नेपाल राजपत्र

श्री ५ को सरकारद्वारा प्रकाशित

खण्ड ४८) काठमाडौं, असोज ४ गते २०५५ साल (अतिरिक्ताङ्क ४२ (ग)

भाग ३

श्री ५ को सरकार
पर्यटन तथा नागरिक उड्डयन मन्त्रालयको
सूचना

श्री ५ को सरकारले होटेल, लज, रेष्टरा, बार तथा पथ प्रदर्शक नियमावली, २०३८ को नियम ५ को उप-नियम (२) ले दिएको अधिकार प्रयोग गरी एकतारे देखि पाँचतारे सम्मका होटेल र पर्यटक आवास (रिसोर्ट) का सम्बन्धमा देहाय बमोजिमको आदेश जारी गरेको छ :-

तपशिल

(१) कुनै पनि स्तरको तारे होटेल तथा पर्यटक आवास (रिसोर्ट) पर्यटन विभागमा दर्ता हुनु पर्ने छ ।

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

(२) एकतारे देखि पाँचतारे सम्मको होटेलहरुको वर्गीकरण अनुसूची - १ देखि अनुसूची - ५ मा उल्लिखित सुविधाको आधारमा गरिने छ ।

(३) पर्यटक आवास (रिसोर्ट) हरुको वर्गीकरण अनुसूची ४,५ र ६ सम्मका सुविधाको आधारमा गरिनेछ ।

(४) दफा २ र ३ बमोजिमका वर्गीकरणमा परेका होटेल तथा पर्यटक आवास (रिसोर्ट) ले उपलब्ध गराएको सुविधा प्रत्येक पाँच वर्षमा पर्यटन विभागबाट जाँच गराई नविकरण गराउनु पर्ने छ ।

(५) यो सूचना लागू हुनु भन्दा अगाडि स्तर वर्गीकरण भईसकेका होटेलहरु यसै आदेश बमोजिम वर्गीकरण भएको मानिने छ ।

तर त्यस्ता होटेलहरुले क्रमशः संलग्न अनुसूची बमोजिमका सुविधाहरु उपलव्ध गराउनु पर्ने छ ।

खण्ड ३४, संख्या १८, मिति २०४१।४।२९ गतेको नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित यस मन्त्रालयको सूचना खारेज गरिएको छ ।

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

अनुसूची - १

एकतारे स्तरको होटेलमा हुनु पर्ने सुविधाहरु :

१. स्थान र भौतिक सुविधा

क. ल्याण्डस्केपिङ्ग **(Landscaping)**

(१) उपयुक्त तरिकाले बारिएको, डुल्ने तथा बस्ने व्यवस्था भएको चौर, बगैंचा हुनु पर्ने छ ।

(२) उपखण्ड (१) बमोजिमको स्थानमा नियमित रुपमा लामखुट्टे तथा अन्य कीटपतङ्ग नियन्त्रण गर्ने व्यवस्था हुनु पर्ने छ ।

ख. वास्तु आकृति (**Architecture**)

सम्भवतः परम्परागत शैलीमा निर्माण भएको हुनु पर्ने छ ।

ग. भवन निर्माण

(१) भवन वर्षा तथा हुरी बतासबाट सुरक्षित हुनु पर्ने छ ।

(२) कीरा मूसा आदिबाट सुरक्षित हुनु पर्ने छ ।

(३) भवन पूर्ण सुरक्षित र उपयुक्त रुपले संभार भएको हुनु पर्ने छ ।

(४) काठका सबै बनोटहरु ट्रिटमेण्ट तथा उचित संभार भएको हुनु पर्नेछ । प्रत्येक कोठाहरु हावा आवागमन (भेन्टिलेशन) को लागि प्राकृतिक एवं यान्त्रिक रुपमा व्यवस्था भएको हुनु पर्ने छ ।

(५) सबै कोठाहरुमा नाम वा नम्बर लेखिएको हुनु पर्ने छ ।

(६) सजावटका सबै सामान जस्तै- पर्दा, कार्पेट राम्रो र स्तरयुक्त हुनु पर्ने छ ।

घ. प्रवेश र पार्किङ्ग

882

उपयुक्त स्थानमा पार्किङ्गको व्यवस्था हुनु पर्ने छ ।

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

ङ अन्य कुराहरु

(१) होटेलको नाम अँग्रेजी र नेपालीमा लेखिएको हुनु पर्ने छ ।
(२) सम्बन्धित निकायमा होटेलको नाम दर्ता भएको कुरा प्रदर्शन गर्नु पर्ने छ ।
(३) होटेल हाता भित्र सबैले देख्ने गरी दिशा बोध हुने होटेलको आन्तरिक नक्सा राख्नु पर्ने छ ।
(४) सुरक्षित तरिकाले घेरिएको तथा द्वारको व्यवस्था हुनु पर्ने छ ।
(५) होटेल बलियो धरातलमा अवस्थित हुनु पर्ने र वर्षा तथा बाढीबाट सुरक्षित हुनु पर्ने छ ।

२. पब्लिक एरिया (**Public Area**)

क लबि (**LOBBY**)

(१) बस्नका लागि पर्याप्त मेचहरु हुनु पर्ने छ ।
(२) दैनिक पत्र पत्रिकाहरु उपलब्ध हुनु पर्ने छ ।
(३) स्थानीय पर्यटनमूलक सूचना सहितका पुस्तिका रहने र्‍याक वा स्ट्याण्ड हुनु पर्ने छ ।
(४) हुलाक टिकट तथा हुलाक सेवाको व्यवस्था हुनु पर्ने छ ।
(५) कलम तथा लेख्ने कागज उपलब्ध हुनु पर्ने छ ।
(६) भुइँमा टायल वा कार्पेट बिछ्याइएको हुनु पर्ने ।
(७) बेल ब्वाइको प्रवन्ध भएको हुनु पर्ने छ ।
(८) किफायती कलाकृतिले सजाइएको हुनु पर्ने छ ।
(९) भुक्तानी तरिका देखिने गरी राख्नु पर्ने छ ।
(१०) दैनिक विनिमय दरको सूची देखिने गरी राख्नु पर्ने छ ।
(११) प्रश्नावली/शिकायत आदिको लागि एक मञ्जूषा (**RETURN - BOX**) हुनु पर्ने छ ।

ख फ्रन्ट अफिस (**Front Office**)

(१) फ्रन्ट अफिसका कर्मचारी पोशाक (**UNIFORM**) मा सफा र राम्रो हालतमा हुनु पर्ने छ ।

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

(२) बिहान ६:०० बजे देखि राती १०:०० बजे सम्म रिसेप्सनिष्ट (**RECEPTIONIST**) कार्यरत हुनु पर्ने छ ।

(३) सामान भएका अतिथिको सहयोगको लागि भरियाको व्यवस्था हुनु पर्ने छ ।

(४) फ्रन्ट अफिसका सबै कर्मचारीहरु तालिम प्राप्त हुनु पर्ने छ ।

ग. फर्निचर र सजावट

फर्निचर र सजावट स्तरयुक्त र राम्रो हालतमा रहेको हुनु पर्ने छ ।

घ. कोरिडोर तथा भुइँको सजावट

(१) बाहिरी कोरिडोर सिमेन्ट वा अरु किसिमले फिनिसिङ्ग गरिएको वा सजिएको हुनु पर्ने छ ।

(२) सबै कोरिडोर, भऱ्याङ्ग, र लिफ्टमा आपतकालीन बत्तीको व्यवस्था हुनु पर्ने छ ।

(३) भित्ता र छतमा रँग रोगन हुनु पर्ने छ ।

(४) कोरिडोर र भऱ्याङ्गको चौडा कम्तीमा १.५ मिटर हुनु पर्ने छ ।

(५) प्रत्येक तलामा दिशा निर्देश गर्ने सूचना राखिएको हुनु पर्ने छ ।

ङ विद्युत व्यवस्था

(१) २२० **V**/५० **AC** सर्किट ब्रेकर **(CIRCUIT BREAKER)** सहित थ्री फेज लाइन हुनु पर्ने छ ।

(२) होटेल भित्र बाहिर प्रशस्त प्रकाश दिने खालका बत्ती जडान भएको हुनु पर्ने छ ।

(३) सबै विद्युत जडान कार्य प्रमाण पत्र प्राप्त इलेक्ट्रीसियनबाट भएको हुनु पर्ने छ ।

४४९

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

च. बैकल्पिक उर्जा (**BACK-UP POWER**)

(१) स्टोरेज लाईट हुनु पर्ने छ ।
(२) मैनबत्ती तथा मट्टितेल आदिबाट चल्ने बत्तीको व्यवस्था हुनु पर्ने छ ।

छ. वातावरण सम्बन्धी व्यवस्था

(१) वातावरण सम्बन्धी सबै नियम पूरा भएको हुनु पर्ने छ ।
(२) स्वीकृत ढल निकासको व्यवस्था भएको हुनु पर्ने छ ।
(३) फोहर पानी सार्वजनिक ढल वा सेप्टिक ट्याङ्कमा फाल्ने व्यवस्था हुनु पर्ने छ ।
(४) सफा पानी चौबीसै घण्टा उपलब्ध हुनु पर्ने छ ।
(५) जगेडा पानीको व्यवस्था भएको तथा पूर्ण रुपले ढाकीएको हुनु पर्ने छ ।
(६) ट्रिटेड पानीको प्रयोग गरेको हुनु पर्ने छ ।
(७) ढल र खानेपानीको सम्बन्धमा प्रचलित कानूनी प्रावधान पुरा गरेको हुनु पर्ने छ ।
(८) फोहर नष्ट गर्ने प्रचलित प्रावधान पुरा गरेको हुनु पर्ने छ ।
(९) उमालेर छानेको पिउने पानी चौबीसै घण्टा उपलब्ध भएको हुनु पर्ने छ ।
(१०) बरफ वनाउँदा उमालिएको र छानिएको पानीबाट वनेको हुनु पर्ने छ ।
(११) पिउन नहुने पानीको प्रत्येक धारामा सूचना टाँस्नु पर्ने छ ।

ज. सावधानी (**SAFETY**)

(१) अग्नि सुरक्षाका सबै नियमहरुको पालना भएको हुनु पर्ने छ ।
(२) प्रत्येक कोठा तथा तलामा आपतकालमा सजिलै बाहिर निस्कन सकिने व्यवस्था हुन पर्ने छ ।
(३) सुरक्षा नियम बमोजिम प्रत्येक तलामा अग्नि निवारक यन्त्र वा पानी वा बालुवा भरिएको बाल्टिन राख्नु पर्ने छ ।
(४) सबै कामदारहरुलाई आपत्कालमा बाहिर जाने तरिका अभ्यास गराउने र निस्कने स्थानहरुको नक्सा राख्नु पर्ने छ ।

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

(५) सबै कोठामा अग्नि र सावधानी सम्बन्धी निर्देशिका हुनु पर्ने छ ।

(६) भवन अग्नि निरीक्षकबाट निरीक्षण गरी स्वीकृति भएको हुनु पर्ने छ ।

झ. सुरक्षा **(SECURITY)** व्यवस्था

(१) सबै झ्याल ढोकाहरु बन्द गर्ने व्यवस्था हुनु पर्ने छ र चुकुल ठीक दुरुस्त अवस्थामा हुनु पर्ने छ ।

(२) साँचो राख्ने सुरक्षित स्थानको व्यवस्था हुनु पर्ने छ ।

(३) चौबीसै घण्टा सुरक्षा कर्मचारी रहने व्यवस्था हुनु पर्ने छ ।

ञ. विविध

(१) ग्राहकका लागि फ्रन्ट डेस्कमा टेलिफोन सुविधा उपलब्ध हुनु पर्ने छ ।

(२) सबै तलामा अप्रेटरद्वारा सम्पर्क हुने टेलिफोन हुनु पर्ने छ ।

ट. सङ्केत चिन्ह

संङ्केत चिन्ह स्पष्ट चिनिने सामान्य खालको हुनु पर्ने छ ।

ठ. बैठक कोठा र बैङ्केट हल (**Meeting rooms and anquet Hall**)

उपयुक्त स्थानमा एक मध्यम क्षमताको कोठा हुनु पर्ने छ ।

ड. शौचालय **(Rest Room)**

रिसेप्सन नजिकै महिला र पुरुष शौचालय हुनु पर्ने छ ।

ढ. तापक्रम नियन्त्रण **(Climate Control)**

(१) आवश्यक मात्रामा सिलिङ्ग पङ्खा वा स्टाण्ड पङ्खा हुनु पर्ने छ ।

(२) आवश्यक मात्रामा विद्युतीय हिटरको व्यवस्था हुनु पर्ने छ ।

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

३. खाद्य तथा पेय पदार्थ (**Food and Beverage outlet**) सम्बन्धी व्यवस्था

(क) सामान्य (**General**)

(१) स्वास्थ्य सम्बन्धी सबै शर्त र नियमहरु पलन गरेको हुनु पर्ने छ ।
(२) निर्धारित समय सम्म खुल्ला रहने व्यवस्था हुनु पर्ने छ ।
(३) पर्याप्त प्रकाशको व्यवस्था हुनु पर्ने छ ।
(४) साधारण किसिमको सजावट हुनु पर्ने छ ।
(५) भुइँ राम्रोसँग फिनिसिङ्ग भएको हुनु पर्ने छ ।
(६) सफा, सुद्ध र स्वास्थ्यकर स्तर हुनु पर्ने छ ।

ख. स्वास्थ्यकर रेष्टुराँको व्यवस्था(**Hygine Condition of Restaurent**)

(१) रेष्टुराँ स्वच्छ, सफा, भेन्टीलेसन भएको र स्वास्थ्य सम्बन्धी सबै शर्त पुरा गरेको हुनु पर्ने छ ।
(२) प्रवेशद्वारमा रेष्टुराँको नाम देखिने गरी राख्नु पर्ने छ ।
(३) रेष्टुराँमा अतिथिहरुका लागि फ्लसिङ्ग सिष्टम भएको शौचालय हुनु पर्ने छ ।
(४) फर्निचर आरामदायी हुनु पर्ने छ ।
(५) ग्राहकलाई मूल्य सहितको सफा र प्रष्ट वुझिने मेनु (**Menu**) उपलब्ध गराउनु पर्ने छ ।
(६) रेष्टुराँमा अग्नि निवारण उपाय र आगलागीमा सजिलै बाहिर निस्कन सकिने व्यवस्था हुनु पर्ने छ ।

ग. डकुमेन्टेशन (**Documentation**)

(१) ग्राहकलाई प्रत्येक सेवाको छुट्टा छुटै बिल प्रदान गर्नु पर्ने छ ।
(२) बिलमा मिति र प्रदान गरिएको सेवाको विवरण स्पष्ट उल्लेख गर्नु पर्ने छ ।
(३) सबै डकुमेन्टमा रेष्टुराँको नाम उल्लेख हुनु पर्ने छ ।

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

घ. स्वास्थ्यकर तथा सुरक्षित भान्सा व्यवस्था (**Hygienic & Safety Conditions of Kitchen**)

(१) प्रत्येक ६।६ महिनामा खाना सम्बन्धी काम गर्ने सबै कामदारको स्वास्थ्य परीक्षण गर्ने व्यवस्था गर्नु पर्ने छ ।
(२) बिरामी कामदारहरुलाई काममा लगाउन हुँदैन ।
(३) भान्सा कीरा मुसा आदिबाट सुरक्षीत हुनु पर्ने छ ।
(४) खाना बनाउनको लागि छुट्टै सिङ्क (**Sink**) व्यवस्था हुनु पर्ने छ ।
(५) हात धुनको लागि मात्र छुट्टै बेसिनको व्यवस्था हुनु पर्ने छ ।
(६) तातो र चिसो पानीको व्यवस्था हुनु पर्ने छ ।
(७) हात धुनको लागि साबुनको व्यवस्था हुनु पर्ने छ ।
(८) सँधै सफा तौलिया उपलब्ध गराउनु पर्नेछ ।
(९) भान्सा फराकिलो, उज्यालो र सफा हुनु पर्ने छ ।
(१०) भान्साको फोहर मैला उपयुक्त झोलामा राख्ने व्यवस्था गर्नु पर्ने छ ।
(११) फोहर मैलाको भाँडो छोपिएको हुनु पर्ने छ ।
(१२) दैनिक रुपमा फोहर उठाउने वा नष्ट गर्ने व्यवस्था हुनु पर्ने छ ।
(१३) फोहर राख्ने भाँडो दैनिक सफा गर्ने र कीटनासक औषधी प्रयोग गरिएको हुनु पर्ने छ ।
(१४) खाना तयार गर्दा र वितरण गर्दा काम गर्ने टेवल र भुइँमा फोहोर हुनु हुँदैन ।
(१५) कम्तीमा वर्षको दुईपटक किट नियन्त्रण कम्पनिको सेवा लिनु पर्ने छ ।
(१६) सफाई र धुलाई कार्यका लागि पर्याप्त पानीको सुविधा उपलब्ध हुनु पर्ने छ ।
(१७) सागसब्जी र सलाद अनिवार्य रुपमा पोटासियम परम्यान्गानेट राखि सफा गरेको हुनु पर्ने छ ।
(१८) साधारण चोटपटकको लागि प्राथमिक उपचारको साधन उपलब्ध हुनु पर्ने छ ।
(१९) भाँडावर्तन राख्ने र्याकको उपयुक्त व्यवस्था गर्नु पर्ने छ ।
(२०) भान्सामा अग्नि निवारण यन्त्र राख्नु पर्ने छ ।

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

(२१) पकाउने स्थानको भित्ता आगोबाट सुरक्षित र धुन मिल्ने किसिमको हुनु पर्ने छ ।

(२२) खाना तयारी गर्ने, पकाउने, भण्डार गर्ने वा खपत गर्ने कुनै पनि कोठामा कोही पनि सुत्न हुँदैन ।

(२३) खाना पकाउने क्षेत्रमा खाने कार्य गर्नु हुँदैन ।

ङ. <u>भान्सा (**Kitchen**) का कामदारको पोशाक</u>

(१) कामको समयमा भान्सामा काम गर्ने कामदारले पोशाक (**Uniform**) लगाउनु पर्ने छ ।

(२) भान्साका कामदारलाई **Long / Short Sleeved Jacket,** लङ ट्राउजर, स्कार्फ, हेड गेयर, जुत्ता तथा एप्रोन व्यवस्था हुनु पर्ने छ ।

(३) प्रत्येक दिन सफा पोशाक लगाएको हुनु पर्ने छ ।

च. <u>सफा गर्ने स्थान (**Cleaning Area / Scullery**)</u>

(१) भाँडा वर्तन धुने र वाष्पीकरण (**Sterlize**) गर्ने स्थानको प्रवन्ध हुनु पर्ने छ ।

(२) न्यूनतम दुईवटा भाँडा धुने **Sink** हुनु पर्ने छ ।

(३) तातो र चिसो पानीको व्यवस्था हुनु पर्ने छ ।

(४) तातो पानी कम्तीमा ८५ डिग्री सेल्सीयस तापक्रम भएको हुनु पर्ने छ ।

(५) भाँडा वर्तन राख्न पर्याप्त तखता हुनु पर्ने छ ।

(६) भाँडा वर्तन हावाबाट सुकाउन र्याक र हुकको व्यवस्था हुनु पर्ने छ ।

(७) भाँडा धुन झोल साबुन नियमित रुपले उपलब्ध गराउनु पर्ने छ ।

(८) चाइना ग्लास, ककरी कटलरी आदि भाँडा फुटेको, चर्केको तथा कोरिएको हुन हुँदैन ।

(९) खाना बनाउने भाँडाहरु आगोको ज्वाला धुवाँ रहित र सफा गर्न सजिलो किसिमको हुनु पर्ने छ ।

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

छ. भण्डार (**Store**)

(१) सबै खाद्य तथा पेय पदार्थ भण्डार गर्दा वा चलाउँदा धुलो र अन्य कुराबाट प्रदुषित नहुने व्यवस्था गर्नु पर्ने छ ।

(२) खाद्य र पेय पदार्थ कीरा मुसा आदिबाट सुरक्षित रहने गरी भण्डार गर्नु पर्ने छ ।

(३) बासी रहँदा बिग्रने चिजहरु सुख्खा वा चिसो भण्डारमा राख्नु पर्ने छ ।

(४) अन्य कार्यको लागि भण्डारको प्रयोग गर्नु हुँदैन ।

(५) स्वास्थ्यकर र सुहाउँदो भाँडाहरु प्रयोग गर्नु पर्ने छ ।

(६) पकाइएका सबै खाना छोपिएको र आवश्यकतानुसार रेफ्रिजिरेटरमा राखेको हुनु पर्ने छ ।

(७) भण्डार क्षेत्र दैनिक सफा र किटाणु रहित बनाउनु पर्ने छ ।

(८) पेय पदार्थको लागि एउटा रेफ्रिजिरेटर, र

(९) खाद्य पदार्थको लागि एउटा रेफ्रिजिरेटर उपलब्ध हुनु पर्ने ।

(१०) भान्सामा काम गर्न कम्तिमा एउटा किचेन टेबुल हुनुपर्ने छ र त्यस्तो टेबुल स्टेलनेस स्टिल वा सामान्य टेबुलमा फोर्मिका कभर भएको हुनु पर्ने छ ।

(११) पर्याप्त र्याक र टेबुल उपलब्ध गराउनु पर्ने छ ।

(१२) सफा तखताहरु हुनु पर्ने छ ।

(१३) सफा कपबोर्ड हुनु पर्ने छ ।

ज. कर्मचारीको गुण र शिप (**Quality and Skill of Staffs**)

(१) सेवा र उत्पादन कार्यमा संलग्न २५ प्रतिशत कामदारहरु मान्यताप्राप्त संस्थाबाट तालिम लिएको हुनु पर्ने छ ।

(२) सेवा र उत्पादनमा संलग्न बाँकी स्टाफहरु कामको सिलसिलामा सिक्दै जाने व्यवस्था हुनु पर्ने छ ।

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

(३) तालिम प्राप्त कामदारहरुमा निम्न लिखित गुण हुनु पर्ने छ :
+ रेष्टुराँ र बारका उपकरणहरु ठीक ढङ्गले प्रयोग गर्न सक्ने ।
+ स्वास्थ्य सम्बन्धी ज्ञान र रेष्टुराँ र बारका उपकरणहरु सफा गर्ने ज्ञान भएको ।
+ आफ्नो काम सम्बन्धमा अपनाउनु पर्ने होसीयारी र सुरक्षाको ज्ञान भएको ।
+ मेनुको ज्ञान भएको ।
+ मातहतका कामदारलाई सिकाउने क्षमता भएको ।
+ रेष्टुराँका कामदारहरु मध्ये एक कामदारले एउटा विदेशी भाषा जानेको हुनु पर्ने छ ।

झ. भान्सेको योग्यता (**Qualification of Cook**)

(१) मेनु अनुसारका सबै खानेकुरा तयार गर्ने ज्ञान भएको हुनु पर्ने छ ।
(२) भान्साका उपकरण सही ढङ्गले प्रयोग गर्न सक्ने हुनु पर्ने छ ।
(३) स्वास्थ्य सरसफाई सम्बन्धी ज्ञान र भान्साका सरसामान सफा गर्ने ज्ञान भएको हुनु पर्ने छ ।
(४) मातहत कामदारलाई सिकाउने क्षमता भएको हुनु पर्ने छ ।

ञ. मेनुमा उल्लिखित खानाको स्तर (**Standard of Food Listed on the Menu**)

(१) मेनुका खानाहरु खाना पकाउने विधि अनुसार तयार गरिएका र प्रामाणिक स्तर कायम गरेको हुनु पर्ने छ ।
(२) खाना सफा र आकर्षक ढङ्गले प्रस्तुत गर्नु पर्ने छ ।
(३) खाना तथा पेय पदार्थको नाम र मूल्य स्पष्ट रुपमा मेनुमा उल्लेख गर्नु पर्ने छ ।

(ट) पोशाक (**Uniform**)

सबै कामदारलाई पोशाक (**Uniform**) उपलब्ध गराउनु पर्ने छ ।

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।

(ठ) सफाई (Cleaning)

(१) प्रत्येक क्षेत्रको सरसफाई नियमित रुपमा हुनु पर्ने छ ।
(२) सफाईको लागि आवश्यक सरसामान उपलब्ध हुनु पर्ने ।

४. हाउस किपिङ्ग (House Keeping)

सबै तिर सफा हुनु पर्ने छ ।

५. सुत्ने कोठा (Bed Room)

(क) आकार र सुविधाहरु

(१) कम्तीमा १५ वटा सुत्ने कोठा हुनु पर्ने छ ।
(२) कोठाको आकार बाथरुम सहित कम्तीमा १५६ वर्ग फिटको हुनु पर्ने छ ।
(३) खुल्ला हावा आवागमन गर्ने व्यवस्था हुनु पर्ने छ ।
(४) झ्याल खोल्न मिल्ने हुनु पर्ने छ ।
(५) रुम हिटरको व्यवस्था हुनु पर्ने छ ।
(६) स्थान र मौसम अनुरुप पङ्खा वा एअर कूलरको व्यवस्था हुनु पर्ने छ ।
(७) बिछ्यौना (Bed) को साइज एकलको ३९" र द्वयको (Double) ५४" हुनु पर्ने छ ।

ख. फर्निचर र सजावट

(१) उपयुक्त स्तरको फर्निचर र सजावट हुनु पर्ने छ ।
(२) कोठाहरु कीरा मुसा रहित हुनु पर्ने छ ।
(३) बाहिरबाट नदेखिने पर्दा राख्नु पर्ने छ ।
(४) फर्निचर बाँस बेत वा कुँदिएको काठबाट बनेको हुनु पर्ने छ ।
(५) स्थानीय सँस्कृति झल्कीनु पर्ने छ ।

४२२

आधिकारिकता मुद्रण विभागबाट प्रमाणित गरिएपछि मात्र लागु हुनेछ।