ගෙන් තොර විය යුතු අතර, අවශ්‍ය අවස්ථාවල සියළු දොරවල් සහ ජනෙල්වල මැසිදැල් යොදා තිබිය යුතුය. (10)
 - 14.6 මෙහි භාවිතා කරන සියළු උපකරණ හා භාජන පිරිසිදු විය යුතුය. (05)
 - 14.7 සේදීමේ කාර්ය සඳහා ගලා යන උණු සහ ඇල් වතුර සහිත සොරොව් බේසම් යටත් පිරිසෙයින් එකක්වත් තිබිය යුතුය. (15)
 15. ගබඩාව
 - 15.1 වියළි සලාක, මස්, මාළු, එළවළු ආදියේ ප්‍රමාණවත් තොග තිබිය යුතුය. (10)
 - 15.2 හාල්, සීනි, පිටි ආදිය සඳහා පියන් සහිත භාජන / බහලු සැපයිය යුතුය. (05)
 - 15.3 අවශ්‍ය දේ තැබීම සඳහා රාක්ක සපයා තිබිය යුතුය. (05)
 - 15.4 ප්‍රමාණවත් ආලෝකය හා වාතාශ්‍රය තිබිය යුතුය. (10)
 - 15.5 ආහාර ගබඩා කිරීම සඳහා වූ කබඩවලට කුඩා දැල් සහිත දොරවල් තිබිය යුතුය. (05)
 16. අනියම් වැසිකිළි
 - 16.1 පුරුෂයින් සහ ස්ත්‍රීන් සඳහා වෙනම වැසිකිළි තිබිය යුතුය. (20)
 - 16.2 වැසිකිළි පිරිසිදු විය යුතු අතර, හොඳින් නඩත්තු කර තිබිය යුතුය. (10)
 - 16.3 සෑම වැසිකිළියකටම මනා ක්‍රියාකාරීත්වයෙන් යුක්ත නවීන සනීපාරක්ෂක ජල මුද්‍රා ක්‍රමයක් තිබිය යුතුය. (10)
 - 16.4 සියළු වැසිකිළිවලට මූණ සෝදන බේසමක්, මූණ බලන කණ්ණාඩියක්, පිරිසිදු තුවායක්, තුවා වැටක්, කඩදාසි බැග් සහිත සනීපාරක්ෂක බාල්දියක්, සබන්, සබන් ට්‍රේ, ධාරක සහිත ටොයිලට් පේපර් සපයා තිබිය යුතුය. සියළු සවිකිරීම් මනා ක්‍රියාකාරීත්වයෙන් තිබිය යුතුය. (35)
 - 16.5 වැසිකිළිවලට ප්‍රමාණවත් ලෙස ආලෝකය සහ වාතාශ්‍රය සපයා තිබිය යුතුය. (10)
 - 16.6 බිම සහ අඩි 5ක් දක්වා බිත්ති අපාරගමය ද්‍රව්‍යවලින් යුක්තවිය යුතු අතර, ඒවා හොඳින් පවත්වාගත යුතුය. (20)
 17. සාමාන්‍ය කරුණු
 - 17.1 සජීවී හෝ තැටි/පටිගත කළ සංගීත/රැහැන් මාර්ගයෙන් සපයන සංගීතය සපයා තිබිය යුතුය. (10)
 - *17.2 ප්‍රමාණවත් ගිණි පූර්වාරක්ෂිතව සහ ගිණි නිවීමේ උපකරණ සපයා තිබිය යුතුය. (15)
 - *17.3 ප්‍රධාන පරිපථය සහ මුළුතැන්ගෙයි විදුලි උපකරණ සහ ට්‍රිප් ස්විච් වැනි විදුලි ආරක්ෂක උපක්‍රම වෙනම වූ ප්‍රධාන ස්විච් සැපයිය යුතුය. (15)
 - 17.4 ඉවත යන ද්‍රව්‍ය නිසි ලෙස රැස්කර තබාගන්නා බවට ද, ඉවත යන ද්‍රව්‍ය සහ ජලය නිසි ලෙස බැහැර කරන බවට ද වගබලා ගත යුතුය. (15)
 - *17.5 ජලය උණුකර, පෙරා හෝ වෙනත් ක්‍රමයකින් සකස් කර මනුෂ්‍ය පරිභෝජනය සඳහා සුදුසු තත්ත්වයට පත්කර විය යුතුය. (15)
 - 17.6 යම් ආපන ශාලාවක් ඉදිකිරීමට / ක්‍රියාත්මක කිරීමට පෙර අදාළ ආණ්ඩුවේ / රජයේ අධිකාරීවලින් එනම්, වෙරළ සංරක්ෂණ දෙපාර්තමේන්තුව, නාගරික සංවර්ධන අධිකාරිය/පළාත් පාලන අයාතනය, වනජීවී දෙපාර්තමේන්තුව වැනි ආයතනවලින් (අවශ්‍ය නම්) අවසර ලබා ගත යුතුය.
- විශේෂ සංචාරක
- 17.7 වෘත්තීය සුදුසුකම්වලින් හෝ පිළිගත් ආපනශාලාවක / හෝටලයක අදාළ විශේෂ කෑම වර්ග පිළිබඳ අවුරුදු 5ක පළපුරුද්ද ඇති අරක්කැමියන් විශේෂ ආපනශාලාවල සේවයේ යෙදවිය යුතුය. (15)
 - 17.8 සපයනු ලබන / විකුණනු ලබන විශේෂිත ආහාර පාන සැකසීම සඳහා ඊට අවශ්‍ය විශේෂ මුළුතැන්ගෙයි උපකරණ, භාණ්ඩ, මෙවලම් ප්‍රමාණවත් ලෙස තිබිය යුතුය. (15)
 - 17.9 සපයනු ලබන විශේෂිත ආහාර පිළිගැන්වීම පිණිස ඊට අදාළ වූ විශේෂ ආහාර පිළිගැන්වීමේ භාණ්ඩ උපකරණ ප්‍රමාණවත් ලෙස තිබිය යුතුය. (15)
 - 17.10 අවන්හල අලංකාර කිරීම සහ එහි වාතාවරණය සපයනු ලබන / විකුණනු ලබන විශේෂිත ආහාර පානවලට ආවේණික වූ ලක්ෂණ පිළිබිඹු විය යුතුය. (15)
 - 17.11 දුරකථන / රැහැන් රහිත සෙලියුලර් දුරකථන පහසුකම් සැපයිය යුතුය. (15)