नेपाल राजपत्र

नेपाल सरकारद्वारा प्रकाशित

खण्ड ६३) काठमाडौं, कात्तिक ४ गते २०७० साल (संख्या २९

भाग ३

नेपाल सरकार

संस्कृति, पर्यटन तथा नागरिक उड्डयन मन्त्रालयको सूचना

नेपाल सरकारले होटल, लज, रेष्टुराँ, बार तथा पथ प्रदर्शक नियमावली, २०३८ को नियम ५ को उपनियम (२) ले दिएको अधिकार प्रयोग गरी एकतारे देखि पाँचतारे डिलक्स स्तरसम्मका होटल र पर्यटक आवास (रिसोर्ट) का सम्बन्धमा देहाय बमोजिमको आदेश जारी गरेकोछ :–

तपशील

(१) नेपालको कुनै पनि स्थानमा सञ्चालन हुने तारेस्तरका होटल तथा पर्यटक आवास (रिसोर्ट) संकृति, पर्यटन तथा नागरिक उड्डयन

मन्त्रालय, पर्यटन उद्योग महाशाखामा दर्ता तथा स्तर वर्गीकरण हुनु पर्नेछ ।

(२) एकतारे देखि पाँचतारे डिलक्ससम्मका होटलहरुको वर्गीकरण अनुसूची-१ देखि अनुसूची -६ मा उल्लिखित सुविधाको आधारमा गरिनेछ ।

(३) डिलक्स रिसोर्टको वर्गीकरण अनुसूची -६ र अन्य पर्यटक आवास (रिसोर्ट) हरुको वर्गीकरण अनुसूची -७ मा उल्लिखित सुविधाहरुको आधारमा गरिनेछ ।

(४) दफा (२) र (३) बमोजिम स्तर वर्गीकरण भएका होटल तथा पर्यटक आवास (रिसोर्ट) हरुमा उपलब्ध सुविधाहरु अध्यावधिक रहे नरहेको सम्बन्धमा प्रत्येक पाँच वर्षमा मन्त्रालयबाट जाँच गराई नवीकरण गराउनु पर्नेछ ।

(५) यो सूचना लागू हुनुभन्दा अगाडि स्तर वर्गीकरण भएका होटल तथा पर्यटक आवास (रिसोर्ट) हरु यसै आदेश बमोजिम वर्गीकरण भएको मानिनेछ ।

तर त्यस्ता होटल तथा पर्यटक आवास (रिसोर्ट) ले यो आदेश जारी भएको मितिले पाँच वर्षभित्र अनुसूची बमोजिमका सुविधाहरु उपलब्ध गराउनु पर्नेछ । उक्त अवधिभित्र अनुसूची बमोजिमका सुविधाहरु उपलब्ध नगराउने होटल तथा रिसोर्टको स्तर वर्गीकरणको नवीकरण गरिने छैन र उपलब्ध सुविधाहरुका आधारमा उपयुक्त तल्लो स्तरमा वर्गीकरण गरिनेछ ।

खण्ड ४८ अतिरिक्ताङ्क ४२ (ग) मिति २०५५ असोज ४ गतेको नेपाल राजपत्र भाग ३ मा प्रकाशित यस मन्त्रालयको सूचना खारेज गरिएको छ ।

अनुसूची-१

एकतारे स्तरको होटलमा हुनु पर्ने सुविधाहरु

१. स्थान र भौतिक सुविधा

क. ल्याण्डस्केपिङ

(१) उपयुक्त तरिकाले बारिएको, डुल्ने तथा बस्ने व्यवस्था भएको बगैंचा हुनु पर्ने,
(२) बगैंचामा नियमित रुपमा लामखुट्टे तथा अन्य किराहरु नियन्त्रण गर्ने व्यवस्था भएको हुनु पर्ने ।

ख. भवन र पार्किङ सम्बन्धी व्यवस्था

(१) बलियो धरातलमा भवन अवस्थित हुनु पर्ने तथा नयाँ बन्ने भवनहरु भुकम्प प्रतिरोधात्मक प्रविधिबाट निर्माण गरिएको हुनु पर्ने,
(२) वर्षा तथा हुरी बतासबाट भवन सुरक्षित हुनु पर्ने,
(३) किरा मुसा आदिबाट सुरक्षित हुनु पर्ने,
(४) काठका सबै बनोटहरुमा उचित संभार भएको हुनु पर्ने,
(५) प्रत्येक कोठाहरु हावा आवागमन (भेन्टिलेशन) को लागि प्राकृतिक एवं यान्त्रिक रुपमा उपयुक्त व्यवस्था भएको हुनु पर्ने,
(६) सजावटका सबै सामानहरु राम्रो र स्तरयुक्त हुनु पर्ने,
(७) कम्तीमा पाँच वटा गाडी पार्किङ गर्नसक्ने उपयुक्त व्यवस्था हुनु पर्ने ।

ग. अन्य कुराहरु

(१) होटलको नाम अंग्रेजी र नेपाली दुवै भाषामा लेखिएको हुनु पर्ने,

(२) सम्बन्धित निकायहरुमा होटल दर्ता भएको प्रमाणपत्रहरु सवैले देख्नेगरी राख्नु पर्ने,
(३) होटल हाताभित्र सबैले देख्नेगरी दिशाबोध हुने आन्तरिक नक्शा राख्नु पर्ने,
(४) भवन सुरक्षित तरिकाले कम्पाउड वाल लगाएको र फराकिलो प्रवेश द्धारको व्यवस्था गरिएको हुनु पर्ने ।

२. पब्लिक एरिया (Public Area)

क. लबि सम्बन्धी व्यवस्था

(१) बस्नका लागि पर्याप्त सोफाहरु हुनु पर्ने,
(२) दैनिक पत्रपत्रिकाहरु सवैले पढ्न पाउने गरी राखिएको हुनु पर्ने,
(३) स्थानीय पर्यटनमूलक सूचना सामग्रीहरु राख्ने र्‍याक वा स्ट्याण्डहरु हुनु पर्ने,
(४) हुलाक टिकट तथा हुलाक सेवाको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(५) भुइँमा मार्वल वा कार्पेट बिछ्याइएको हुनु पर्ने,
(६) बेल डेस्क तथा बेल ब्वाईको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(७) लबि आकर्षक कलाकृतिले सजाईएको हुनु पर्ने,
(८) भुक्तानी तरिका देखिने गरी राखिएको हुनु पर्ने,
(९) दैनिक विनिमय दरको सूची देखिने गरी राखिएको हुनु पर्ने,
(१०) प्रश्नावली/शिकायत आदिको लागि एक पत्र मन्जुषा राखिएको हुनु पर्ने,
(११) वाइफाई सहितको इन्टरनेट सुविधा उपलब्ध हुनु पर्ने ।

ख. फ्रन्ट अफिस
(१) फ्रन्ट अफिसमा काम गर्ने कर्मचारीहरुको लागि सफा एकै नाशको पोशाक (यूनिफर्म) को व्यवस्था हुनु पर्ने,
(२) चौबीसै घण्टा रिसेप्सनिष्टको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(३) अतिथिको सामान बोक्नको लागि बेल ब्वाईको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(४) फ्रन्ट अफिसमा कार्यरत सबै कर्मचारीहरु तालीम प्राप्त हुनु पर्ने,

(५) लेफ्ट लगेजको ट्याग सहितको भण्डारण सुविधा हुनु पर्ने ।

ग. फर्निचर र सजावट

(१) फर्निचर र सजावट स्तरयुक्त र राम्रो हालतमा रहेको हुनु पर्ने ।

घ. कोरिडोर तथा भुइँको सजावट

(१) बाहिरी कोरिडोर सिमेन्ट वा अरु किसिमले फिनिसिङ गरिएको वा सजिएको हुनु पर्ने,

(२) सबै कोरिडोर, भऱ्याङ र लिफ्टमा आपतकालीन बत्तीको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(३) भित्ता र छतमा रंगरोगन गरिएको हुनु पर्ने,

(४) करिडोर र भऱ्याङको चौडाई कम्तीमा एक दशमलव पाँच मिटर हुनु पर्ने,

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

ङ. विद्युत व्यवस्था

(१) २२० ख/५० AC सर्किट ब्रेकर सहित थ्री फेज लाईन हुनु पर्ने,

(२) होटल भित्र र बाहिर प्रशस्त प्रकाश दिने खालका बत्ती जडान भएको हुनु पर्ने,

(३) सबै विद्युत जडान कार्य प्रमाणपत्र प्राप्त इलेक्ट्रिसियनबाट भएको हुनु पर्ने,

(४) भरपर्दो वैकल्पिक ऊर्जा (सोलार, जेन सेट/जेनेरेटर) को व्यवस्था हुनु पर्ने ।

च. वातावरण सम्बन्धी व्यवस्था

(१) वातावरण सम्बन्धी सबै नियम पूरा भएको हुनु पर्ने,

(२) फोहोर पानी सार्वजनिक ढल वा सेप्टि ट्याङ्कमा फाल्ने व्यवस्था हुनु पर्ने,

(३) चौबीसै घण्टा सफा पानी उपलब्ध हुनु पर्ने,

(४) पूर्ण रुपले ढाकिएको जगेडा पानीको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(५) ट्रिटेड पानीको प्रयोग गरेको हुनु पर्ने,

(६) ढल र खानेपानीको सम्बन्धमा प्रचलित कानूनी प्रावधान पूरा गरेको हुनु पर्ने,

(७) फोहोर नष्ट गर्ने उचित प्रावधान पूरा गरेको हुनु पर्ने,

(८) शुद्ध पिउने पानी चौबीसै घण्टा उपलब्ध हुनु पर्ने,

(९) बरफ बनाउँदा उमालिएको र छानिएको पानीबाट बनाउने व्यवस्था हुनु पर्ने,

(१०) पिउन नहुने पानीको प्रत्येक धारामा सूचना टाँस गरिएको हुनु पर्ने ।

छ. सुरक्षा र सावधानी (सेक्युरिटी एण्ड सेफ्टि)

(१) अग्नि सुरक्षाका सबै नियमहरुको पालना भएको हुनु पर्ने,

(२) प्रत्येक कोठा तथा तलामा आपतकालमा सजिलै बाहिर निस्कन सक्ने व्यवस्था हुनु पर्ने,

(३) सुरक्षा नियम बमोजिम प्रत्येक तलामा अग्नि निवारक यन्त्र राख्नु पर्ने,

(४) सबै कामदारहरुलाई आपतकालमा बाहिर जाने तरिका अभ्यास गराउने र निस्कने स्थानहरुको नक्शा राख्नु पर्ने,

(५) सबै कोठामा अग्नि र सावधानी सम्बन्धी निर्देशिका राखिएको हुनु पर्ने,

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

(७) सबै झ्याल ढोकाहरु बन्द गर्ने तथा चुकुल ठीक दुरुस्त अवस्थामा रहेको हुनु पर्ने,

(८) साँचो राख्ने सुरक्षित स्थानको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(९) चौबिसै घण्टा सुरक्षा कर्मचारी रहने व्यवस्था हुनु पर्ने ।

ज. विविध

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

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

झ. <u>सङ्केत चिन्ह</u>

(१) सङ्केत चिन्ह स्पष्ट चिनिने सामान्य खालको हुनु पर्ने ।

ञ. <u>बैठक कोठा</u>

(१) एउटा उपयुक्त आकारको बैठक कोठा हुनु पर्ने ।

ट. <u>शौचालय</u>

(१) रिसेप्सन नजिकै महिला र पुरुष शौचालय हुनु पर्ने ।

ठ. <u>तापक्रम नियन्त्रण</u>

(१) सबै कोठाहरुमा वातानुकुलित (एयर कण्डिसन) युक्त हुनु पर्ने,
(२) आवश्यक मात्रामा विद्युतीय हिटरको व्यवस्था हुनु पर्ने ।

३. खाद्य तथा पेय पदार्थ (फुड एण्ड वेभरेज) सम्बन्धी व्यवस्था

क. <u>सामान्य</u>

(१) स्वास्थ्य सम्बन्धी सबै शर्त र नियमहरु पालना गरेको हुनु पर्ने,
(२) निर्धारित समयसम्म खुल्ला रहने व्यवस्था हुनु पर्ने,
(३) पर्याप्त प्रकाशको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(४) साधारण किसिमको सजावट हुनु पर्ने,
(५) भुइँ राम्रोसँग फिनिसिङ भएको हुनु पर्ने,
(६) कोठा सफा, शुद्ध र स्वास्थ्यकर स्तरको हुनु पर्ने ।

ख. <u>स्वास्थ्यकर रेष्टुराँको व्यवस्था</u>

(१) रेष्टुराँ स्वस्छ, सफा, भेन्टिलेशन भएको र स्वास्थ्य सम्बन्धी सबै शर्त पूरा गरेको हुनु पर्ने,

(२) प्रबेशद्धारमा रेष्टुराँको नाम देखिने गरी राख्नुपर्ने,
(३) रेष्टुराँमा अतिथिहरुका लागि फ्लसिङ सिष्टम भएको शौचालय हुनु पर्ने,
(४) आरामदायी फर्निचरको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(५) ग्राहकलाई मूल्य सहितको सफा र स्पष्ट बुझिने मेनु उपलब्ध गराउनु पर्ने,
(६) रेष्टुराँमा अग्नि निवारक उपकरण र आगलागीमा सजिलै बाहिर निस्कन सकिने व्यवस्था हुनु पर्ने ।

ग. <u>डकुमेन्टेशन</u>

(१) ग्राहकलाई प्रत्येक सेवाको छुट्टाछुट्टै बील प्रदान गर्नुपर्ने,
(२) बीलमा मिति र प्रदान गरिएको सेवाको विवरण स्पष्ट उल्लेख गर्नुपर्ने,
(३) सबै डकुमेन्टमा रेष्टुराँको नाम उल्लेख हुनु पर्ने ।

घ. <u>स्वस्थकर तथा सुरक्षित भान्सा व्यवस्था</u>

(१) खाना सम्बन्धी काम गर्ने सबै कामदारहरुको प्रत्येक छ महिनामा स्वास्थ्य परीक्षण गर्ने व्यवस्था गर्नुपर्ने,
(२) बिरामी कामदारलाई काममा लगाउन नहुने,
(३) भान्सा कीरा तथा मुसा आदिबाट सुरक्षित हुनु पर्ने,
(४) खाना बनाउनको लागि छुट्टै सिङ्कको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(५) हात धुनको लागि मात्र छुट्टै बेसिनको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(६) तातो र चिसो पानीको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(७) हात धुनको लागि साबुनको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(८) सफा तौलियाको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(९) भान्सा फराकिलो, उज्यालो र सफा हुनु पर्ने,
(१०) भान्साको फोहोर मैला राख्नको लागि उपयुक्त झोला तथा फोहर राख्ने भाँडा (डष्टवीन) को व्यवस्था हुनु पर्ने,
(११) फोहोर राख्ने भाँडा छोपिएको हुनु पर्ने,
(१२) दैनिक रुपमा फोहोर उठाउने वा नष्ट गर्ने व्यवस्था हुनु पर्ने,

(१३) फोहोर राख्ने भाँडा दैनिक सफा गर्ने र कीटनाशक औषधि प्रयोग गरिएको हुनु पर्ने,

(१४) खाना तयार गर्दा र वितरण गर्दा काम गर्ने टेबल र भुईंमा फोहोर हुन नहुने,

(१५) कम्तीमा वर्षको दुई पटक कीट नियन्त्रक सम्बन्धी विज्ञबाट किट नियन्त्रणको काम गराउनु पर्ने,

(१६) सफाई र धुलाई कार्यका लागि पर्याप्त पानीको सुविधा उपलब्ध हुनु पर्ने,

(१७) सागसब्जी र सलाद अनिवार्य रुपमा पोटासियम राखि सफा गर्ने व्यवस्था हुनु पर्ने,

(१८) साधारण चोटपटकको लागि प्राथमिक उपचारको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(१९) भाँडाबर्तन राख्ने र्‍याकको उपयुक्त व्यवस्था हुनु पर्ने,

(२०) भान्सामा अग्नि निवारक यन्त्र राखिएको हुनु पर्ने,

(२१) पकाउने स्थानको भित्ता आगोबाट सुरक्षित र धुन मिल्ने हुनु पर्ने,

(२२) खाना तयार गर्ने, पकाउने, भण्डार गर्ने वा खपत गर्ने कोठामा कोही पनि सुत्न नहुने,

(२३) खाना पकाउने क्षेत्रमा खाना खाने कार्य गर्न नहुने,

(२४) पकाउनका लागि भाँडा तथा औजारहरु मेनु अनुसार पर्याप्त हुनु पर्ने,

(२५) भान्सामा प्रयोग हुने औजारहरु स्टेनलेस स्टीलका हुनु पर्ने ।

ङ. भान्सामा काम गर्ने कामदारको पोशाक सम्बन्धी व्यवस्था

(१) कामको समयमा भान्सामा काम गर्ने कामदारले पोशाक लगाउनु पर्ने,

(२) भान्साका कामदारलाई ियलन⁄क्जयचत कभिभखभम व्बअपभत, लङ ट्राउजर, स्कार्फ, हेड गेयर, जुत्ता तथा एप्रोन आदिको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(३) भान्सामा काम गर्ने कामदारले प्रत्येक दिन सफा पोशाक लगाउनु पर्ने ।

च. सफा गर्ने स्थान (क्लिनिङ एरिया)

(१) भाँडाबर्तन धुने र स्टेरलाईज गर्ने स्थानको प्रवन्ध हुनु पर्ने,

(२) न्यूनतम दुईवटा भाँडा धुने सिङ्क हुनु पर्ने,

(३) तातो र चिसो पानीको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(४) तातो पानी कम्तीमा ७८ डिग्री सेल्सियस तापक्रम भएको हुनु पर्ने,

(५) भाँडाबर्तन राख्न पर्यात तखता वा र्‍याक हुनु पर्ने,

(६) भाँडाबर्तन हावाबाट सुकाउन र्‍याकको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(७) भाँडा धुन झोल साबुन नियमित रुपले उपलब्ध गराउने व्यवस्था हुनु पर्ने,

(८) चाइनावेर, ग्लासवेर, कटलरी आदि भाँडा फुटेको, चर्केको तथा कोरिएको हुन नहुने ।

छ. भण्डार सम्बन्धी व्यवस्था

(१) सबै खाद्य तथा पेय पदार्थ भण्डार गर्दा वा चलाउँदा धुलो र अन्य कुराबाट प्रदुषित नहुने व्यवस्था गर्नुपर्ने,

(२) खाद्य र पेय पदार्थ कीरा मुसा आदिबाट सुरक्षित रहने गरी भण्डारण गर्नुपर्ने,

(३) बासी रहँदा बिग्रने चिजहरु फ्रिजमा राख्ने व्यवस्था गर्नुपर्ने,

(४) खाद्य पदार्थ राम्रोसँग ढकन सहितको भाँडामा राख्नुपर्ने,

(५) खाद्य भण्डारमा क्लिनिङ मेटेरियल राख्न नहुने,

(६) भण्डार क्षेत्र दैनिक सफा र किटाणु रहित बनाउनु पर्ने,

(७) पेय पदार्थ र खाद्य पदार्थको लागि कम्तीमा एक⁄एक वटा छुट्टाछुट्टै रेफ्रिजेरेटर उपलब्ध हुनु पर्ने,

(८) पर्याप्त र्‍याक र टेबल हुनु पर्ने,

(९) सफा तखताहरु हुनु पर्ने,

(१०) सफा कप बोर्ड हुनु पर्ने,

(११) म्याद समाप्त भएका खाद्य तथा पेय पदार्थहरु भण्डारण तथा प्रयोग गर्न नहुने ।

ज. कर्मचारीको गुण र सीप

(१) सबै कर्मचारीहरुको सीप बृद्धिको लागि इन हाउस तालीमको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(२) तालीम प्राप्त कामदारहरुमा रेष्टुराँ र बारका उपकरणहरु ठीक ढंगले प्रयोग गर्न सक्ने, स्वास्थ्य सम्बन्धी र रेष्टुराँ र बारका उपकरणहरु सफा गर्ने ज्ञान भएको, आफ्नो काम सम्बन्धमा अपनाउनु पर्ने होशियारी र सुरक्षाको ज्ञान भएको, मेनुको ज्ञान भएको, मातहतका कामदारहरुलाई सिकाउने क्षमता भएको, रेष्टुराँका कर्मचारीहरु विदेशी पाहुनाहरुसँग राम्रोसँग सञ्चार गर्न सक्ने क्षमता भएको जस्ता गुणहरु हुनु पर्ने ।

झ. मुख्य भान्सेको योग्यता

(१) मेनु अनुसारका खानेकुरा तयार गर्ने ज्ञान हुनु पर्ने,

(२) भान्साका उपकरणहरु सही ढंगले प्रयोग गर्न सक्ने क्षमता हुनु पर्ने,

(३) स्वास्थ्य र सरसफाई सम्बन्धी ज्ञान र भान्साका सरसामान सफा गर्ने ज्ञान हुनु पर्ने,

(४) मातहत कामदारलाई सिकाउने क्षमता हुनु पर्ने,

(५) खाना बनाउन प्रयोग हुने सामग्रीहरुको राम्रोसँग हरहिसाव गर्न सक्ने ज्ञान हुनु पर्ने,

(६) मान्यता प्राप्त संस्थाबाट तालीम लिएको हुनु पर्ने ।

ञ. मेनुमा उल्लेखित खानाको स्तर

(१) मेनुका खानाहरु पकाउने विधि अनुसार तयार गरिएका र प्रमाणिक स्तर कायम गर्नु पर्ने,

(२) खाना सफा र आकर्षक ढंगले प्रस्तुत गर्नु पर्ने,

(३) खाना तथा पेय पदार्थको नाम र मूल्य स्पष्ट रुपमा मेनुमा उल्लेख गर्नु पर्ने ।

ट. पोशाक

(१) सबै कर्मचारी तथा कामदारहरुलाई पोशाक उपलब्ध गराउनु पर्ने ।

ठ. सफाई

(१) प्रत्येक क्षेत्रको सरसफाई नियमित रुपमा हुनु पर्ने,

(२) सफाईको लागि आवश्यक सरसामान उपलब्ध हुनु पर्ने ।

४. हाउस किपिङ

(क) होटलको सबै क्षेत्रमा सफा राख्नुका साथै आकर्षक ढंगले सजाईएको हुनु पर्ने,

(ख) होटलमा आवश्यक पर्ने लिनेन तथा युनिफर्म समयमा आवश्यकतानुसार उपलब्ध हुनु पर्ने ।

५. सुत्ने कोठा

क. संख्या, आकार र सुविधा

(१) कम्तीमा २० वटा सुत्ने कोठा हुनु पर्ने,

(२) कोठाको आकार बाथरुप सहित कम्तीमा १६९ वर्ग फिटको हुनु पर्ने,

(३) सबै कोठामा खुल्ला हावा आवागमन हुने व्यवस्था हुनु पर्ने,

(४) झ्याल खोल्न मिल्ने किसिमको हुनु पर्ने,

(५) सबै कोठामा स्थान र मौसम अनुरुप पंखा, हिटर तथा एयर कण्डिस्नर/एयर कुलरको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(६) बिछ्यौनाको चौडाई एकलको कम्तीमा ३९ इन्च र डबलको ५४ इन्च हुनु पर्ने,

(७) प्रत्येक कोठामा टेलिफोनको व्यवस्था हुनु पर्ने ।

ख. फर्निचर र सजावट

(१) उपयुक्त गुणस्तरको फर्निचर र सजावट हुनु पर्ने,
(२) कोठाहरु कीरा र मुसा रहित हुनु पर्ने,
(३) स्थानीय संस्कृति झल्किने किसिमले सजावट गरिएको हुनु पर्ने ।

ग. अन्य कुराहरु

(१) उचित संभार भएको परम्परागत वा नयाँ सजावट हुनु पर्ने,
(२) प्रत्येक कोठामा नाम वा नम्बर राखिएको हुनु पर्ने,
(३) सुरक्षित पिउने पानी राखिएको हुनु पर्ने,
(४) कोठाहरु सफा, स्वच्छ र दुर्गन्ध रहित हुनु पर्ने,
(५) ढकन सहितका कम्तीमा २ वटा गिलास र एउटा एष्ट्रे राखिएको हुनु पर्ने,
(६) रद्दि कागज तथा अन्य फोहोर फाल्न एउटा बास्केट राखिएको हुनु पर्ने ।

घ. कुर्सी र टेबल

(१) कोठामा प्रत्येक व्यक्तिका लागि एक वटाका दरले बेडसाईड टेबल, बेडसाईड बत्ती र कुर्सी हुनु पर्ने ।

च. कपडा राख्ने व्यवस्था

(१) कपडा राख्नको लागि आवश्यक संख्यामा र्याक र ह्याङगर हुनु पर्ने,
(२) कम्तीमा एक वा दुई खण्ड भएको लगेज र्याक हुनु पर्ने ।

छ. विद्युतीकरण

(१) पर्याप्त उज्यालो हुने गरी बत्तीको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(२) कोठामा एउटा मुख्य बत्ती हुनु पर्ने ।

ज. बिछ्यौना

(१) स्तरीय डसना हुनु पर्ने,
(२) दुई वटा सेतो तन्ना, सिरक वा कम्बल हुनु पर्ने,
(३) अतिथि बदलिए पछि र पाहुनाको माग अनुसार तन्ना फेर्नुपर्ने,
(४) जगेडा तकियाको व्यवस्था हुनु पर्ने ।

झ. भुइँको सजावट

(१) भुइँमा स्तरीय कार्पेट बिछ्याईएको वा पार्केटिङ गरिएको हुनु पर्ने ।

ञ. भित्ता

(१) भित्ता इट्टाकार वा प्लाष्टर र रंगरोगन गरिएको हुनु पर्ने,
(२) आकर्षक पोष्टर वा आर्ट वर्कबाट सजावट गरिएको हुनु पर्ने ।

ट. झ्यालको पर्दा
(१) झ्यालमा पातलो र बाक्लो गरी दुई तह पर्दा राखिएको हुनु पर्ने ।

ठ. सुरक्षा
(१) गुणस्तरीय र मजबुत ताला साँचोको व्यवस्था हुनुपर्ने,
(२) हरेक कोठामा स्मोक अलार्म वा स्मोक डिटेक्टर राखिएको हुनु पर्ने,
(३) हरेक तला तथा युनिटमा सी.सी.टी.भी.को व्यवस्था हुनु पर्ने ।

ड. नुहाउने कोठा
(१) सबै कोठाहरुमा एटेच बाथरुम हुनु पर्ने,
(२) नुहाउने कोठाको क्षेत्रफल सुहाउँदो हुनु पर्ने,
(३) भित्तामा टायल बिछ्याईएको वा पानीले नभिज्ने चिल्लो रंगरोगन गरिएको हुनु पर्ने,

(४) सावर कर्टेन हुनु पर्ने,
(५) सबै नुहाउने कोठामा वाल माउन्टेड सिङ्क हुनु पर्ने,
(६) फ्लस सिष्टम भएको ट्वाईलेट हुनु पर्ने,
(७) तातो चिसो पानी सहितको वास बेशिन हुनु पर्ने,
(८) आवश्यक मात्रामा साबुन र सेम्पुको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(९) एउटा ऐनाको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(१०) बेसीनको छेउमा बिजुलीको प्लग हुनु पर्ने,
(११) सबै स्थानमा पर्याप्त उज्यालोको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(१२) एउटा तौलिया बार हुनु पर्ने र सो मा ह्याण्ड टावेल र बाथ टावेल हुनु पर्ने,
(१३) हरेक दोस्रो दिन वा चेक आउट भएपछि वा अतिथिको इच्छा अनुसार तौलिया परिवर्तन गर्नुपर्ने ।

६. सेवाको आवश्यक स्तर

क. <u>तालीम</u>
(१) व्यवस्थापन स्तरका सबै कर्मचारीहरुले मान्यताप्राप्त संस्थाबाट तालीम लिएको हुनु पर्ने ।

ख. <u>प्रस्तुती</u>
(१) सबै कर्मचारीहरुले सफा र पद अनुसारको लुगा लगाएको हुनु पर्ने,
(२) सबै कर्मचारीहरु फुर्तिलो र चुस्त देखिनु पर्ने ।

ग. <u>गुणस्तर</u>
(१) तोकिएको समयमा सेवा पुऱ्याउनु पर्ने,
(२) व्यवस्थापन चुस्त हुनु पर्ने,
(३) कर्मचारीको व्यवहार मैत्रीपूर्ण र ग्राहक मैत्री हुनु पर्ने ।

घ. <u>कर्मचारीहरुको सुविधा</u>
(१) डाईनिङको छुट्टै व्यवस्था हुनु पर्ने,
(२) लकरहरुको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(३) लाउण्ड्री सुविधा हुनु पर्ने ।

अनुसूची-२

दुईतारे स्तरको होटलमा हुनु पर्ने सुविधाहरु

१. स्थान र भौतिक सुविधा

क. <u>ल्याण्डस्केपिङ</u>

(१) उपयुक्त तरिकाले बारिएको, डुल्ने तथा बस्ने व्यवस्था सहितको बगैँचा हुनु पर्ने,
(२) बगैँचामा नियमित रुपमा लामखुट्टे तथा अन्य किराहरु नियन्त्रण गर्ने व्यवस्था हुनु पर्ने ।

ख. <u>भवन र पार्किङ सम्बन्धी व्यवस्था</u>

(१) भवन बलियो धरातलमा अवस्थित हुनु पर्ने तथा नयाँ बन्ने भवनहरु भुकम्प प्रतिरोधात्मक प्रविधिबाट निर्माण गरिएको हुनु पर्ने,
(२) भवन वर्षा तथा हुरी बतासबाट सुरक्षित हुनु पर्ने,
(३) भवन किरा मुसा आदिबाट सुरक्षित हुनु पर्ने,
(४) काठका सवै बनोटहरु उचित संभार भएको हुनु पर्ने,
(५) प्रत्येक कोठाहरु हावा आवागमन (भेन्टिलेशन) को लागि प्राकृतिक एवं यान्त्रिक रुपमा उपयुक्त व्यवस्था हुनु पर्ने,
(६) सजावटका सवै सामान राम्रो र स्तरयुक्त हुनु पर्ने,
(७) कम्तीमा दश वटा गाडी पार्किङ गर्नसक्ने उपयुक्त व्यवस्था हुनु पर्ने ।

ग. <u>अन्य कुराहरु</u>

(१) होटलको नाम अंग्रेजी र नेपाली दुवै भाषामा लेखिएको हुनु पर्ने,

(२) सम्बन्धित निकायहरुमा होटल दर्ता भएको प्रमाणपत्रहरु सबैले देख्नेगरी प्रदर्शन गरिएको हुनु पर्ने,
(३) होटल हाताभित्र सबैले देख्नेगरी दिशाबोध हुने आन्तरिक नक्शा राख्नुपर्ने,
(४) भवन सुरक्षित तरिकाले कम्पाउड वाल लगाएको र फराकिलो प्रवेश द्वारको व्यवस्था हुनु पर्ने ।

२. पब्लिक एरिया (Public Area)

क. लबि सम्बन्धी व्यवस्था

(१) बस्नका लागि आरामदायी र पर्याप्त सोफाहरु हुनु पर्ने,
(२) दैनिक पत्रपत्रिकाहरु हुनु पर्ने,
(३) स्थानीय पर्यटनमूलक सूचना सामग्रीहरु राख्ने ऱ्याक वा स्ट्याण्डहरु हुनु पर्ने,
(४) हुलाक टिकट तथा हुलाक सेवाको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(५) भुइँमा मार्वल वा कार्पेट बिछ्याइएको हुनु पर्ने,
(६) लबि आकर्षक कलाकृतिले सजाईएको हुनु पर्ने,
(७) भुक्तानी तरिका देखिने गरी राखिएको हुनु पर्ने,
(८) दैनिक विनिमय दरको सूची देखिने गरी राखिएको हुनु पर्ने,
(९) प्रश्नावली/गुनासो आदिको लागि एक पत्र मन्जुषा हुनु पर्ने,
(१०) वाईफाई सहितको इन्टरनेट सुविधा हुनु पर्ने ।
(११) CCTV को व्यवस्था हुनु पर्ने,
(१२) लबिमा महिला र पुरुषको लागि छुट्टाछुट्टै शौचालयको व्यवस्था हुनु पर्ने ।

ख. फ्रन्ट अफिस (Front Office)

(१) फ्रन्ट अफिसमा काम गर्ने कर्मचारीहरुको लागि सफा र एकै नाशको पोशाक (यूनिफर्म) को व्यवस्था हुनु पर्ने,
(२) चौबीसै घण्टा रिसेप्सनिष्टको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(३) बेल डेस्क तथा बेल ब्वाईको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(४) दुई साँचो भएको सेफ डिपोजिट बक्स हुनु पर्ने,
(५) रिसेप्सनमा सूचना सेवा, किओस्क (KIOSK), क्यासियर हुनु पर्ने,
(६) फ्याक्स तथा वाईफाई सहितको इन्टरनेट सुविधा हुनु पर्ने,
(७) लेफ्ट लगजको ट्याग सहित भण्डार र सेवाको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(८) फ्रन्ट अफिसमा कार्यरत सवै कर्मचारीहरु तालीम प्राप्त हुनु पर्ने ।

ग. फर्निचर र सजावट

(१) फर्निचर र सजावट स्तरयुक्त र राम्रो हालतमा रहेको हुनु पर्ने,
(२) उद्योगको समसामयिक स्तर प्रतिनिधित्व हुने सजावट हुनु पर्ने,
(३) सजावटको स्तर सामान्यतः अन्य भौतिक सुविधासँग मेल खाने हुनु पर्ने ।

घ. कोरिडोर तथा भुइँको सजावट

(१) बाहिरी कोरिडोर सिमेन्ट वा अरु किसिमले फिनिसिङ गरिएको वा सजिएको हुनु पर्ने,
(२) सबै कोरिडोर, भऱ्याङ र लिफ्टमा आपतकालीन बत्तीको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(३) भित्ता र छतमा रंगरोगन गरिएको हुनु पर्ने,
(४) करिडोर र भऱ्याङको चौडाई कम्तीमा एक दशमलव पाँच मिटर हुनु पर्ने,
(५) प्रत्येक तलामा दिशा निर्देश गर्ने सूचना वा संकेत राखिएको हुनु पर्ने ।

ङ. विद्युत व्यवस्था

(१) २२० V/५० AC सर्किट ब्रेकर सहित थ्री फेज लाईन जडान भएको हुनु पर्ने,
(२) होटल भित्र र बाहिर प्रशस्त प्रकाश दिने खालका बत्ती जडान भएको हुनु पर्ने,

(३) सबै विद्युत जडान कार्य प्रमाणपत्र प्राप्त इलेक्ट्रिसियनबाट भएको हुनु पर्ने,
(४) भरपर्दो बैकल्पिक ऊर्जा (सोलार, जेन सेट/जेनेरेटर आदि) को व्यवस्था हुनु पर्ने ।

च. <u>वातावरण सम्बन्धी व्यवस्था</u>
(१) वातावरण सम्बन्धी सबै नियम पूरा भएको हुनु पर्ने,
(२) फोहोर पानी सार्वजनिक ढल वा सेफ्टि ट्याङ्कमा फाल्ने व्यवस्था हुनु पर्ने,
(३) चौबीसै घण्टा सफा पानी उपलब्ध हुनु पर्ने,
(४) पूर्ण रुपले ढाकिएको जगेडा पानीको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(५) ट्रिटेड पानीको प्रयोग गरेको हुनु पर्ने,
(६) ढल र खानेपानीको सम्बन्धमा प्रचलित कानूनी प्रावधान पूरा गरेको हुनु पर्ने,
(७) फोहोर नष्ट गर्ने उचित प्रावधान पूरा गरेको हुनु पर्ने,
(८) शुद्ध पिउने पानी चौबीसै घण्टा उपलब्ध हुनु पर्ने,
(९) बरफ बनाउँदा उमालिएको र छानिएको पानीबाट बनाउने व्यवस्था हुनु पर्ने,
(१०) पिउन नहुने पानीको प्रत्येक धारामा सूचना टाँस गरिएको हुनु पर्ने ।

छ. <u>सुरक्षा र सावधानी (सेक्युरिटी एण्ड सेफ्टि)</u>
(१) अग्नि सुरक्षाका सबै नियमहरुको पालना भएको हुनु पर्ने,
(२) प्रत्येक कोठा तथा तलामा आपतकालमा सजिलै बाहिर निस्कन सक्ने व्यवस्था हुनु पर्ने,
(३) सुरक्षा नियम बमोजिम प्रत्येक तलामा अग्नि निवारक यन्त्र राख्नु पर्ने,
(४) सबै कर्मचारीहरुलाई आपतकालमा बाहिर जाने तरिका अभ्यास गराउने र निस्कने स्थानहरुको नक्शा राख्नु पर्ने,
(५) सबै कोठामा अग्नि र सावधानी सम्बन्धी निर्देशिका राखिएको हुनु पर्ने,
(६) भवन अग्नि निरीक्षकबाट निरीक्षण गरी स्वीकृति भएको हुनु पर्ने,

(७) सबै झ्याल ढोकाहरु बन्द गर्ने तथा चुकुल ठीक दुरुस्त अवस्थामा रहेको हुनु पर्ने,
(८) साँचो राख्ने सुरक्षित स्थानको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(९) सेफ डिपोजिट बक्स उपलब्ध हुनु पर्ने,
(१०) चौबीसै घण्टा सुरक्षा कर्मचारी रहने व्यवस्था हुनु पर्ने ।

ज. <u>विविध</u>
(१) ग्राहकका लागि फ्रन्ट डेस्कमा टेलिफोन सुविधा उपलब्ध हुनु पर्ने,
(२) सबै तलामा अप्रेटरद्धारा सम्पर्क हुने टेलिफोन हुनु पर्ने,
(३) फ्रन्ट डेस्कमा फ्याक्स, फोटोकपी र इमेल सुविधा हुनु पर्ने ।

झ. <u>सङ्केत चिन्ह</u>
सङ्केत चिन्ह स्पष्ट चिनिने सामान्य खालको हुनु पर्ने ।

ञ. <u>बैठक कोठा तथा बैंकेट हल</u>
(१) एउटा उपयुक्त आकारको बैठक कोठा हुनु पर्ने,
(२) बैठक कोठा उज्यालो र राम्रो फर्निचरले सजिएको हुनु पर्ने,
(३) बैठक कोठा नजिकै महिला र पुरुषको लागि छुट्टाछुट्टै शौचालयको व्यवस्था हुनु पर्ने ।

ट. <u>विविध पसल</u>
मुख्य भवनको भित्र वा बाहिर स–साना हस्तकलाका सामानको पसल हुनु पर्ने ।

ठ. <u>तापक्रम नियन्त्रण</u>
सबै कोठाहरु, रिसेप्सन, रेष्टुरेन्ट, बार तथा बैंकेट हलमा AC को व्यवस्था हुनु पर्ने ।

३. खाद्य तथा पेय पदार्थ (फुड एण्ड वेभरेज) सम्बन्धी व्यवस्था

क. <u>सामान्य</u>
(१) स्वास्थ्य सम्बन्धी सबै शर्त र नियमहरु पालना गरेको हुनु पर्ने,

(२) निर्धारित समयसम्म खुल्ला रहने व्यवस्था हुनु पर्ने,
(३) पर्याप्त प्रकाशको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(४) साधारण किसिमको सजावट हुनु पर्ने,
(५) भुइँ राम्रोसँग फिनिसिङ भएको हुनु पर्ने,
(६) सफा, शुद्ध र स्वास्थ्यकर स्तरको हुनु पर्ने,
(७) भित्तामा राम्रो र सुहाउँदो सजावट भएको हुनु पर्ने ।

ख. स्वास्थ्यकर रेष्टुराँको व्यवस्था

(१) रेष्टुराँ स्वस्छ, सफा, भेन्टिलेशन भएको र स्वास्थ्य सम्बन्धी सबै शर्त पूरा गरेको हुनु पर्ने,
(२) प्रबेशद्धारमा रेष्टुराँको नाम देखिने गरी बोर्ड राख्नु पर्ने,
(३) रेष्टुराँमा अतिथिहरुका लागि फ्लसिङ सिष्टम भएको महिला र पुरुष शौचालय हुनु पर्ने,
(४) कम्तीमा ३० इन्च उचाईको टेबल र १८ इन्च उचाईको कुर्सी सहित आरामदायी फर्निचरको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(५) ग्राहकलाई मूल्य सहितको सफा र स्पष्ट बुझिने मेनु उपलब्ध गराउनु पर्ने,
(६) प्रवेशद्धारमा मेनु प्रदर्शित गरिएको हुनु पर्ने,
(७) बिहान, दिउसो र बेलुकी खाना खाने समय निर्धारण गरी देखिने गरी राख्नु पर्ने,
(८) रेष्टुराँमा अग्नि निवारक उपकरण र आगलागीमा सजिलै बाहिर निस्कन सकिने व्यवस्था हुनु पर्ने ।

ग. डकुमेन्टेशन

(१) ग्राहकलाई प्रत्येक सेवाको लागि छुट्टाछुट्टै बील प्रदान गर्नु पर्ने,
(२) बीलमा मिति र प्रदान गरिएको सेवाको विवरण स्पष्ट उल्लेख गर्नु पर्ने,
(३) सबै डकुमेन्टमा रेष्टुराँको नाम उल्लेख हुनु पर्ने,
(४) रुम सर्भिसमा नगद भुक्तानिको लागि मनाही गरिएको हुनु पर्ने ।

घ. स्वास्थ्यकर तथा सुरक्षित भान्सा व्यवस्था

(१) खाना सम्बन्धी काम गर्ने सबै कामदार/कर्मचारीहरुको प्रत्येक छ महिनामा स्वास्थ्य परीक्षण गर्ने व्यवस्था गर्नुपर्ने,
(२) बिरामी कामदारलाई काममा लगाउन नहुने,
(३) मासु र तरकारी तयार गर्नको लागि अलग अलग स्थान हुनु पर्ने,
(४) भान्सा कीरा तथा मुसा आदिबाट सुरक्षित हुनु पर्ने,
(५) खाना बनाउनको लागि छुट्टै सिङ्कको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(६) हात धुनको लागि मात्र छुट्टै बेसिनको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(७) तातो र चिसो पानीको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(८) हाल धुनको लागि साबुनको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(९) सफा तौलियाको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(१०) भान्सा फराकिलो, उज्यालो र सफा हुनु पर्ने,
(११) भान्साको फोहोर मैला राख्नको लागि उपयुक्त झोला सहितको फोहर राख्ने भाँडा (डष्टवीन) को व्यवस्था हुनु पर्ने,
(१२) फोहोर राख्ने भाँडा छोपिएको हुनु पर्ने,
(१३) दैनिक रुपमा फोहोर उठाउने वा नष्ट गर्ने व्यवस्था हुनु पर्ने,
(१४) फोहोर राख्ने भाँडा दैनिक सफा गर्ने र कीटनाशक औषधि प्रयोग गरिएको हुनु पर्ने,
(१५) खाना तयार गर्दा र वितरण गर्दा काम गर्ने टेबल र भुईंमा फोहोर हुन नहुने,
(१६) कम्तीमा वर्षको दुई पटक कीट नियन्त्रक कम्पनीको सेवा लिनु पर्ने,
(१७) सफाई र धुलाई कार्यका लागि पर्याप्त पानीको सुविधा उपलब्ध हुनु पर्ने,
(१८) सागसब्जी र सलाद अनिवार्य रुपमा पोटासियम राखि सफा गर्ने व्यवस्था हुनु पर्ने,
(१९) साधारण चोटपटकको लागि प्राथमिक उपचारको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(२०) भाँडाबर्तन राख्ने र्‍याकको उपयुक्त व्यवस्था हुनु पर्ने,
(२१) भान्सामा अग्नि निवारक यन्त्र राखिएको हुनु पर्ने,

(२२) पकाउने स्थानको भित्ता आगोबाट सुरक्षित र धुन मिल्ने हुनु पर्ने,

(२३) खाना तयार गर्ने, पकाउने, भण्डार गर्ने वा खपत गर्ने कोठामा कोही पनि सुत्न नहुने,

(२४) खाना पकाउने क्षेत्रमा खाना खाने कार्य गर्न नहुने,

(२५) पकाउनका लागि भाँडा तथा औजारहरु मेनु अनुसार पर्याप्त हुनु पर्ने,

(२६) भान्सामा प्रयोग हुने औजारहरु स्टेनलेस स्टीलका हुनु पर्ने,

(२७) होटल मालिक वा प्रवन्धकले नियमित रुपमा फोहोर फालिएको रेखदेख गर्नुपर्ने ।

ङ. भान्सामा काम गर्ने कामदारको पोशाक सम्बन्धी व्यवस्था

(१) कामको समयमा भान्सामा काम गर्ने कामदारले पोशाक लगाउनु पर्ने,

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

(३) भान्सामा काम गर्ने कामदारले प्रत्येक दिन सफा पोशाक लगाउनु पर्ने ।

च. सफा गर्ने स्थान (Cleaning Area)

(१) भाँडाबर्तन धुने र स्टेरलाईज गर्ने स्थानको प्रवन्ध हुनु पर्ने,

(२) न्यूनतम दुईवटा भाँडा धुने सिङ्क हुनु पर्ने,

(३) तातो र चिसो पानीको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(४) तातो पानी कम्तीमा ७८ डिग्री सेल्सियस तापक्रम भएको हुनु पर्ने,

(५) भाँडाबर्तन राख्न पर्यात तखता वा न्याक हुनु पर्ने,

(६) भाँडाबर्तन हावाबाट सुकाउन न्याकको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(७) भाँडा धुन झोल साबुन नियमित रुपले उपलब्ध गराउने व्यवस्था हुनु पर्ने,

(८) चाइनावेर, ग्लासवेर, कटलरी आदि भाँडा फुटेको, चर्केको तथा कोरिएको हुन नहुने ।

छ. भण्डार सम्बन्धी व्यवस्था (Store)

(१) सबै खाद्य तथा पेय पदार्थ भण्डार गर्दा वा चलाउँदा धुलो र अन्य कुराबाट प्रदुषित नहुने व्यवस्था गर्नुपर्ने,

(२) खाद्य र पेय पदार्थ कीरा मुसा आदिबाट सुरक्षित रहने गरी भण्डारण गर्नु पर्ने,

(३) बासी रहँदा बिग्रने चिजहरु फ्रिजमा राख्ने व्यवस्था गर्नु पर्ने,

(४) खाद्य पदार्थ राम्रोसँग ढकन सहितको भाँडामा राख्नु पर्ने,

(५) खाद्य भण्डारमा क्लिनिङ मेटेरियल राख्न नहुने,

(६) भण्डार क्षेत्र दैनिक सफा र किटाणु रहित बनाउनु पर्ने,

(७) पेय पदार्थ र खाद्य पदार्थको लागि कम्तीमा एक/एकवटा छुट्टाछुट्टै रेफ्रिजेरेटर उपलब्ध हुनु पर्ने,

(८) पर्याप्त न्याक र टेबल हुनु पर्ने,

(९) सफा तखताहरु हुनु पर्ने,

(१०) सफा कप बोर्ड हुनु पर्ने,

(११) म्याद समाप्त भएका खाद्य तथा पेय पदार्थहरु भण्डारण तथा प्रयोग गर्न नहुने ।

ज. कर्मचारीको गुण र सीप

(१) सबै कर्मचारीहरुको सीप बृद्धिको लागि इन हाउस तालीमको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(२) तालीम प्राप्त कामदारहरुमा रेष्टुराँ र बारका उपकरणहरु ठीक ढंगले प्रयोग गर्न सक्ने, स्वास्थ्य सम्बन्धी र रेष्टुराँ तथा बारका उपकरणहरु सफा गर्ने ज्ञान भएको, आफ्नो काम सम्बन्धमा अपनाउनु पर्ने होशियारी र सुरक्षाको ज्ञान भएको, मेनुको ज्ञान भएको, मातहतका कामदारहरुलाई सिकाउने क्षमता भएको, सेवा क्षेत्रका कर्मचारीहरु विदेशी पाहुनाहरुसँग राम्रोसँग सञ्चार गर्न सक्ने क्षमता हुनु पर्ने ।

झ. **भान्सेको योग्यता**

(१) मेनु अनुसारका खानेकुरा तयार गर्ने ज्ञान हुनु पर्ने,
(२) भान्साका उपकरणहरु सही ढंगले प्रयोग गर्न सक्ने क्षमता हुनु पर्ने,
(३) स्वास्थ्य र सरसफाई सम्बन्धी ज्ञान र भान्साका सरसामान सफा गर्ने ज्ञान हुनु पर्ने,
(४) मातहत कामदारलाई सिकाउने क्षमता हुनु पर्ने,
(५) खाना बनाउन प्रयोग हुने सामग्रीहरुको राम्रोसँग हरहिसाव गर्न सक्ने ज्ञान हुनु पर्ने,
(६) मान्यता प्राप्त संस्थाबाट तालीम लिएको हुनु पर्ने ।

ञ. मेनुमा उल्लेखित खानाको स्तर

(१) मेनुका खानाहरु पकाउने विधि अनुसार तयार गरिएका र प्रमाणिक स्तर कायम गर्नु पर्ने,
(२) खाना सफा र आकर्षक ढंगले प्रस्तुत गर्नु पर्ने,
(३) खाना तथा पेय पदार्थको नाम र मूल्य स्पष्ट रुपमा मेनुमा उल्लेख गर्नु पर्ने ।

ट. पोशाक

सबै कर्मचारी तथा कामदारहरुलाई पोशाक उपलब्ध गराउनु पर्ने ।

ठ. सफाई

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

४. हाउस किपिङ

(क) होटलको सबै क्षेत्रमा सफा राख्नुका साथै आकर्षक ढंगले सजाईएको हुनु पर्ने,

(ख) होटलमा आवश्यक पर्ने लिनेन तथा युनिफर्म समयमा आवश्यकता अनुसार उपलब्ध हुनु पर्ने ।

५. सुत्ने कोठा

क संख्या, आकार र सुविधा

(१) कम्तीमा चालीस वटा सुत्ने कोठा हुनु पर्ने,
(२) कोठाको आकार बाथरुम सहित कम्तीमा १६९ वर्ग फिटको हुनु पर्ने,
(३) सबै कोठामा खुल्ला हावा आवागमन हुने व्यवस्था हुनु पर्ने,
(४) झ्याल खोल्न मिल्ने किसिमको हुनु पर्ने,
(५) सबै कोठामा स्थान र मौसम अनुरुप पंखा, हिटर तथा एयर कण्डिस्नर/एयर कुलरको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(६) बिछ्यौनाको चौडाई एकलको कम्तीमा ३९ इन्च र डबलको ५४ इन्च हुनु पर्ने,
(७) प्रत्येक कोठामा टेलिफोनको व्यवस्था हुनु पर्ने ।

ख. फर्निचर र सजावट

(१) उपयुक्त गुणस्तरको फर्निचर र सजावट हुनु पर्ने,
(२) कोठाहरु कीरा र मुसा रहित हुनु पर्ने,
(३) स्थानीय संस्कृति प्रतिबिम्बित हुने किसिमका फर्निचर र सजावट गरिएको हुनु पर्ने,

ग. अन्य कुराहरु

(१) उचित संभार भएको परम्परागत वा आधुनिक सजावट हुनु पर्ने,
(२) प्रत्येक कोठामा नाम वा नम्बर राखिएको हुनु पर्ने,
(३) सुरक्षित पिउने पानी राखिएको हुनु पर्ने,
(४) कोठाहरु सफा, स्वच्छ र दुर्गन्ध रहित हुनु पर्ने,

(५) ढकन सहितका कम्तीमा २ वटा गिलास र एउटा एष्ट्रे राखिएको हुनु पर्ने,
(६) रद्दि कागज तथा अन्य फोहोर फाल्न एउटा बास्केट राखिएको हुनु पर्ने ।

घ. कुर्सी र टेबल

(१) कोठामा प्रत्येक व्यक्तिका लागि एकवटाका दरले बेडसाईड टेबल, बेडसाईड बत्ती र कुर्सी हुनु पर्ने,
(२) एउटा टि टेबल हुनु पर्ने ।

च. कपडा राख्ने व्यवस्था

(१) कपडा राख्नको लागि आवश्यक संख्यामा ऱ्याक र ह्याङगर हुनु पर्ने,
(२) कम्तीमा दुई खण्ड भएको लगेज ऱ्याक हुनु पर्ने ।

छ. विद्युतीकरण

(१) दुई वा तीन स्रोतबाट पर्याप्त उज्यालो हुने गरी बत्तीको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(२) कोठामा एउटा मुख्य बत्ती हुनु पर्ने,
(३) कोठामा कम्तीमा एउटा बिजुलीको प्लगको व्यवस्था हुनु पर्ने ।

ज. बिछ्यौना

(१) उच्चस्तरको म्याट्रेस हुनु पर्ने,
(२) २ वटा सेतो तन्ना, सिरक वा कम्बल हुनु पर्ने,
(३) कम्तीमा हप्ताको एक पटक वा अतिथि बदलिए पछि र पाहुनाको माग अनुसार तन्ना फेर्नु पर्ने,
(४) एउटा जगेडा सिरानीको व्यवस्था हुनु पर्ने ।

झ. भुइँको सजावट

भुइँमा स्तरीय कार्पेट बिछ्याईएको वा पार्केटिङ गरिएको हुनु पर्ने ।

ञ. भित्ता

(१) भित्ता इट्टाकार वा प्लाष्टर र रंगरोगन गरिएको हुनु पर्ने,
(२) आकर्षक पोष्टर वा आर्ट वर्कबाट सजावट गरिएको हुनु पर्ने ।

ट. झ्यालको पर्दा

झ्यालमा पातलो र बाक्लो गरी दुई तह पर्दा राखिएको हुनु पर्ने ।

ठ. सुरक्षा

(१) गुणस्तरीय र मजबुत ताला साँचोको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(२) कोठाभित्रबाट नियन्त्रित सुरक्षा ताल्चाको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(३) हरेक कोठामा स्मोक अलार्म वा स्मोक डिटेक्टर राखिएको हुनु पर्ने,
(४) हरेक तला तथा युनिटमा सी.सी.टी.भी.को व्यवस्था हुनु पर्ने ।

ड. नुहाउने कोठा

(१) सबै कोठाहरुमा एटेच बाथरुम हुनु पर्ने,
(२) कोठा सुहाउँदो क्षेत्रफलको हुनु पर्ने,
(३) भित्तामा टायल बिछ्याईएको वा पानीले नभिज्ने चिल्लो रंगरोगन गरिएको हुनु पर्ने,
(४) सावर कर्टेन हुनु पर्ने,
(५) सबै नुहाउने कोठामा वाल माउन्टेड दराज वा भ्यानिटी सहितको सिङ्क हुनु पर्ने,
(६) फ्लस सिष्टम भएको ट्वाईलेट हुनु पर्ने,
(७) दुई रोल ट्याईलेट पेपर हुनु पर्ने,
(८) तातो चिसो पानी सहितको वास बेशिन हुनु पर्ने,
(९) आवश्यक मात्रामा साबुन र सेम्पु, टुथपेष्ट, बडी लोसन, सेफ्टी रेजरको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(१०) एउटा ऐनाको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(११) सिङ्कको छेउमा बिजुलीको प्लग हुनु पर्ने,
(१२) सबै स्थानमा पर्याप्त उज्यालोको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(१३) एउटा तौलिया बार हुनु पर्ने र सो मा ह्याण्ड टावेल र बाथ टावेल हुनु पर्ने,

(१४) हरेक दोस्रो दिन वा चेक आउट भएपछि वा अतिथिको इच्छा अनुसार तौलिया परिवर्तन गर्नु पर्ने,

(१५) नुहाउनको लागि सावरको व्यवस्था हुनु पर्ने ।

६. सेवाको आवश्यक स्तर

क. तालीम

(१) असी प्रतिशत प्रवन्धकहरु होटल व्यवस्थापनमा डिप्लोमा गरी सुपरीवेक्षण वा व्यवस्थापन तहमा कम्तीमा तीन वर्षको अनुभव प्राप्त गरेको हुनु पर्ने,

(२) प्रत्येक विभागमा एकजना इन्चार्ज हुनु पर्ने र त्यस्तो व्यक्ति सम्पूर्ण कार्यावधिभर उपलब्ध हुनु पर्ने,

(३) प्रत्येक विभागमा कम्तीमा एकजना सुपरभाईजर हुनु पर्ने,

(४) सुपरभाईजरले मान्यताप्राप्त संस्थाबाट कम्तीमा छ महिनाको तालीम लिएको हुनु पर्ने,

(५) सुपरभाईजरले सम्बन्धित विभागमा न्यूनतम एक वर्षको अनुभव हासिल गरेको हुनु पर्ने,

(६) खाना बनाउने प्रमुख भान्से मान्यता प्राप्त संस्थाबाट सेफ/कुक सम्बन्धी कम्तीमा छ महिनाको तालीम लिएको हुनु पर्ने,

(७) सेफले आफुले सुपरीवेक्षण गरेको तहको भान्सामा कम्तिमा तीन वर्षको अनुभव हासिल गरेको हुनु पर्ने,

(८) फ्रन्टलाईनका कर्मचारीहरु नेपालीका अतिरिक्त अंग्रेजी भाषा बोल्न र लेख्न जान्ने हुनु पर्ने,

(९) होटलको आफ्नै तालीम कार्यक्रमहरु हुनु पर्ने ।

ख. प्रस्तुति

(१) ग्राहकको सम्पर्कमा आउने सवै कर्मचारीहरुले एकनाशको सफा पोशाक सहित आफ्नो नामको ट्याग लगाएको हुनु पर्ने,

(२) प्रत्येक कर्मचारीलाई एक सेट लगाउन, एक सेट प्रयोगको लागि तयारीमा र एक सेट सफाई गरेको अवस्थामा गरी कम्तीमा तीन सेट पोशाक दिएको हुनु पर्ने,

(३) सबै कर्मचारीहरुले निजी स्वास्थ्यका ध्यान पुऱ्याएको तथा फुर्तिलो र चुस्त देखिनु पर्ने,

ग. गुणस्तर

(१) तोकिएको समयमा सेवा पुऱ्याउनु पर्ने,

(२) व्यवस्थापन चुस्त हुनु पर्ने,

(३) कर्मचारीको व्यवहार मैत्रीपूर्ण र ग्राहक मैत्री हुनु पर्ने,

घ. कर्मचारीहरुको सुविधा

(१) डाईनिङको छुट्टै व्यवस्था हुनु पर्ने,

(२) लकरहरुको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(३) लाउण्ड्री सुविधा हुनु पर्ने ।

७. अन्य

(१) सवै सुत्ने कोठामा स्याटेलाईट सम्पर्क सहितको एल.ई.डी. टेलिभिजन उपलब्ध हुनु पर्ने,

(२) सवै सुत्ने कोठाहरुमा लोकल तथा अन्तरदेशीय टेलिफोनको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(३) अतिथि सेवा सम्बन्धी डाइरेक्टरी हुनु पर्ने,

(४) कापी, कलम र दैनिक पत्रपत्रिकाहरुको व्यवस्था हुनु पर्ने ।

अनुसूची-३

तीनतारे स्तरको होटलमा हुनु पर्ने सुविधाहरु

१. स्थान र भौतिक सुविधा

क. ल्याण्डस्केपिङ

(१) उपयुक्त तरिकाले बारिएको, डुल्ने तथा बस्ने व्यवस्था भएको बगैँचा हुनु पर्ने,
(२) बगैँचामा नियमित रुपमा लामखुट्टे तथा अन्य किराहरु नियन्त्रण गर्ने व्यवस्था हुनु पर्ने,
(३) बगैँचा तथा टेरेशमा टेबल, कुर्सीको व्यवस्था हुनु पर्ने ।

ख. वास्तु आकृति

(१) भवन आकर्षक र आधुनिक ढंगले निर्माण भएको वा पुरानो भवन भए उचित मर्मत सम्भार भएको हुनु पर्ने ।

ग. भवन र पार्किङ सम्बन्धी व्यवस्था

(१) भवन बलियो धरातलमा अवस्थित हुनु पर्ने तथा नयाँ बन्ने भवनहरु भुकम्प प्रतिरोधात्मक प्रविधिबाट निर्माण गरिएको हुनु पर्ने,
(२) भवन वर्षा तथा हुरी बतासबाट सुरक्षित हुनु पर्ने,
(३) भवन किरा मुसा आदिबाट सुरक्षित हुनु पर्ने,
(४) काठका सवै बनोटहरु पूर्ण ट्रिटमेण्ट गरिएको र उचित संभार भएको हुनु पर्ने,
(५) प्रत्येक कोठाहरु हावा आवागमन (भेन्टिलेशन) को लागि प्राकृतिक एवं यान्त्रिक रुपमा उपयुक्त व्यवस्था हुनु पर्ने,
(६) सजावटका सवै सामान, पर्दा र कार्पेट आकर्षक र उच्च गुणस्तरको हुनु पर्ने,

(७) कम्तीमा बीस वटा गाडी पार्किङ गर्नसक्ने उपयुक्त व्यवस्था हुनु पर्ने,

घ. अन्य कुराहरु

(१) होटलको नाम अंग्रेजी र नेपाली दुवै भाषामा लेखिएको हुनु पर्ने,
(२) सम्बन्धित निकायहरुमा होटल दर्ता भएको प्रमाणपत्रहरु सबैले देख्नेगरी राखिएको हुनु पर्ने,
(३) होटल हाताभित्र सबैले देख्नेगरी दिशाबोध हुने आन्तरिक नक्शा राख्नुपर्ने,
(४) भवनमा सुरक्षित तरिकाले कम्पाउड वाल लगाएको र फराकिलो प्रवेश द्धारको व्यवस्था हुनु पर्ने ।

२. पब्लिक एरिया (Public Area)

क. लबि सम्बन्धी व्यवस्था

(१) लबिमा कम्तीमा तीस जना मानिस अटाउने क्षमताको भएको, रंगरोगन गरिएको र भुइँमा मार्वल वा टायल लगाएको हुनु पर्ने,
(२) बस्नका लागि आरामदायी र पर्याप्त सोफाहरु हुनु पर्ने,
(३) दैनिक पत्रपत्रिकाहरु उपलब्ध हुनु पर्ने,
(४) स्थानीय पर्यटनमूलक सूचना सामग्रीहरु राख्ने ऱ्याक वा स्ट्याण्डहरु हुनु पर्ने,
(५) हुलाक टिकट तथा हुलाक सेवाको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(६) लबि आकर्षक कलाकृतिले सजाईएको हुनु पर्ने,
(७) भुक्तानी तरिका देखिने गरी राखिएको हुनु पर्ने,
(८) दैनिक विनिमय दरको सूची देखिने गरी राखिएको हुनु पर्ने,
(९) प्रश्नावली/शिकायत आदिको लागि एक पत्र मन्जुषा हुनु पर्ने,
(१०) वाईफाईको व्यवस्था भएको हुनु पर्ने,

(११) लबिमा महिला र पुरुषको लागि एयर ड्रायर ब्रोअर र तौलिया सहितको छुट्टाछुट्टै शौचालयको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(१२) बेल डेस्कको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(१३) बिजनेस सेन्टरको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(१४) ब्क्ष् को व्यवस्था हुनु पर्ने ।

ख. फ्रन्ट अफिस (Front Office)

(१) फ्रन्ट अफिसमा काम गर्ने कर्मचारीहरुको लागि सफा र एकै नाशको पोशाक (यूनिफर्म) को व्यवस्था भएको हुनु पर्ने,
(२) फ्रन्ट अफिसका कर्मचारीहरु २४ सै घण्टा कार्यरत हुनु पर्ने,
(३) प्रवेशद्वारमा दुवै तर्फ काँस वा माटोको गमलामा बोट विरुवाहरु सजाईएको हुनु पर्ने,
(४) दुई साँचो भएको सेफ डिपोजिट बक्स हुनु पर्ने,
(५) रिसेप्सनमा पर्यटक सूचना सेवा र क्यासियरको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(६) फ्याक्स तथा वाईफाई सुविधा हुनु पर्ने,
(७) लेफ्ट लगेजको ट्याग सहित भण्डार र सेवाको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(८) फ्रन्ट अफिसमा कार्यरत सवै कर्मचारीहरु तालीम प्राप्त हुनु पर्ने,
(९) लगेज लिने दिने स्लिपको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(१०) हवाई टिकट कन्फरमेशन सेवा उपलब्ध हुनु पर्ने,
(११) ड्युटी मेनेजर र फ्रन्ट अफिसका सवै कर्मचारीहरु तालीम प्राप्त र राम्रो अंग्रेजी बोल्न र लेख्न जानेको हुनु पर्ने,
(१२) होटल र लबिको लागि स्टाईल सुहाउँदो फर्निचर तथा डेकोरेशन हुनु पर्ने ।

ग. फर्निचर र सजावट

(१) फर्निचर र सजावट उच्च स्तरयुक्त र राम्रोसँग सम्भार भएको हुनु पर्ने,

(२) सजावटको स्तर सामान्यतः अन्य भौतिक सुविधासँग मेल खाने हुनु पर्ने ।

घ. कोरिडोर तथा भुइँको सजावट

(१) मार्वल, टायल वा कार्पेटयुक्त भुइँ, भित्ता र सिलिङमा रंग लगाईएको हुनु पर्ने,
(२) सबै कोरिडोर, भऱ्याङ र लिफ्टमा आपतकालीन बत्तीको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(३) करिडोर र भऱ्याङको चौडाई कम्तीमा एक दशमलव पाँच मिटर हुनु पर्ने,
(४) प्रत्येक तलामा दिशा निर्देश गर्ने सूचना वा संकेत राखिएको हुनु पर्ने ।

ङ. विद्युत व्यवस्था

(१) २२० ख/५० ब्क्ष् सर्किट ब्रेकर सहित थ्री फेज लाईन जडान भएको हुनु पर्ने,
(२) होटल भित्र र बाहिर प्रशस्त प्रकाश दिने खालका बत्ती जडान भएको हुनु पर्ने,
(३) सबै विद्युत जडान कार्य प्रमाणपत्र प्राप्त इलेक्ट्रिसियनबाट भएको हुनु पर्ने,
(४) भरपर्दो बैकल्पिक ऊर्जा (सोलार, जेन सेट/जेनेरेटर आदि) को व्यवस्था हुनु पर्ने ।

च. वातावरण सम्बन्धी व्यवस्था

(१) वातावरण सम्बन्धी सवै नियम पूरा भएको हुनु पर्ने,
(२) फोहोर पानी सार्वजनिक ढल वा सेप्टि ट्याङ्कमा फाल्ने व्यवस्था हुनु पर्ने,
(३) चौबीसै घण्टा सफा पानी उपलब्ध हुनु पर्ने,
(४) पूर्ण रुपले ढाकिएको जगेडा पानीको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(५) ट्रिटेड पानीको प्रयोग गरेको हुनु पर्ने,
(६) ढल र खानेपानीको सम्बन्धमा प्रचलित कानूनी प्रावधान पूरा गरेको हुनु पर्ने,
(७) फोहोर नष्ट गर्ने उचित प्रावधान पूरा गरेको हुनु पर्ने,
(८) शुद्ध पिउने पानी चौबीसै घण्टा उपलब्ध हुनु पर्ने,
(९) बरफ बनाउँदा उमालिएको र छानिएको पानीबाट बनाउने व्यवस्था हुनु पर्ने,
(१०) पिउन नहुने पानीको प्रत्येक धारामा सूचना टाँस गरिएको हुनु पर्ने ।

छ. <u>सुरक्षा र सावधानी (Security and Safety)</u>

(१) अग्नि सुरक्षाका सबै नियमहरुको पालना भएको हुनु पर्ने,
(२) प्रत्येक कोठा तथा तलामा आपतकालमा सजिलै बाहिर निस्कन सक्ने व्यवस्था हुनु पर्ने,
(३) सुरक्षा नियम बमोजिम प्रत्येक तलामा अग्नि निवारक यन्त्र राख्नु पर्ने,
(४) सबै कर्मचारीहरुलाई आपतकालमा बाहिर जाने तरिका अभ्यास गराउने र निस्कने स्थानहरुको नक्शा राख्नु पर्ने,
(५) सबै कोठामा अग्नि र सावधानी सम्बन्धी निर्देशिका राखिएको हुनु पर्ने,
(६) भवन अग्नि निरीक्षकबाट निरीक्षण गरी स्वीकृति भएको हुनु पर्ने,
(७) सबै झ्याल ढोकाहरु बन्द गर्ने तथा चुकुल ठीक दुरुस्त अवस्थामा रहेको हुनु पर्ने,
(८) साँचो राख्ने सुरक्षित स्थानको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(९) सेफ डिपोजिट बक्स उपलब्ध हुनु पर्ने,
(१०) प्रत्येक कोठामा आगलागीबाट बच्ने उपायाबारे निर्देशिकाहरु उपलब्ध हुनु पर्ने,
(११) चौबिसै घण्टा सुरक्षा कर्मचारी रहने व्यवस्था हुनु पर्ने,
(१२) होटलको सबै क्षेत्रमा स्मोक डिटेक्टर्स जडान गरिएको हुनु पर्ने,

(१३) CCTV को व्यवस्था हुनु पर्ने ।

ज. <u>लिफ्ट</u>

चार तल्ला वा सो भन्दा माथिको तल्लामा लिफ्टको व्यवस्था हुनु पर्ने ।

झ. <u>विविध</u>

(१) कोठाहरुमा प्रत्यक्ष लोकल कल गर्न सकिने टेलिफोनको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(२) अप्रेटर मार्फत विदेशमा फोन गर्ने सुविधा हुनु पर्ने,
(३) फ्रन्ट डेस्कमा फ्याक्स, फोटोकपी र इमेल सुविधा हुनु पर्ने ।

ञ. <u>सङ्केत चिन्ह</u>

ठाउँ ठाउँमा आकर्षक खालका सङ्केत चिन्हहरु हुनु पर्ने ।

ट. <u>बैठक कोठा तथा बैंकेट हल</u>

(१) ब्र्‍याक जडान गरिएका कम्तीमा दुईवटा उपयुक्त आकारका बैठक कोठाहरु हुनु पर्ने,
(२) बैठक कोठा उज्यालो र राम्रो फर्निचरले सजिएको हुनु पर्ने,
(३) बैठक कोठा नजिकै महिला र पुरुषको लागि छुट्टाछुट्टै शौचालयको व्यवस्था हुनु पर्ने ।

ठ. <u>विविध पसल</u>

सपिङ आर्केडभित्र हस्तकलाका सामान, बुटिक, गरगहनाका पसल र विविध उपहारका सामग्रीहरु भएको पसल हुनु पर्ने ।

ड. <u>तापक्रम नियन्त्रण</u>

लबि, सबै कोठाहरु, रिसेप्सन, रेष्टुरेन्ट, बार तथा बैंकेट हलमा AC को व्यवस्था हुनु पर्ने ।

३. **खाद्य तथा पेय पदार्थ (फुड एण्ड वेभरेज) सम्बन्धी व्यवस्था**

क. सामान्य

(१) स्वास्थ्य सम्बन्धी सवै शर्त र नियमहरु पालना गरेको हुनु पर्ने,
(२) पूरा सुधियुक्त रेष्टुराँ र विशिष्ट प्रकारका खानाको सुविधा उपलब्ध हुनु पर्ने,
(३) रुम सर्भिसको सुविधा हुनु पर्ने,
(४) निर्धारित समयसम्म खुल्ला रहने व्यवस्था हुनु पर्ने,
(५) स्तरीय खालका खाद्य तथा पेय पदार्थहरुको व्यवस्था भएको हुनु पर्ने,
(६) सुसज्जित र आरामदायी रेष्टुराँ, बार र ककटेल लाउन्ज हुनु पर्ने ।

ख. स्वास्थ्यकर रेष्टुराँको व्यवस्था

(१) रेष्टुराँ स्वस्छ, सफा, भेन्टिलेशन भएको र स्वास्थ्य सम्बन्धी सबै शर्त पूरा गरेको हुनु पर्ने,
(२) प्रवेशद्वारमा रेष्टुराँको नाम देखिने गरी राख्नुपर्ने,
(३) रेष्टुराँमा अतिथिहरुका लागि फ्लसिङ सिष्टम भएको महिला र पुरुष शौचालय हुनु पर्ने,
(४) कम्तीमा ३० इन्च उचाईको टेबल र १८ इन्च उचाईको कुर्सी सहित आरामदायी फर्निचरको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(५) ग्राहकलाई अद्यावधिक मूल्य सहितको सफा र स्पष्ट बुझिने मेनु उपलब्ध गराउनु पर्ने,
(६) प्रवेशद्वारमा मेनु प्रदर्शित गरिएको हुनु पर्ने,
(७) बिहान , दिउसो र बेलुकी खाना खाने समय निर्धारण गरी देखिने गरी राख्नु पर्ने,
(८) रेष्टुराँमा अग्नि निवारक उपकरण र आगलागीमा सजिलै बाहिर निस्कन सकिने व्यवस्था हुनु पर्ने,

(९) कम्तीमा ५० प्रतिशत सिटहरु धुम्रपान नगर्नेका लागि छुट्याउनु पर्ने,
(१०) अतिथि र कर्मचारी आवागमनमा अवरोध नहुने गरी फर्निचरहरुको सजावट गरिएको हुनु पर्ने ।

ग. डकुमेन्टेशन

(१) ग्राहकलाई प्रत्येक सेवाको छुट्टाछुट्टै बील प्रदान गर्नु पर्ने,
(२) बीलमा मिति र प्रदान गरिएको सेवाको विवरण स्पष्ट उल्लेख गर्नु पर्ने,
(३) सबै डकुमेन्टमा रेष्टुराँको नाम उल्लेख हुनु पर्ने,
(४) रुम सर्भिसमा नगद भुक्तानिको लागि मनाही गरिएको हुनु पर्ने ।

घ. स्वास्थ्यकर तथा सुरक्षित भान्सा व्यवस्था

(१) खाना सम्बन्धी काम गर्ने सबै कामदार/कर्मचारीहरुको प्रत्येक छ महिनामा स्वास्थ्य परीक्षण गर्ने व्यवस्था गर्नुपर्ने,
(२) बिरामी कामदारलाई काममा लगाउन नहुने,
(३) मासु र तरकारी तयार गर्नको लागि अलग अलग स्थान हुनु पर्ने,
(४) भान्सा कीरा तथा मुसा आदिबाट सुरक्षित हुनु पर्ने,
(५) खाना बनाउनको लागि छुट्टै सिङ्कको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(६) हात धुनको लागि मात्र छुट्टै बेसिनको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(७) तातो र चिसो पानीको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(८) हात धुनको लागि औषधीयुक्त साबुनको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(९) सफा तौलियाको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(१०) भान्सा फराकिलो, उज्यालो र सफा हुनु पर्ने,
(११) भान्साको फोहोर मैला राख्नको लागि उपयुक्त झोला तथा डष्टवीनको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(१२) फोहोर राख्ने भाँडा छोपिएको हुनु पर्ने र प्रत्येक कन्टेनरभित्र ब्याग कभर हुनु पर्ने,
(१३) दैनिक रुपमा फोहोर उठाउने वा नष्ट गर्ने व्यवस्था हुनु पर्ने,

(१४) फोहोर राख्ने भाँडा दैनिक सफा गर्ने र कीटनाशक औषधि प्रयोग गरिएको हुनु पर्ने,

(१५) खाना तयार गर्दा र वितरण गर्दा काम गर्ने टेबल र भुइँमा फोहोर हुन नहुने,

(१६) कम्तीमा वर्षको दुई पटक कीट नियन्त्रक कम्पनीको सेवा लिनु पर्ने,

(१७) सफाई र धुलाई कार्यका लागि पर्याप्त पानीको सुविधा उपलब्ध हुनु पर्ने,

(१८) सागसब्जी र सलाद अनिवार्य रुपमा पोटासियम राखि सफा गर्ने व्यवस्था हुनु पर्ने,

(१९) साधारण चोटपटकको लागि प्राथमिक उपचारको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(२०) भाँडाबर्तन राख्ने र्‍याकको उपयुक्त व्यवस्था हुनु पर्ने,

(२१) भान्सामा अग्नि नियन्त्रक यन्त्र राखिएको हुनु पर्ने,

(२२) पकाउने स्थानको भित्ता र सतह आगोबाट सुरक्षित र धुन मिल्ने हुनु पर्ने,

(२३) खाना तयार गर्ने, पकाउने, भण्डार गर्ने वा खपत गर्ने कोठामा कोही पनि सुत्न नहुने,

(२४) खाना पकाउने क्षेत्रमा खाना खाने कार्य गर्न नहुने,

(२५) पकाउनका लागि भाँडा तथा औजारहरु मेनु अनुसार पर्याप्त हुनु पर्ने,

(२६) भान्सामा प्रयोग हुने औजारहरु स्टेनलेस स्टीलका हुनु पर्ने,

(२७) होटल मालिक वा प्रवन्धकले नियमित रुपमा फोहोर फालिएको रेखदेख गर्नु पर्ने,

(२८) भान्सामा प्रशस्त फ्रिज र डिपफ्रिजको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(२९) भान्सा तीनतारे स्तरको होटल अनुसार सुहाउँदो किसिमको हुनु पर्ने,

(३०) भान्सामा मेनु अनुसारको खाना बनाउने उपकरणको व्यवस्था हुनु पर्ने ।

ङ. <u>भान्सामा काम गर्ने कर्मचारीको पोशाक सम्बन्धी व्यवस्था</u>

(१) कामको समयमा भान्सामा काम गर्ने कर्मचारीले पोशाक लगाउनु पर्ने,

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

(३) भान्सामा काम गर्ने कर्मचारीले प्रत्येक दिन सफा पोशाक लगाउनु पर्ने ।

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

(१) भाँडाबर्तन, ग्लास, ककरी, कटलरी धुने र स्टेरलाईज गर्ने छुट्टै स्थानको प्रवन्ध हुनु पर्ने,

(२) न्यूनतम दुईवटा भाँडा धुने सिङ्क हुनु पर्ने,

(३) तातो र चिसो पानीको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(४) तातो पानी कम्तीमा ७८ डिग्री सेल्सियस तापक्रम भएको हुनु पर्ने,

(५) भाँडाबर्तन राख्न पर्याप्त तखता वा र्‍याक हुनु पर्ने,

(६) भाँडाबर्तन हावाबाट सुकाउन र्‍याकको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(७) भाँडा धुन झोल साबुन नियमित रुपले उपलब्ध गराउने व्यवस्था हुनु पर्ने,

(८) चाइनावेर, ग्लासवेर, कटलरी आदि भाँडा फुटेको, चर्केको तथा कोरिएको हुन नहुने ।

छ. <u>भण्डार सम्बन्धी व्यवस्था (Store)</u>

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

(२) खाद्य र पेय पदार्थ कीरा मुसा आदिबाट सुरक्षित रहने गरी भण्डारण गर्नु पर्ने,

(३) बासी रहँदा बिग्रने चिजहरु फ्रिजमा राख्ने व्यवस्था गर्नु पर्ने,

(४) खाद्य पदार्थ राम्रोसँग ढकन सहितको भाँडामा राख्नु पर्ने,

(५) खाद्य भण्डारमा क्लिनिङ मेटेरियल राख्न नहुने,

(६) भण्डार क्षेत्र दैनिक सफा र किटाणु रहित बनाउनु पर्ने ,

(७) पेय पदार्थ र खाद्य पदार्थको लागि कम्तीमा एक/एकवटा छुट्टाछुट्टै रेफ्रिजेरेटर उपलब्ध हुनु पर्ने,
(८) पर्याप्त र्‍याक र टेबल हुनु पर्ने,
(९) सफा तखताहरु हुनु पर्ने,
(१०) सफा कप बोर्ड हुनु पर्ने,
(११) म्याद समाप्त भएका खाद्य तथा पेय पदार्थहरु भण्डारण तथा प्रयोग गर्न नहुने ।

ज. कर्मचारीको गुण र सीप

(१) सबै कर्मचारीहरुको सीप बृद्धिको लागि इन हाउस तालीमको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(२) तालीम प्राप्त कर्मचारीहरुमा रेष्टुराँ र बारका उपकरणहरु ठीक ढंगले प्रयोग गर्न सक्ने, स्वास्थ्य सम्बन्धी र रेष्टुराँ र बारका उपकरणहरु सफा गर्ने ज्ञान भएको, आफ्नो काम सम्बन्धमा अपनाउनु पर्ने होसियारी र सुरक्षाको ज्ञान भएको, मेनुको ज्ञान भएको, मातहतका कामदारहरुलाई सिकाउने क्षमता भएको, सेवा क्षेत्रका कर्मचारीहरु विदेशी पाहुनाहरुसँग राम्रोसँग सञ्चार गर्न सक्ने क्षमता भएको जस्ता गुणहरु हुनु पर्ने,
(३) सेवा र उत्पादन क्षेत्रका ७५ प्रतिशत कर्मचारीहरुले मान्यताप्राप्त संस्थाबाट तालीम लिएको हुनु पर्ने ।

झ. मुख्य भान्सेको योग्यता

(१) मेनु अनुसारका खानेकुरा तयार गर्ने ज्ञान भएको हुनु पर्ने,
(२) भान्साका उपकरणहरु सही ढंगले प्रयोग गर्न सक्ने क्षमता भएको हुनु पर्ने,
(३) स्वास्थ्य र सरसफाई सम्बन्धी ज्ञान र भान्साका सरसामान सफा गर्ने ज्ञान भएको हुनु पर्ने,
(४) मातहत कामदारलाई सिकाउने क्षमता भएको हुनु पर्ने,
(५) खाना बनाउन प्रयोग हुने सामग्रीहरुको राम्रोसँग हरहिसाव गर्न सक्ने ज्ञान हुनु पर्ने,

(६) मान्यता प्राप्त संस्थाबाट कम्तीमा ६ महिनाको तालीम लिएको हुनु पर्ने ।

ञ. मेनुमा उल्लेखित खानाको स्तर

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

ट. पोशाक

सबै कर्मचारी तथा कामदारहरुलाई पोशाक उपलब्ध गराउनु पर्ने ।

ठ. सफाई

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

४. हाउस किपिङ

(क) होटलको सबै क्षेत्रमा सफा सुग्गर राख्नुका साथै आकर्षक ढंगले सजाईएको हुनु पर्ने,
(ख) होटलमा आवश्यक पर्ने लिनेन तथा युनिफर्म समयमा आवश्यकतानुसार उपलब्ध हुनु पर्ने ।

५. सुत्ने कोठा

(क) संख्या, आकार र सुविधा

(१) कम्तीमा ६० वटा सुत्ने कोठा हुनु पर्ने,
(२) कोठाको आकार बाथरुम सहित कम्तीमा १९६ वर्ग फिटको हुनु पर्ने,

(३) धुम्रपान निषेधित कोठाहरुको पनि व्यवस्था हुनु पर्ने,
(४) कोठाहरु भित्र शतप्रतिशत थर्मोस्ट्याटस (Thermostats) को व्यवस्था हुनु पर्ने,
(५) १० प्रतिशत बेडहरु क्वीन साईजको हुनु पर्ने,
(६) सबै कोठामा AC को व्यवस्था हुनु पर्ने ।

ख. फर्निचर र सजावट

(१) उच्च गुणस्तरको फर्निचर र सजावट हुनु पर्ने,
(२) कोठाहरु कीरा र मुसा रहित हुनु पर्ने,
(३) स्थानीय संस्कृति प्रतिबिम्बित हुने किसिमका फर्निचर र सजावट गरिएको हुनु पर्ने,
(४) कोठाको शैलीमा स्थानीय सँस्कृति झल्किने हुनु पर्ने ।

ग. अन्य कुराहरु

(१) उचित संभार भएको परम्परागत वा आधुनिक सजावट हुनु पर्ने,
(२) प्रत्येक कोठामा नाम वा नम्बर राखिएको हुनु पर्ने,
(३) सुरक्षित सिलबन्द बोतलको पिउने पानी राखिएको हुनु पर्ने,
(४) कोठाहरु सफा, स्वच्छ र दुर्गन्ध रहित हुनु पर्ने,
(५) ढकन सहितका कम्तीमा २ वटा गिलास र एउटा एष्ट्रे, एउटा वाटर टम्बलर राखिएको हुनु पर्ने,
(६) रद्दी कागज तथा अन्य फोहोर फाल्न एउटा बास्केट राखिएको हुनु पर्ने ।

घ. कुर्सी र टेबल

(१) कोठामा प्रत्येक व्यक्तिका लागि एकवटाका दरले बेडसाईड टेबल, बेडसाईड बत्ती र कुर्सी हुनु पर्ने,
(२) एउटा टि वा कफि टेबल हुनु पर्ने,

ङ. कपडा राख्ने व्यवस्था
(१) कपडा राख्नको लागि फ्री स्टेन्डिङ वा वार्डरोब (Wardrobe) मा कम्तीमा आठवटा ह्यांगर हुनु पर्ने,

(२) कम्तीमा दुईवटा ड्रयर भएको लगेज र्याक हुनु पर्ने ।

च. विद्युतीकरण

(१) दुई वा तीन स्रोतबाट पर्याप्त उज्यालो हुने गरी तीन स्रोतबाट बत्तीको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(२) कोठामा एउटा मुख्य बत्ती हुनु पर्ने,
(३) कोठामा कम्तीमा एउटा बिजुलीको प्लग र बत्ती स्ट्याण्डको व्यवस्था हुनु पर्ने,

छ. बिछ्यौना
(१) उच्चस्तरको म्याट्रेस हुनु पर्ने,
(२) बिछ्यौनाको चौडाई एकलको कम्तीमा ३९ इन्च र डबलको ५४ इन्च हुनु पर्ने,
(३) दुई वटा सेतो तन्ना, सिरक वा कम्बल हुनु पर्ने,
(४) कम्तीमा हप्ताको एक पटक वा अतिथि बदलिए पछि र पाहुनाको माग अनुसार तन्ना फेर्नु पर्ने ।

ज. भुइँको सजावट
भुइँमा उच्च गुणस्तरको कार्पेट बिछ्याईएको वा पार्केटिङ गरिएको हुनु पर्ने ।

झ. भित्ता

(१) भित्ता इट्टाकार वा प्लाष्टर र रंगरोगन गरिएको हुनु पर्ने,
(२) आकर्षक पोष्टर वा आर्ट वर्कबाट सजावट गरिएको हुनु पर्ने,
(३) विभिन्न प्रकारका कलात्मक बस्तुहरु टाँगिएको हुनु पर्ने ।

ञ. झ्यालको पर्दा

झ्यालमा पूर्ण लम्बाईको पातलो र बाक्लो गरी दुई तह पर्दा राखिएको हुनु पर्ने ।

ट. सुरक्षा

(१) गुणस्तरीय र मजबुत ताला साँचोको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(२) कोठाभित्रबाट नियन्त्रित सुरक्षा ताल्चाको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(३) हरेक कोठामा स्मोक अलार्म वा स्मोक डिटेक्टर राखिएको हुनु पर्ने,
(४) हरेक तला तथा युनिटमा सी.सी.टी.भी.को व्यवस्था हुनु पर्ने ।

ठ. नुहाउने कोठा

(१) सबै कोठाहरुमा फराकिलो एटेच बाथरुम हुनु पर्ने,
(२) भुइँ र भित्तामा टायल बिछ्याईएको वा पानीले नभिज्ने चिल्लो रंगरोगन गरिएको हुनु पर्ने,
(३) सावर कर्टेन हुनु पर्ने,
(४) सबै नुहाउने कोठामा वाल माउन्टेड दराज वा भ्यानिटी सहितको सिङ्क हुनु पर्ने,
(५) फ्लस सिष्टम भएको ट्वाईलेट हुनु पर्ने,
(६) दुई रोल ट्याईलेट पेपर हुनु पर्ने,
(७) तातो चिसो पानी सहितको वाल माउन्टेड वास बेशिन हुनु पर्ने,
(८) आवश्यक मात्रामा साबुन र सेम्पु, टुथपेष्ट, बडी लोसन, सेफ्टी रेजरको व्यवस्था भएको हुनु पर्ने,
(९) एउटा ऐनाको व्यवस्था भएको हुनु पर्ने,
(१०) सिङ्कको छेउमा बिजुलीको प्लग हुनु पर्ने,
(११) सबै स्थानमा पर्याप्त उज्यालोको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(१२) एउटा तौलिया बार हुनु पर्ने र सो मा ह्याण्ड टाबेल, फेस टावेल र बाथ टाबेल हुनु पर्ने,
(१३) हरेक दोस्रो दिन वा चेक आउट भएपछि वा अतिथिको इच्छा अनुसार तौलिया परिवर्तन गर्नुपर्ने,

(१४) स्तरयुक्त आधुनिक सामान जडान भएको सावरयुक्त बाथटव, नाईलन वा भिनायलको सावर पर्दा, फ्लस ट्वाइलेट, कम्तीमा दुईवटा ट्वाइलेट पेपर हुनु पर्ने ।

६. सेवाको आवश्यक स्तर

क. तालीम

(१) ८० प्रतिशत प्रवन्धकहरु होटल व्यवस्थापनमा डिप्लोमा गरी सुपरीवेक्षण वा व्यवस्थापन तहमा कम्तीमा ३ वर्षको अनुभव प्राप्त गरेको हुनु पर्ने,
(२) प्रत्येक विभागमा एकजना इन्चार्ज हुनु पर्ने र त्यस्तो व्यक्ति सम्पूर्ण कार्यावधिभर उपलब्ध हुनु पर्ने,
(३) प्रत्येक विभागमा कम्तीमा एकजना सुपरभाईजर हुनु पर्ने,
(४) सुपरभाईजरले मान्यताप्राप्त संस्थाबाट कम्तीमा ६ महिनाको तालीम लिएको हुनु पर्ने,
(५) सुपरभाईजरले सम्बन्धित विभागमा न्युनतम १ वर्षको अनुभव हासिल गरेको हुनु पर्ने,
(६) खाना बनाउने प्रमुख कुक/सेफ मान्यता प्राप्त संस्थाबाट सेफ/कुक सम्बन्धी कम्तीमा नौ महिनाको तालीम लिएको हुनु पर्ने,
(७) सेफले आफुले सुपरीवेक्षण गरेको तहको भान्सामा कम्तीमा तीन वर्षको अनुभव हासिल गरेको हुनु पर्ने,
(८) फ्रन्टलाईनका कर्मचारीहरु नेपालीका अतिरिक्त अंग्रेजी भाषा बोल्न र लेख्न जान्ने हुनु पर्ने,
(९) होटलको आफ्नै तालीम कार्यक्रमहरु हुनु पर्ने ।

ख. प्रस्तुति

(१) ग्राहकको सम्पर्कमा आउने सवै कर्मचारीहरुले एकनाशको सफा पोशाक सहित आफ्नो नामको ट्याग लगाएको हुनु पर्ने,

(२) प्रत्येक कर्मचारीलाई एक सेट लगाउन, एक सेट प्रयोगको लागि तयारीमा र एक सेट सफाई गरेको अवस्थामा गरी कम्तीमा तीन सेट पोशाक दिएको हुनु पर्ने र निशुल्क धुने व्यवस्था हुनु पर्ने,

(३) सवै कर्मचारीहरु निजी स्वास्थ्यका ध्यान पुऱ्याएको तथा फुर्तिलो र चुस्त देखिनु पर्ने ।

ग. गुणस्तर

(१) तोकिएको समयमा सेवा पुऱ्याउनु पर्ने,
(२) व्यवस्थापन चुस्त हुनु पर्ने,
(३) कर्मचारीको व्यवहार मैत्रीपूर्ण र ग्राहक मैत्री हुनु पर्ने ।

घ. कर्मचारीहरुको सुविधा

(१) कर्मचारीको लागि आराम गृह र कोठा हुनु पर्ने,
(२) डाईनिङको छुट्टै व्यवस्था हुनु पर्ने,
(३) कर्मचारीको सामान राख्ने लकरहरुको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(४) लाउण्ड्री सुविधा हुनु पर्ने ।

७. अन्य

(१) सवै सुत्ने कोठामा स्याटेलाईट सम्पर्क सहितको एल.ई.डी. टेलिभिजन उपलब्ध हुनु पर्ने,

(२) सवै सुत्ने कोठाहरुमा लोकल तथा अन्तरदेशीय टेलिफोनको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(३) अतिथि सेवा सम्बन्धी डाइरेक्टरी, स्टेशनरी र पूर्ण लम्बाईको ऐना हुनु पर्ने,

(४) दैनिक पत्रपत्रिकाहरुको व्यवस्था हुनु पर्ने ।

अनुसूची ४

चारतारे स्तरको होटलमा हुनु पर्ने सुविधाहरु

१. स्थान र भौतिक सुविधा

क. ल्याण्डस्केपिङ

(१) राम्रो स्थान र बस्ने व्यवस्था सहित पेशागत दक्षताका साथ तयार पारी बारिएको ल्याण्डस्केपिङ हुनु पर्ने,
(२) बगैंचामा नियमित रुपमा लामखुट्टे तथा अन्य किराहरु नियन्त्रण गर्ने व्यवस्था भएको हुनु पर्ने,
(३) उचित तवरले फूल र विरुवाबाट सजाईएको साथै अतिथि बस्न र डुल्न मिल्ने व्यवस्थित बगैंचा तथा टेरेशमा टेबल, कुर्सीको व्यवस्था हुनु पर्ने ।

ख. वास्तु आकृति

(१) भवन आकर्षक र आधुनिक ढंगले निर्माण भएको वा पुरानो भवन भए उचित मर्मत सम्भार भएको, होटल अवस्थित क्षेत्रको ऐतिहासिक तथा साँस्कृतिक सम्पदा प्रतिबिम्वित भएको अनुभूति दिने तथा वातावरणसँग मेल खाने आकर्षक वास्तु आकृति हुनु पर्ने ।

ग. भवन र पार्किङ सम्बन्धी व्यवस्था

(१) भवन बलियो धरातलमा अवस्थित हुनु पर्ने तथा नयाँ बन्ने भवनहरु भुकम्प प्रतिरोधात्मक प्रविधिबाट निर्माण गरिएको हुनु पर्ने,
(२) भवन वर्षा तथा हुरी बतास तथा बाढीबाट सुरक्षित हुनु पर्ने,
(३) किरा मुसा आदिबाट सुरक्षित हुनु पर्ने,

(४) काठका सबै बनोटहरु पूर्ण ट्रिटमेण्ट गरिएको र उचित संभार भएको हुनु पर्ने,

(५) प्रत्येक कोठाहरु हावा आवागमन (भेन्टिलेशन) को लागि प्राकृतिक एवं यान्त्रिक रुपमा व्यवस्था भएको हुनु पर्ने,

(६) सजावटका सवै सामान, पर्दा र कार्पेट आकर्षक र उच्च गुणस्तरको हुनु पर्ने,

(७) पार्किङको लागि होटलको शैया क्षमताको कम्तीमा २५ प्रतिशत संख्यामा गाडी पार्किङ गर्नसक्ने उपयुक्त व्यवस्था भएको हुनु पर्ने,

(८) पार्किङ क्षेत्रमा उचित प्रकाशको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(९) मूलद्धार तथा पार्किङ क्षेत्रमा सुरक्षाकर्मी चौबीसै घण्टा उपस्थित हुनु पर्ने,

(१०) सवारी व्यवस्थाको लागि यातायात मेनेजरको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(११) सवारी साधनको भाडादर देखिने गरी राख्नु पर्ने,

(१२) लिमेजिन कार पार्क गर्ने व्यवस्था तथा रसिद सहित कार बुकिङको व्यवस्था हुनु पर्ने ।

घ. अन्य कुराहरु

(१) होटलको नाम अंग्रेजी र नेपाली दुवै भाषामा लेखिएको हुनु पर्ने,

(२) सम्बन्धित निकायहरुमा होटल दर्ता भएको प्रमाणपत्रहरु सवैले देख्नेगरी राखिएको हुनु पर्ने,

(३) होटल हाताभित्र सबैले देख्नेगरी दिशाबोध हुने आन्तरिक नक्शा राख्नु पर्ने,

(४) भवन सुरक्षित तरिकाले कम्पाउण्ड वाल लगाएको र फराकिलो प्रवेश द्धारको व्यवस्था गरिएको हुनु पर्ने ।

२. पब्लिक एरिया (Public Area)

क. लबि सम्बन्धी व्यवस्था

(१) लबिमा कम्तीमा ४० जना मानिस अटाउने क्षमता भएको, खुल्ला तथा पेशागत दक्षताका साथ डिजाईन गरिएको हुनु पर्ने,

(२) भुइँमा टायल वा मार्वल लगाएको र उत्कृष्ट स्तरको कार्पेट ओछ्याईएको हुनु पर्ने,

(३) बस्नका लागि आरामदायी र पर्याप्त सोफाहरु हुनु पर्ने,

(४) दैनिक पत्रपत्रिकाहरु उपलब्ध हुनु पर्ने,

(५) स्थानीय पर्यटनमूलक सूचना सामग्रीहरु राख्ने र्‍याक वा स्ट्याण्डहरु हुनु पर्ने,

(६) हुलाक टिकट तथा हुलाक सेवाको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(७) लबि आकर्षक कलाकृतिले सजाईएको हुनु पर्ने,

(८) भुक्तानी तरिका देखिने गरी राखिएको हुनु पर्ने,

(९) दैनिक विनिमय दरको सूची देखिने गरी राखिएको हुनु पर्ने,

(१०) प्रश्नावली/शिकायत आदिको लागि एक मन्जुषा हुनु पर्ने,

(११) वाईफाईको व्यवस्था भएको हुनु पर्ने,

(१२) लबिमा महिला र पुरुषको लागि एयर ड्राई ब्रोअर र तौलिया सहितको छुट्टाछुट्टै शौचालयको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(१३) बेल डेस्कको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(१४) बिजनेस सेन्टर हुनु पर्ने,

(१५) ब्क्र को व्यवस्था हुनु पर्ने,

(१६) छुट्टै चेक इन र चेक आउटको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(१७) सूचना कक्ष तथा ट्राभल डेस्क हुनु पर्ने,

(१८) सुसज्जित फराकिलो लबि लाउन्ज हुनु पर्ने र सामान्य जलपानको लागि कफी, चिया, पेय पदार्थ र खानेकुरा बिहान ७ बजे देखि बेलुका १० बजेसम्म उपलब्ध हुनु पर्ने ।

ख. फ्रन्ट अफिस (Front Office)

(१) फ्रन्ट अफिसमा काम गर्ने कर्मचारीहरुको लागि सफा एकै नाशको पोशाक (यूनिफर्म) को व्यवस्था भएको हुनु पर्ने,

(२) रिसेप्सनिष्टको सेवा चौबिसै घण्टा हुनु पर्ने,

(३) प्रवेशद्धारमा दुवै तर्फ काँस वा माटोको गमलामा बोट विरुवाहरुबाट सजाईएको हुनु पर्ने,

(४) दुई साँचो भएको सेफ डिपोजिट बक्स हुनु पर्ने,

(५) रिसेप्सनमा पर्यटक सूचना सेवा र क्यासियरको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(६) फ्याक्स तथा वाईफाई सुविधा हुनु पर्ने,
(७) लेफ्ट लगेजको ट्याग सहित भण्डार र सेवाको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(८) फ्रन्ट अफिसमा कार्यरत सवै कर्मचारीहरु तालीम प्राप्त हुनु पर्ने,
(९) लगेज लिने दिने स्लिपको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(१०) हवाई टिकट कन्फरमेशन सेवा उपलब्ध हुनु पर्ने,
(११) ड्युटी मेनेजर र फ्रन्ट अफिसका सवै कर्मचारीहरु तालीम प्राप्त र राम्रो अंग्रेजी बोल्न र लेख्न जानेको हुनु पर्ने,
(१२) होटल र लबिको स्टाईल सुहाउँदो फर्निचर तथा डेकोरेशन हुनु पर्ने,
(१३) कोठा बुकिङ गर्ने वा कोठा उपलब्ध गराउने सेवा, टेलिफोन अप्रेटरको सेवा हुनु पर्ने,
(१४) बाल स्याहार सेवा उपलब्ध हुनु पर्ने,
(१५) सवारी भाडा, स्थानीय सिनेमा, नाटक, प्रदर्शनी कार्यक्रम तथा दृश्यावलोकन आदिको जानकारी गराउने, हवाई टिकट अग्रिम बुकिङ, कन्फरमेशन, लेफ्ट लगेजको व्यवस्था, वाईफाई सुविधा, फ्याक्स, इमेलको सुविधा, विमानस्थल, बजार तथा पर्यटक स्थलमा सटल बसको जानकारी, ट्याग सहित लगेज हैण्डलिङ, भुक्तानिको प्रक्रिया जस्ता सुविधाहरु उपलब्ध हुनु पर्ने ।

ग. फर्निचर र सजावट

(१) फर्निचर र सजावट उच्च स्तरयुक्त र राम्रोसँग सम्भार भएको हुनु पर्ने,
(२) सजावटको स्तर अन्य भौतिक संरचनासँग मेल खाने हुनु पर्ने ।

घ. कोरिडोर तथा भुइँको सजावट

(१) मार्वल, टायल, कार्पेट/पार्केटयुक्त भुइँ, भित्ता र सिलिङमा रंग लगाईएको तथा उच्चस्तरीय फ्लोरिङ हुनु पर्ने,

(२) सबै कोरिडोर, भऱ्याङ र लिफ्टमा आपतकालीन बत्तीको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(३) करिडोर र भऱ्याङको चौडाई कम्तीमा एक दशमलव पाँच मिटर हुनु पर्ने,
(४) प्रत्येक तलामा दिशा निर्देश गर्ने सूचना वा संकेत राखिएको हुनु पर्ने,
(५) भित्ताहरु टेक्स्चर्ड हुनु पर्ने,
(६) अतिथि भऱ्याङ र सर्भिस भऱ्याङ छुट्टा छुट्टै हुनु पर्ने,
(७) लिफ्टमा आपतकालीन बत्तीको व्यवस्था हुनु पर्ने ।

ङ. विद्युत व्यवस्था

(१) २२० V/५० AC सर्किट ब्रेकर सहित थ्री फेज लाईन जडान भएको हुनु पर्ने,
(२) होटल भित्र र बाहिर प्रशस्त प्रकाश दिने खालका बत्ती जडान भएको हुनु पर्ने,
(३) सबै विद्युत जडान कार्य प्रमाणपत्र प्राप्त इलेक्ट्रिसियनबाट भएको हुनु पर्ने,
(४) होटललाई आवश्यक पर्ने पूर्ण क्षमताको भरपर्दो बैकल्पिक ऊर्जा (सोलार, जेन सेट/जेनेरेटर आदि) को व्यवस्था हुनु पर्ने,
(५) सोलार प्रविधिलाई प्रोत्साहन गरिएको हुनु पर्ने ।

च. वातावरण सम्बन्धी व्यवस्था

(१) वातावरण सम्बन्धी सवै नियम पूरा भएको हुनु पर्ने,
(२) फोहोर पानी सार्वजनिक ढल वा सेफ्टि ट्याङ्कमा फाल्ने व्यवस्था हुनु पर्ने,
(३) चौबीसै घण्टा सफा पानी उपलब्ध हुनु पर्ने,
(४) पूर्ण रुपले ढाकिएको जगेडा पानीको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(५) ट्रिटेड पानीको प्रयोग गरेको हुनु पर्ने,
(६) ढल र खानेपानीको सम्बन्धमा प्रचलित कानूनी प्रावधान पूरा गरेको हुनु पर्ने,

(७) फोहोर नष्ट गर्ने उचित प्रावधान पूरा गरेको हुनु पर्ने,
(८) शुद्ध पिउने पानी चौबीसै घण्टा उपलब्ध हुनु पर्ने,
(९) बरफ बनाउँदा उमालिएको र छानिएको पानीबाट बनाउने व्यवस्था हुनु पर्ने,
(१०) पिउन नहुने पानीको प्रत्येक धारामा सूचना टाँस गरिएको हुनु पर्ने,
(११) होटलका सबै सार्वजनिक क्षेत्र तथा कोठाहरुमा तातो र चिसोको तापक्रम मिलाउने तापमान यन्त्र (AC) को व्यवस्था हुनु पर्ने ।

छ. सुरक्षा र सावधानी (सेक्युरिटी एण्ड सेफ्टि)

(१) अग्नि सुरक्षाका सबै नियमहरुको पालना भएको हुनु पर्ने,
(२) प्रत्येक तलामा आपतकालमा सजिलै बाहिर निस्कन सक्ने बैकल्पिक स्थान (Emergency Exit) को व्यवस्था हुनु पर्ने,
(३) सुरक्षा नियम बमोजिम प्रत्येक तलामा अग्नि निवारक यन्त्र राख्नु पर्ने,
(४) सबै कर्मचारीहरुलाई आपतकालमा बाहिर जाने तरिका अभ्यास गराउने र निस्कने स्थानहरुको नक्शा राख्नु पर्ने,
(५) सबै कोठामा अग्नि र सावधानी सम्बन्धी निर्देशिका राखिएको हुनु पर्ने,
(६) भवन अग्नि निरीक्षकबाट निरीक्षण गरी स्वीकृति भएको हुनु पर्ने,
(७) सबै झ्याल ढोकाहरु बन्द गर्ने तथा चुकुल ठीक दुरुस्त अवस्थामा रहेको हुनु पर्ने,
(८) साँचो राख्ने सुरक्षित स्थानको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(९) सेफ डिपोजिट बक्स उपलब्ध हुनु पर्ने,
(१०) प्रत्येक कोठामा आगलागीबाट बच्ने उपायाबारे निर्देशिकाहरु उपलब्ध हुनु पर्ने,
(११) चौबिसै घण्टा सुरक्षा कर्मचारी रहने व्यवस्था हुनु पर्ने,
(१२) होटलको सबै क्षेत्रमा स्मोक डिटेक्टर्स जडान गरिएको हुनु पर्ने,
(१३) CCTV को व्यवस्था हुनु पर्ने ।

ज. लिफ्ट

अतिथि लिफ्ट र सर्भिस लिफ्ट गरी छुट्टा छुट्टै लिफ्टको व्यवस्था हुनु पर्ने,

झ. विविध

(१) कोठाहरुमा विदेशमा सम्पर्क गर्न सकिने टेलिफोनको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(२) फ्रन्ट डेस्कमा फ्याक्स, फोटोकपी र इमेल सुविधा हुनु पर्ने ।

झ. सङ्केत चिन्ह

ठाउँ ठाउँमा होटलको थिम सुहाउँदो आकर्षक खालका सङ्केत चिन्हहरु हुनु पर्ने ।

ञ. सभा कक्ष तथा बैंकेट हल

(१) AC जडान गरिएका कम्तीमा दुईवटा साना ठुला आकारका साधन सम्पन्न सभा कक्षहरु हुनु पर्ने,
(२) पेशागत तालीम प्राप्त कर्मचारीहरु उपलब्ध हुनु पर्ने,
(३) सभा कक्ष उज्यालो र राम्रो फर्निचरले सजिएको हुनु पर्ने,
(४) श्रव्य दृश्यका सामान चालू हालतमा हुनु पर्ने ।

ट. शौचालय

(१) स्वागत कक्ष नजिकै महिला पुरुषको लागि छुट्टा छुट्टै शौचालयको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(२) शौचालयमा एयर ड्रायर ब्लोअर, तौलिया, औषधियुक्त साबुन आदिको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(३) शौचालयमा शु पोलिस मेशिन हुनु पर्ने,
(४) रेष्टुरेन्टको नजिक पनि उल्लेखत सुविधा सहितको शौचालय हुनु पर्ने,
(५) सभा कक्ष नजिकै महिला पुरुषको लागि छुट्टा छुट्टै शौचालयको व्यवस्था हुनु पर्ने ।

ठ. विविध पसल

(१) स्थानीय र आयातित विभिन्न थरिका सामान बिक्रीको लागि छुट्टै बिक्री कक्ष हुनु पर्ने,
(२) छुट्टै केश श्रृंगार पसल र ब्युटी शैलुन हुनु पर्ने,
(३) सामानको मूल्य कोठाको भुक्तानि सँगै तिर्न मिल्ने व्यवस्था हुनु पर्ने ।

ड. तापक्रम नियन्त्रण

(१) लबि, सबै कोठाहरु, रिसेप्सन, रेष्टुरेन्ट, बार तथा बैंकेट हलमा AC को व्यवस्था हुनु पर्ने र AC सेन्ट्रल वा स्पिलट (Split AC) हुनसक्ने ।

ढ. मनोरञ्जनमूलक सुविधाहरु

(१) औसत क्षमताको बाहिरी पौडि पोखरी (Swimming Pool) हुनु पर्ने,
(२) पौडी पोखरीमा फर्निचरहरुको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(३) पौडी खेल्न लुगा फेर्ने स्थान र शौचालयको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(४) हेल्थ क्लब र फिटनेश सेन्टर हुनु पर्ने,
(५) साउना बाथ (Sauna Bath) को व्यवस्था हुनु पर्ने,
(६) थप तौलियाको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(७) बिहान ८ बजेदेखि बेलुकी ६ बजेसम्म खेलकुदको सुविधा उपलब्ध हुनु पर्ने,
(८) अतिथिको लागि न्युनतम एक अतिरिक्त खेलकुद सुविधा जस्तै स्क्वास, टेनिस कोर्ट, टेबल टेनिश, पुटिङ ग्रिन, स्नुकर, रोईङ बोट्स, सुरक्षित जगिङ ट्रयाक आदि) को व्यवस्था हुनु पर्ने,
(९) डाक्टर र नर्सको सेवाको लागि छुट्टै कोठा हुनु पर्ने,
(१०) होटलमा डाक्टर र परिचारिका बोलाउने वित्तिकै उपस्थित हुने व्यवस्था हुनु पर्ने,
(११) आधारभूत चिकित्सा सामान र औषधीको व्यवस्था हुनु पर्ने ।

३. खाद्य तथा पेय पदार्थ (फुड एण्ड वेभरेज) सम्बन्धी व्यवस्था

क. सामान्य

(१) स्वास्थ्य सम्बन्धी सवै शर्त र नियमहरु पालना गरेको हुनु पर्ने,
(२) पूरा सुविधायुक्त रेष्टुराँ र विशिष्ट प्रकारका खानाको सुविधा उपलब्ध हुनु पर्ने,
(३) चौबिसै घण्टा रुम सर्भिसको सुविधा हुनु पर्ने,
(४) कोठामा पु¥याईने सेवाको छुट्टै मेनु हुनु पर्ने,
(५) स्तरीय खालका खाद्य तथा पेय पदार्थहरुको व्यवस्था भएको हुनु पर्ने,
(६) सुसज्जित र आरामदायी रेष्टुराँ, बार र ककटेल लाउन्ज हुनु पर्ने,
(७) कफी पसल (Coffee Shop) हुनु पर्ने,
(८) रेडियो यन्त्र अथवा प्रत्यक्ष संगीत प्रशारणको व्यवस्था हुनु पर्ने,

ख. स्वास्थ्यकर रेष्टुराँको व्यवस्था

(१) रेष्टुराँ स्वस्छ, सफा, भेन्टिलेशन भएको र स्वास्थ्य सम्बन्धी सबै शर्त पूरा गरेको हुनु पर्ने,
(२) प्रवेशद्धारमा रेष्टुराँको नाम देखिने गरी बोर्ड राख्नु पर्ने,
(३) रेष्टुराँमा अतिथिहरुका लागि फ्लसिङ सिष्टम भएको महिला र पुरुष शौचालय हुनु पर्ने,
(४) कम्तीमा ३० इन्च उचाईको टेबल र १८ इन्च उचाईको कुर्सी सहित आरामदायी फर्निचरको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(५) ग्राहकलाई अध्यावधिक मूल्य सहितको सफा र स्पष्ट बुझिने मेनु उपलब्ध गराउनु पर्ने,
(६) प्रवेशद्धारमा मेनु प्रदर्शित गरिएको हुनु पर्ने,
(७) बिहान , दिउसो र बेलुकी खाना खाने समय निर्धारण गरी देखिने गरी राख्नु पर्ने,
(८) रेष्टुराँमा अग्नि निवारक उपकरण र आगलागीमा सजिलै बाहिर निस्कन सकिने व्यवस्था हुनु पर्ने,

(९) कम्तीमा ५० प्रतिशत सिटहरु धुम्रपान नगर्नेका लागि छुट्याउनु पर्ने,
(१०) अतिथि र कर्मचारी आवागमनमा अवरोध नहुने गरी फर्निचरहरुको सजावट गरिएको हुनु पर्ने,
(११) सबै रेष्टुराँमा आगो नियन्त्रणका उपाय अपनाईएको हुनु पर्ने,
(१२) आगो लागेमा सजिलै बाहिर निस्कन सक्ने व्यवस्था हुनु पर्ने ।

ग. डकुमेन्टेशन

(१) ग्राहकलाई प्रत्येक सेवाको छुट्टाछुट्टै बील प्रदान गर्नु पर्ने,
(२) बीलमा मिति र प्रदान गरिएको सेवाको विवरण स्पष्ट उल्लेख गर्नु पर्ने,
(३) सबै डकुमेन्टमा रेष्टुराँको नाम उल्लेख हुनु पर्ने,
(४) रुम सर्भिसमा नगद भुक्तानिको लागि मनाही गरिएको हुनु पर्ने ।

घ. स्वास्थ्यकर तथा सुरक्षित भान्सा व्यवस्था

(१) खाना सम्बन्धी काम गर्ने सबै कामदार/कर्मचारीहरुको प्रत्येक छ महिनामा स्वास्थ्य परीक्षण गर्ने व्यवस्था गर्नु पर्ने,
(२) बिरामी कामदारलाई काममा लगाउन नहुने,
(३) मासु र तरकारी तयार गर्नको लागि अलग अलग स्थान हुनु पर्ने,
(४) भान्सा कीरा तथा मुसा आदिबाट सुरक्षित हुनु पर्ने,
(५) खाना बनाउनको लागि छुट्टै सिङ्क को व्यवस्था हुनु पर्ने,
(६) हात धुनको लागि मात्र छुट्टै बेसिनको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(७) तातो र चिसो पानीको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(८) हात धुनको लागि औषधीयुक्त साबुनको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(९) सफा तौलियाको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(१०) भान्सा फराकिलो, उज्यालो र सफा हुनु पर्ने,
(११) भान्साको फोहोर मैला राख्नको लागि उपयुक्त झोला तथा डष्टवीनको व्यवस्था हुनु पर्ने तथा सड्ने र नसड्ने फोहोर छुट्टा छुट्टै डष्टविनमा पोका बनाई राख्नु पर्ने,
(१२) फोहोर राख्ने भाँडा छोपिएको हुनु पर्ने र प्रत्येक कन्टेनरभित्र ब्याग कभर हुनु पर्ने,

(१३) दैनिक रुपमा फोहोर उठाउने वा नष्ट गर्ने व्यवस्था हुनु पर्ने,
(१४) फोहोर राख्ने भाँडा दैनिक सफा गर्ने र कीटनाशक औषधि प्रयोग गरिएको हुनु पर्ने
(१५) खाना तयार गर्दा र वितरण गर्दा काम गर्ने टेबल र भुईंमा फोहोर हुन नहुने
(१६) कम्तीमा वर्षको दुई पटक कीट नियन्त्रक कम्पनीको सेवा लिनु पर्ने
(१७) सफाई र धुलाई कार्यका लागि पर्याप्त पानीको सुविधा उपलब्ध हुनु पर्ने
(१८) सागसब्जी र सलाद अनिवार्य रुपमा पोटासियम राखि सफा गर्ने व्यवस्था हुनु पर्ने,
(१९) साधारण चोटपटकको लागि प्राथमिक उपचारको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(२०) भाँडाबर्तन राख्ने र्‍याकको उपयुक्त व्यवस्था हुनु पर्ने,
(२१) भान्सामा अग्नि नियन्त्रक यन्त्र राखिएको हुनु पर्ने,
(२२) पकाउने स्थानको भित्ता र सतह आगोबाट सुरक्षित र धुन मिल्ने हुनु पर्ने,
(२३) खाना तयार गर्ने, पकाउने, भण्डार गर्ने वा खपत गर्ने कोठामा कोही पनि सुत्न नहुने,
(२४) खाना पकाउने क्षेत्रमा खाना खाने कार्य गर्न नहुने,
(२५) पकाउनका लागि भाँडा तथा औजारहरु मेनु अनुसार पर्याप्त हुनु पर्ने,
(२६) भान्सामा प्रयोग हुने औजारहरु स्टेनलेस स्टीलका हुनु पर्ने,
(२७) होटल मालिक वा प्रवन्धकले नियमित रुपमा फोहोर फालिएको रेखदेख गर्नु पर्ने,
(२८) भान्सामा प्रशस्त फ्रिज, डिपफ्रिजको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(२९) भान्सा चारतारे स्तरको होटल अनुसारको स्तरीय र सुहाउँदो किसिमको हुनु पर्ने ।

ङ. भान्सामा काम गर्ने कर्मचारीको पोशाक सम्बन्धी व्यवस्था

(१) कामको समयमा भान्सामा काम गर्ने कर्मचारीले पोशाक लगाउनु पर्ने,

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

(३) भान्सामा काम गर्ने कर्मचारीले प्रत्येक दिन सफा पोशाक लगाउनु पर्ने ।

च. सफा गर्ने स्थान (Cleaning Area)

(१) भाँडाबर्तन, ग्लास, ककरी, कटलरी धुने र स्टेरलाईज गर्ने छुट्टै स्थानको प्रवन्ध हुनु पर्ने,

(२) न्यूनतम चारवटा भाँडा धुने सिङ्क हुनु पर्ने,

(३) तातो र चिसो पानीको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(४) तातो पानी कम्तीमा ७८ डिग्री सेल्सियस तापक्रम भएको हुनु पर्ने,

(५) भाँडाबर्तन राख्न पर्यात तखता वा र्‍याक हुनु पर्ने,

(६) भाँडाबर्तन हावाबाट सुकाउन र्‍याकको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(७) भाँडा धुन झोल साबुन नियमित रुपले उपलब्ध गराउने व्यवस्था हुनु पर्ने,

(८) चाइनावेर, ग्लासवेर, कटलरी आदि भाँडा फुटेको, चर्केको तथा कोरिएको हुन नहुने,

(९) भान्सामा पर्याप्त मात्रामा डिस वासिङ मेशिन हुनु पर्ने ।

छ. भण्डार सम्बन्धी व्यवस्था (Store)

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

(२) खाद्य र पेय पदार्थ कीरा मुसा आदिबाट सुरक्षित रहने गरी भण्डारण गर्नु पर्ने,

(३) बासी रहँदा बिग्रने चिजहरु फ्रिजमा राख्ने व्यवस्था गर्नु पर्ने,

(४) खाद्य पदार्थ राम्रोसँग ढकन सहितको भाँडामा राख्नु पर्ने,

(५) खाद्य भण्डारमा क्लिनिङ मेटेरियल राख्न नहुने,

(६) भण्डारक्षेत्र दैनिक सफा र किटाणु रहित बनाउनु पर्ने,

(७) पेय पदार्थ र खाद्य पदार्थको लागि कम्तीमा एक/एकवटा छुट्टाछुट्टै रेफ्रिजेरेटर उपलब्ध हुनु पर्ने,

(८) पर्याप्त र्‍याक र टेबल हुनु पर्ने,

(९) सफा तखताहरु हुनु पर्ने,

(१०) सफा कप बोर्ड हुनु पर्ने,

(११) म्याद समाप्त भएका खाद्य तथा पेय पदार्थहरु भण्डारण तथा प्रयोग गर्न नहुने,

(१२) उपयुक्त स्वास्थ्यकर ढकन सहितको कन्टेनर प्रयोग गर्नु पर्ने,

(१३) भण्डार कोठा अन्य प्रयोजनमा प्रयोग गर्न नहुने ।

ज. कर्मचारीको गुण र सीप

(१) सबै कर्मचारीहरुको सीप बृद्धिको लागि इन हाउस तालीमको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(२) तालीम प्राप्त कर्मचारीहरुमा रेष्टुराँ र बारका उपकरणहरु ठीक ढंगले प्रयोग गर्न सक्ने, स्वास्थ्य सम्बन्धी र रेष्टुराँ र बारका उपकरणहरु सफा गर्ने ज्ञान भएको, आफ्नो काम सम्बन्धमा अपनाउनु पर्ने होसियारी र सुरक्षाको ज्ञान भएको, मेनुको ज्ञान भएको, मातहतका कामदारहरुलाई सिकाउने क्षमता भएको, सेवा क्षेत्रका कर्मचारीहरु विदेशी पाहुनाहरुसँग राम्रोसँग सञ्चार गर्न सक्ने क्षमता भएको जस्ता गुणहरु हुनु पर्ने,

(३) सेवा र उत्पादन क्षेत्रका ७५ प्रतिशत कर्मचारीहरुले मान्यताप्राप्त संस्थाबाट तालीम लिएको हुनु पर्ने ।

झ. मुख्य भान्सेको योग्यता

(१) मेनु अनुसारका खानेकुरा तयार गर्ने ज्ञान भएको हुनु पर्ने,

(२) भान्साका उपकरणहरु सही ढंगले प्रयोग गर्न सक्ने क्षमता भएको हुनु पर्ने,

(३) स्वास्थ्य र सरसफाई सम्बन्धी ज्ञान र भान्साका सरसामान सफा गर्ने ज्ञान भएको हुनु पर्ने,

(४) मातहत कामदारलाई सिकाउने क्षमता भएको हुनु पर्ने,

(५) खाना बनाउन प्रयोग हुने सामग्रीहरुको राम्रोसँग हरहिसाव गर्न सक्ने ज्ञान हुनु पर्ने,

(६) मुख्य भान्सेले मान्यता प्राप्त संस्थाबाट कम्तीमा ९ महिनाको तालीम लिएको वा होटल व्यवस्थापनमा स्नातक गरेको हुनु पर्ने र सेफले सोही स्तरको भान्सामा कम्तीमा ३ बर्षको अनुभव हासिल गरेको हुनु पर्ने ।

ञ. मेनुमा उल्लेखित खानाको स्तर

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

ट. पोशाक

सबै कर्मचारी तथा कामदारहरुलाई पोशाक उपलब्ध गराउनु पर्ने ।

ठ. सफाई

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

४. हाउस किपिङ

(क) होटलको सबै क्षेत्रमा सफा सुग्गर राख्नुका साथै आकर्षक ढंगले सजाईएको हुनु पर्ने,
(ख) होटलमा आवश्यक पर्ने लिनेन तथा युनिफर्म समयमा आवश्यकता अनुसार उपलब्ध हुनु पर्ने,
(ग) डेस्क कन्ट्रोल सर्भिसको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(घ) लस्ट एण्ड फाउन्ड सेवाको व्यवस्था हुनु पर्ने ,
(ङ) लण्ड्रीको सर्भिसको व्यवस्था हुनु पर्ने जसमा वासिङ्ग ड्रइङ्ग र प्रेसिङ्ग मेशिनको व्यवस्था हुनु पर्ने ।

५. सुत्ने कोठा

क. संख्या, आकार र सुविधा

(१) कम्तीमा ८० वटा सुत्ने कोठा हुनु पर्ने,
(२) कोठाको आकार बाथरुम सहित कम्तीमा २३० वर्ग फिटको हुनु पर्ने,
(३) धुम्रपान निषेधित कोठाहरुको पनि व्यवस्था हुनु पर्ने,
(४) कोठाहरु भित्र शतप्रतिशत थर्मोस्ट्याटस (Thermostats) को व्यवस्था हुनु पर्ने
(५) १५ प्रतिशत बेडहरु क्वीन साईजको हुनु पर्ने,
(६) १० प्रतिशत स्वीट रुमको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(७) सेन्ट्रल वा स्प्लीट एयर कन्डिसनिङको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(८) एयर सर्कुलेशन हुनु पर्ने ।

ख. फर्निचर र सजावट

(१) उच्च गुणस्तरको फर्निचर र सजावट हुनु पर्ने,
(२) कोठाहरु कीरा र मुसा रहित हुनु पर्ने,
(३) स्थानीय संस्कृति प्रतिबिम्बित हुने किसिमका फर्निचर र सम्पूर्ण सजावट होटलको रुप र प्रकृति अनुसार संयोजित गरिएको हुनु पर्ने,
(४) कोठाको शैलीमा स्थानीय सँस्कृति झल्किने हुनु पर्ने ।

ग. अन्य कुराहरु

(१) अति राम्रोसँग संभार भएको परम्परागत वा आधुनिक सजावट हुनु पर्ने,
(२) प्रत्येक कोठामा नाम वा नम्बर राखिएको हुनु पर्ने,
(३) सुरक्षित सिलबन्द बोतलको पिउने पानी राखिएको हुनु पर्ने,
(४) कोठाहरु सफा, स्वच्छ र दुर्गन्ध रहित हुनु पर्ने,
(५) ढकन सहितका कम्तीमा २ वटा गिलास र धुम्रपान गर्ने कोठामा एउटा एष्ट्रे, एउटा वाटर टम्बलर राखिएको हुनु पर्ने,

(६) रद्दि कागज तथा अन्य फोहोर फाल्न एउटा बास्केट राखिएको हुनु पर्ने,
(७) सबै कोठामा मिनी बारको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(८) फर्निसिङ ठोस काठको हुनु पर्ने ।

घ. कुर्सी र टेबल

(१) कोठामा प्रत्येक व्यक्तिका लागि एकवटाका दरले बेडसाईड टेबल, बेडसाईड बत्ती र कुर्सी हुनु पर्ने,
(२) एउटा टि वा कफि टेबल हुनु पर्ने,
(३) बेडसँग संगै जोडिएको पढ्ने टेबल हुनु पर्ने ।

च. कपडा राख्ने व्यवस्था

(१) कपडा राख्नको लागि फ्री स्टेन्डिङ वा वार्डरोब (Wardrobe) मा कम्तीमा दशवटा काठका ह्यांगर हुनु पर्ने,
(२) कम्तीमा चारवटा ड्रयर भएको लगेज ऱ्याक हुनु पर्ने ।

छ. विद्युतीकरण

(१) पर्याप्त उज्यालो हुने गरी कम्तीमा तीन स्रोतबाट बत्तीको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(२) कोठामा एउटा मुख्य बत्ती हुनु पर्ने,
(३) कोठामा कम्तीमा एउटा बिजुलीको प्लग र बत्ती स्ट्याण्डको व्यवस्था हुनु पर्ने ।

ज. बिछ्यौना

(१) उच्च गुणस्तरको म्याट्रेस हुनु पर्ने,
(२) बिछ्यौनाको चौडाई एकलको कम्तीमा ३९ इन्च र डबलको ६० इन्च हुनु पर्ने,
(३) ३ वटा सेतो तन्ना, सिरक वा कम्बल हुनु पर्ने,
(४) कम्तीमा हप्ताको एक पटक वा अतिथि बदलिए पछि र पाहुनाको माग अनुसार तन्ना फेर्नु पर्ने,

(५) क्विलटेड बेड स्प्रेड हुनु पर्ने,
(६) उच्चस्तरीय बेड लिनन हुनु पर्ने,
(७) जगेडा तकियाको व्यवस्था हुनु पर्ने ।

झ. भुइँको सजावट

भुइँमा उच्च गुणस्तरको कार्पेट बिछ्याईएको वा पार्केटिङ गरिएको हुनु पर्ने ।

ञ. भित्ता

(१) टेक्स्चर सिलिङ सहित प्लाष्टर पेन्टेड भित्ता हुनु पर्ने,
(२) आकर्षक पोष्टर वा आर्ट वर्कबाट सजावट गरिएको हुनु पर्ने,
(३) विभिन्न प्रकारका कलात्मक बस्तुहरु उच्चस्तरीय फ्रेम गरी वा माउन्ट गरी टाँगिएको हुनु पर्ने ।

ट. झ्यालको पर्दा

झ्यालमा पूर्ण लम्बाईको पातलो र बाक्लो गरी दुई तह पर्दा राखिएको हुनु पर्ने ।

ठ. सुरक्षा

(१) गुणस्तरीय र मजबुत ताला साँचोको अतिरिक्त हेड बोल्ट लकको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(२) थप सेक्युरिटी लक तथा पिप होल हुनु पर्ने,
(३) हरेक कोठामा स्मोक डिटेक्टर राखिएको हुनु पर्ने,
(४) हरेक तला तथा युनिटमा सी.सी.टी.भी.को व्यवस्था हुनु पर्ने,
(५) वाटर स्प्रिङ्कलको व्यवस्था सबै कोठामा हुनु पर्ने ।

ड. टेलिभिजन

(१) सबै सुत्ने कोठामा स्याटेलाईट सम्पर्क सहितको एल.ई.डी. टेलिभिजन उपलब्ध हुनु पर्ने ।

ढ. थप अन्य

(१) सबै सुत्ने कोठाहरुमा लोकल तथा अन्तरदेशीय र अन्तराष्ट्रिय टेलिफोनको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(२) अतिथि सेवा सम्बन्धी डाइरेक्टरी, स्टेशनरी र पूर्ण लम्बाईको ऐना, घडी, रेडियो, नोटप्याड, दैनिक पत्र पत्रिकाहरु हुनु पर्ने ।

ण. नुहाउने कोठा

(१) सबै कोठाहरुमा फराकिलो एटेच बाथरुम हुनु पर्ने,
(२) भुइँ र भित्तामा टायल बिछ्याईएको वा पानीले नभिज्ने चिल्लो रंगरोगन गरिएको हुनु पर्ने,
(३) सावर कर्टेन हुनु पर्ने,
(४) सबै नुहाउने कोठामा वाल माउन्टेड दराज वा भ्यानिटी सहितको बेसीन हुनु पर्ने,
(५) फ्लस सिष्टम भएको ट्वाईलेट हुनु पर्ने,
(६) दुई रोल ट्याईलेट पेपर हुनु पर्ने,
(७) तातो चिसो पानी सहितको वाल माउन्टेड वास बेशिन हुनु पर्ने,
(८) आवश्यक मात्रामा साबुन र सेम्पु, टुथपेष्ट, बडी लोसन, सेफ्टी रेजर काइयोको व्यवस्था भएको हुनु पर्ने,
(९) पूर्ण साईजको एउटा ऐनाको व्यवस्था भएको हुनु पर्ने,
(१०) सिङ्कको छेउमा बिजुलीको प्लग हुनु पर्ने,
(११) सबै स्थानमा पर्याप्त उज्यालोको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(१२) एउटा तौलिया बार हुनु पर्ने र सो मा ह्याण्ड टाबेल र बाथ टाबेल र फेस टाबेल हुनु पर्ने,
(१३) हरेक दोस्रो दिन वा चेक आउट भएपछि वा अतिथिको इच्छा अनुसार तौलिया परिवर्तन गर्नु पर्ने,
(१४) स्तरयुक्त आधुनिक सामान जडान भएको सावरयुक्त बाथटव, नाईलन वा भिनायलको सावर पर्दा, फ्लस ट्वाइलेट, कम्तीमा दुईवटा ट्वाइलेट पेपर हुनु पर्ने ।

६. सेवाको आवश्यक स्तर

क. तालीम

(१) ८० प्रतिशत प्रवन्धकहरु होटल व्यवस्थापनमा डिप्लोमा गरी सुपरीवेक्षण वा व्यवस्थापन तहमा कम्तीमा ३ वर्षको अनुभव प्राप्त गरेको हुनु पर्ने,
(२) प्रत्येक विभागमा एकजना इन्चार्ज हुनु पर्ने र त्यस्तो व्यक्ति सम्पूर्ण कार्यावधिभर उपलब्ध हुनु पर्ने,
(३) प्रत्येक विभागमा कम्तीमा एकजना सुपरभाईजर हुनु पर्ने,
(४) सुपरभाईजरले मान्यताप्राप्त संस्थाबाट कम्तीमा ६ महिनाको तालीम लिएको हुनु पर्ने,
(५) सुपरभाईजरले सम्बन्धित विभागमा न्युनतम १ वर्षको अनुभव हासिल गरेको हुनु पर्ने,
(६) खाना बनाउने प्रमुख कुक/सेफ मान्यता प्राप्त संस्थाबाट सेफ/कुक सम्बन्धी कम्तीमा नौ महिनाको तालीम लिएको हुनु पर्ने,
(७) सेफले आफुले सुपरीवेक्षण गरेको तहको भान्सामा कम्तीमा ३ वर्षको अनुभव हासिल गरेको हुनु पर्ने,
(८) फ्रन्टलाईनका कर्मचारीहरु नेपालीका अतिरिक्त अंग्रेजी भाषा बोल्न र लेख्न जान्ने हुनु पर्ने,
(९) होटलको आफ्नै तालीम कार्यक्रमहरु हुनु पर्ने ।

ख. प्रस्तुति

(१) ग्राहकको सम्पर्कमा आउने सवै कर्मचारीहरुले एकनाशको सफा पोशाक सहित आफ्नो नामको ट्याग लगाएको हुनु पर्ने,
(२) प्रत्येक कर्मचारीलाई एक सेट लगाउन, एक सेट प्रयोगको लागि तयारीमा र एक सेट सफाई गरेको अवस्थामा गरी कम्तीमा तीन सेट पोशाक दिएको हुनु पर्ने र निशुल्क धुने व्यवस्था हुनु पर्ने,
(३) सवै कर्मचारीहरु निजी स्वास्थ्यका ध्यान पुऱ्याएको तथा फुर्तिलो र चुस्त देखिनु पर्ने ।

ग. गुणस्तर

(१) तोकिएको समयमा सेवा पुऱ्याउनु पर्ने,
(२) व्यवस्थापन चुस्त हुनु पर्ने,
(३) कर्मचारीको व्यवहार मैत्रीपूर्ण र ग्राहक मैत्री हुनु पर्ने ।

घ. आरक्षण (Reservation)

(१) टेलफोन अपरेटर अंग्रेजी बोल्न जान्ने र चौबिसै घण्टा उपलब्ध हुनु पर्ने,
(२) टेलिफोन अपरेटर नआत्तिकन मैत्रिभावले उत्तर दिनुपर्ने र स्वागत कक्षका कर्मचारीले थाहा भएसम्म अतिथिको नामले बोलाउनु पर्ने,
(३) टेलिफोन अपरेटर तथा स्वागत कक्षका कर्मचारीहरुले पाहुनाहरुलाई भाडादर एवं कोठाको जानकारी दिनु पर्ने,
(४) टेलिफोन अपरेटर वा स्वागत कक्षका कर्मचारीहरुले अतिथिको चाहना सोधेर धन्यवाद दिनु पर्ने ।

ङ. पाले (Door Man)

(१) पालेले मैत्रिपूर्ण अभिवादन गरी सवारीको ढोका खोल्नु पर्ने,
(२) अतिथिलाई स्वागत कक्षतर्फ निर्देशित गर्नु पर्ने,
(३) पालेले सफा र उपयुक्त पोशाक लगाएको हुनु पर्ने ।

च. आगमन

(१) दोहोऱ्याएर आउने अतिथिलाई उसको नामले बोलाउनु पर्ने,
(२) कोठाको नम्बर सहित ग्राहकलाई साँचो दिनु पर्ने,
(३) सामानको लागि बेल ब्वाई दिनु पर्ने,
(४) सामान तुरुन्त कोठामा पुऱ्याउनु पर्ने,
(५) अतिथिलाई कोठामा रहेका सुविधाहरु जस्तै ए.सी., टी.भी. आदि चलाउने जानकारी दिनु पर्ने ।

छ. सन्ध्याकालीन सेवा

(१) साँझमा बेड सर्भिसको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(२) नुहाउने स्थान सफा राख्नुपर्ने,
(३) फोहोर फाल्ने टोकरी र एष्ट्रे सफा गर्नु पर्ने,
(४) प्रयोग गरिएका सामान हटाउनु पर्ने,
(५) पर्दा लगाएको तथा बत्ति बलेको हुनु पर्ने ।

ज. चेक आउट

(१) छिटो छरितो चेक आउटको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(२) सामान तुरुन्त संकलन गर्न सक्ने तुल्याउनु पर्ने,
(३) बसाई सन्तोषजनक भए नभएको सोध्नु पर्ने,
(४) बिल भुक्तानीको तरिका निश्चित गर्ने र भुक्तानी सहज रुपमा गर्ने व्यवस्था गर्नु पर्ने,
(५) बिलका सम्बन्धमा उठाएको प्रश्नको जवाफ दिनु पर्ने,
(६) भुक्तानी तरिका निर्धारण गरेको हुनु पर्ने,
(७) अतिथिलाई धन्यवाद दिनु पर्ने ।

झ. कोठामा पुऱ्याईने सेवा (Room Service)

(१) कोठामा बिहान ६ बजेदेखि राती १० बजेसम्म सेवा पुऱ्याउने व्यवस्था हुनु पर्ने,
(२) अतिथिले कोठामा सेवा खोजेमा जुनुसुकै बेला सेवा उपलब्ध गराउनु पर्ने,
(३) सेवा पुऱ्याउन लाग्ने समयका बारेमा जानकारी दिनु पर्ने,
(४) सेवा दिने व्यक्तिले सफा पोशाक लगाएको हुनु पर्ने,
(५) कोठामा रेष्टुराँको जस्तै सेवा दिनु पर्ने,
(६) खाना छोपेर ल्याउने र टेबलबाट ठीक समयमा हटाउनु पर्ने,
(७) बिहान का पत्रिकाहरु सबेरै उपलब्ध गराउनु पर्ने ।

ञ. अन्य सेवा

(१) लन्ड्रि मेशिनहरु जस्तै वासिङ, ड्राईङ, प्रेशिङ आदिको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(२) सफा धुलाई सेवा पेशागत किसिमले १२ घण्टाभित्र फर्काउने गरी व्यवस्था गर्नुपर्ने,

(३) सफा उज्यालो लिनेन युनिफर्महरुको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(४) जुत्ता पालिसको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(५) कर्मचारीहरुलाई अन्य साईट, रेष्टुराँको बारेमा जानकारी हुनु पर्ने,

(६) स्थानीय यातायत उपलब्ध गराउने व्यवस्था हुनु पर्ने ।

ट. कर्मचारीहरुको सुविधा

(१) कर्मचारीहरुलाई सफा र सुहाउँदो पोशाक उपलब्ध गराएको हुनु पर्ने,

(२) कर्मचारीहरुमा मातहतका कर्मचारीहरुलाई सिकाउन सक्ने क्षमता हुनु पर्ने,

(३) कर्मचारीहरु होटल र आसपासका क्षेत्र बारे जानकारी भएको हुनु पर्ने,

(४) कर्मचारीहरु पेशागत रुपमा सधै नम्र हुनु पर्ने,

(५) अतिथिसँग सम्बन्धित विषयमा कर्मचारीले जिम्मेबारी लिनु पर्ने,

(६) कर्मचारीको लागि आराम गृह र कोठा हुनु पर्ने,

(७) डाईनिङको छुट्टै व्यवस्था हुनु पर्ने,

(८) कर्मचारीको सामान राख्ने लकरहरुको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(९) लाउण्ड्री सुविधा हुनु पर्ने ।

अनुसूची-५

पाँचतारे स्तरको होटल तथा डिलक्स रिसोर्टमा हुनु पर्ने सुविधाहरु

१. स्थान र भौतिक सुविधा

क. ल्याण्डस्केपिङ

(१) राम्रो स्थान र बस्ने व्यवस्था सहित पेशागत दक्षताका साथ तयार पारी बारिएको ल्याण्डस्केपिङ हुनु पर्ने,

(२) बगैंचामा नियमित रुपमा लामखुट्टे तथा अन्य किराहरु नियन्त्रण गर्ने व्यवस्था भएको हुनु पर्ने,

(३) उचित तवरले फूल र विरुवाबाट सजाईएको साथै अतिथि बस्न र डुल्न मिल्ने व्यवस्थित बगैंचा तथा टेरेशमा टेबल, कुर्सीको व्यवस्था हुनु पर्ने ।

ख. वास्तु आकृति

भवन आकर्षक र आधुनिक ढंगले निर्माण भएको वा पुरानो भवन भए उचित मर्मत सम्भार भएको, होटल अवस्थित क्षेत्रको ऐतिहासिक तथा साँस्कृतिक सम्पदा प्रतिबिम्वित भएको अनुभूति दिने तथा वातावरणसँग मेल खाने भव्य एवं आकर्षक वास्तु आकृति हुनु पर्ने ।

ग. भवन र पार्किङ सम्बन्धी व्यवस्था

(१) भवन बलियो धरातलमा अवस्थित हुनु पर्ने तथा नयाँ बन्ने भवनहरु भुकम्प प्रतिरोधात्मक प्रविधिबाट निर्माण गरिएको हुनु पर्ने,

(२) भवन वर्षा तथा हुरी बतास तथा बाढीबाट सुरक्षित हुनु पर्ने,

(३) किरा मुसा आदिबाट सुरक्षित हुनु पर्ने,

(४) काठका सबै बनोटहरु पूर्ण ट्रिटमेण्ट गरिएको र उचित संभार भएको हुनु पर्ने,

(५) प्रत्येक कोठाहरु हावा आवागमन (भेन्टिलेशन) को लागि प्राकृतिक एवं यान्त्रिक रुपमा व्यवस्था भएको हुनु पर्ने,

(६) सजावटका सबै सामान, पर्दा र कार्पेट आकर्षक र उच्च गुणस्तरको हुनु पर्ने,
(७) भ्याले पार्किङको व्यवस्था, पार्किङको लागि होटलको शैया क्षमताको कम्तीमा २५ प्रतिशत संख्यामा गाडी पार्किङ गर्न सक्ने, ढाकिएको प्रवेश सहितको व्यवस्था भएको हुनु पर्ने,
(८) पार्किङ क्षेत्रमा उचित प्रकाशको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(९) मूलद्धार तथा पार्किङ क्षेत्रमा चौबीसै घण्टा सुरक्षाकर्मी उपस्थित हुनु पर्ने,
(१०) सशुल्क यातायात सुविधा तथा सवारी व्यवस्थाको लागि यातायात मेनेजरको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(११) होटलमा सुविधायुक्त गाडीहरुको व्यवस्था हुनुका साथै सवारी साधनको भाडादर देखिने गरी राख्नु पर्ने,
(१२) लिमेजिन कार पार्क गर्ने व्यवस्था तथा रसिद सहित कार बुकिङको व्यवस्था हुनु पर्ने ।

घ. अन्य कुराहरु

(१) होटलको नाम अंग्रेजी र नेपाली दुवै भाषामा लेखिएको हुनु पर्ने,
(२) सम्बन्धित निकायहरुमा होटल दर्ता भएको प्रमाणपत्रहरु सबैले देख्नेगरी राखिएको हुनु पर्ने,
(३) होटल हाताभित्र सबैले देख्नेगरी दिशाबोध हुने आन्तरिक नक्शा राख्नु पर्ने,
(४) भवन सुरक्षित तरिकाले कम्पाउड वाल लगाएको र फराकिलो प्रवेश द्धारको व्यवस्था गरिएको हुनु पर्ने,
(५) कम्तीमा ३० मुलुकका झण्डा तथा अन्य १० झण्डाका लागि लट्टाहरु भएको हुनु पर्ने,
(६) झण्डा राख्ने लट्टाहरु राम्रो र दुरुस्त हालतमा रहेको हुनु पर्ने,
(७) होटलको स्थापना गर्दा सम्पूर्ण ट्रेडिङ लाईसेन्स लिएको हुनु पर्ने,
(८) सार्वजनिक स्वामित्वको विमा, चलन चल्तीको क्रेडिट कार्ड स्वीकार्य हुनु पर्ने ।

२. पब्लिक एरिया (Public Area)

क. लबि सम्बन्धी व्यवस्था

(१) लबिमा कम्तीमा ६० जना मानिस अटाउने क्षमता भएको, खुल्ला तथा पेशागत दक्षताका साथ डिजाईन गरिएको हुनु पर्ने,
(२) भुईंमा आकर्षक तथा र उत्कृष्ट स्तरको कार्पेट ओछ्याईएको हुनु पर्ने तथा भुईं सेरामिक टायल, सिंगमरमर वा स्लेट वा ग्रेनाइट छापिएको हुनु पर्ने,
(३) बस्नका लागि आरामदायी र पर्याप्त सोफाहरु हुनु पर्ने,
(४) दैनिक पत्रपत्रिकाहरु उपलब्ध हुनु पर्ने,
(५) स्थानीय पर्यटनमूलक सूचना सामग्रीहरु राख्ने न्याक वा स्ट्याण्डहरु हुनु पर्ने,
(६) हुलाक टिकट तथा हुलाक सेवाको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(७) लबि आकर्षक कलाकृतिले सजाईएको हुनु पर्ने,
(८) भुक्तानी तरिका देखिने गरी राखिएको हुनु पर्ने,
(९) दैनिक विनिमय दरको सूची देखिने गरी राखिएको हुनु पर्ने,
(१०) प्रश्नावली/शिकायत आदिको लागि एक पत्र मन्जुषा हुनु पर्ने,
(११) वाईफाईको व्यवस्था भएको हुनु पर्ने,
(१२) लबिमा महिला र पुरुषको लागि एयर ड्राई ब्रोअर र तौलिया सहितको छुट्टाछुट्टै शौचालयको व्यवस्था हुनु पर्ने, सु मिट (पोलीस) को पनि व्यवस्था हुनु पर्ने,
(१३) चौबिसै घण्टा बेल डेस्कको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(१४) छुट्टै बिजनेस सेन्टर हुनु पर्ने ,
(१५) ब्कृ को व्यवस्था हुनु पर्ने,
(१६) छुट्टै चेक इन र चेक आउटको व्यवस्था हुनु पर्ने तथा समुहगत चेक ईनको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(१७) सूचना कक्ष तथा ट्राभल डेस्क हुनु पर्ने,

(१८) सुसज्जित फराकिलो बार लाउन्ज हुनु पर्ने र सामान्य जलपानको लागि कफी, चिया, पेय पदार्थ र खानेकुरा बिहान ६ बजे देखि वेलुका १० बजेसम्म उपलब्ध हुनु पर्ने,

(१९) चौबिसै घण्टा टेलिफोन सुविधा हुनु पर्ने ।

ख. फ्रन्ट अफिस (Front Office)

(१) फ्रन्ट अफिसमा काम गर्ने कर्मचारीहरुको लागि सफा एकै नाशको पोशाक (यूनिफर्म) को व्यवस्था भएको हुनु पर्ने,

(२) रिसेप्सनिष्टको सेवा चौबिसै घण्टा उपलब्ध हुनु पर्ने,

(३) प्रवेशद्वारमा दुवै तर्फ काँस, पित्तल वा माटोको गमलामा फूल तथा बोट विरुवाहरु सजाईएको हुनु पर्ने,

(४) दुई साँचो भएको सेफ डिपोजिट बक्स हुनु पर्ने,

(५) रिसेप्सनमा पर्यटक सूचना सेवा र क्यासियरको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(६) फ्याक्स तथा वाईफाई सुविधा हुनु पर्ने,

(७) लेफ्ट लगेजको ट्याग सहित भण्डार र सेवाको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(८) फ्रन्ट अफिसमा कार्यरत सवै कर्मचारीहरु होटल व्यवस्थापनमा कम्तीमा डिप्लोमा गरेको हुनु पर्ने,

(९) लगेज लिने दिने स्लिपको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(१०) हवाई टिकट कन्फरमेशन सेवा उपलब्ध हुनु पर्ने,

(११) ड्युटी मेनेजर र फ्रन्ट अफिसका सवै कर्मचारीहरु तालीम प्राप्त र राम्रो अंग्रेजी बोल्न र लेख्न जानेको हुनु पर्ने,

(१२) होटल र लबिको स्टाईल सुहाउँदो फर्निचर तथा डेकोरेशन हुनु पर्ने र प्रत्येक डेस्क ताजा फूलद्धारा सजिएको हुनु पर्ने,

(१३) कोठा बुकिङ गर्ने वा कोठा उपलब्ध गराउने सेवा, टेलिफोन अप्रेटरको सेवा हुनु पर्ने,

(१४) बाल स्याहार सेवा उपलब्ध हुनु पर्ने,

(१५) सवारी भाडा, स्थानीय सिनेमा, नाटक, प्रदर्शनी कार्यक्रम तथा दृश्यावलोकन आदिको जानकारी गराउने, हवाई टिकट अग्रिम बुकिङ, कन्फरमेशन, लेफ्ट लगेजको व्यवस्था,

वाईफाई सुविधा, फ्याक्स, इमेलको सुविधा, विमानस्थल, बजार तथा पर्यटक स्थलमा सटल बसको जानकारी, ट्याग सहित लगेज हैण्डलिङ, भुक्तानिको प्रक्रिया, फेमिली प्लान टेरिफ, समूहगत प्लान, एक्जुकेटिभ (Executive) तथा क्लब सदस्य (Club Members) आदिको दरको व्यवस्था जस्ता सुविधाहरु उपलब्ध हुनु पर्ने,

(१६) होटलमा आएका अतिथिको विवरण, आम्दानी जस्ता आँकडाको आवधिक तथ्यांक अध्यावधिक गरी राख्ने व्यवस्था हुनु पर्ने,

(१७) होटेल सफ्टवेयर (Hotel Software) को प्रयोग हुनु पर्ने,

(१८) अनलाईन आरक्षण (Online Reservation) को व्यवस्था हुनु पर्ने ।

ग. फर्निचर र सजावट

(१) फर्निचर र सजावट उच्च स्तरयुक्त र राम्रोसँग सम्भार भएको हुनु पर्ने,

(२) सजावटको स्तर अन्य भौतिक संरचनासँग मेल खाने हुनु पर्ने ।

घ. कोरिडोर तथा भुइँको सजावट

(१) काठको ल्यामिनेटड फ्लोरिङ वा मार्वल, टायल, कार्पेट/पार्केटयुक्त भुइँ, भित्ता र सिलिङमा रंग लगाईएको तथा उच्चस्तरीय फ्लोरिङ हुनु पर्ने,

(२) सबै कोरिडोर, भऱ्याङ, लिफ्ट तथा बाटोहरुमा आपतकालीन बत्तीको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(३) करिडोर, लिफ्ट र भऱ्याङको चौडाई कम्तीमा एक दशमलव छ मिटर हुनु पर्ने,

(४) प्रत्येक तलामा दिशा निर्देश गर्ने सूचना वा संकेत राखिएको हुनु पर्ने,

(५) भित्ताहरु टेक्स्चर्ड हुनु पर्ने तथा सिलिङ प्लाष्टर बोर्ड वा टेक्स्चर बोर्डले ढाकिएको हुनु पर्ने,

(६) अतिथि भऱ्याङ र सर्भिस भऱ्याङ छुट्टा छुट्टै हुनु पर्ने,
(७) प्रत्येक आन्तरिक बाटोहरुमा दिशाबोध हुने सूचना पाटीहरु राखिएको हुनु पर्ने,
(८) प्रत्येक लिफ्टमा आपतकालीन टेलिफोन सेवा उपलब्ध हुनु पर्ने ।

ङ. विद्युत व्यवस्था

(१) २२० V/५० AC सर्किट ब्रेकर सहित थ्री फेज लाईन जडान भएको हुनु पर्ने,
(२) होटल भित्र र बाहिर प्रशस्त प्रकाश दिने उत्कृष्ट खालका बत्ती जडान भएको हुनु पर्ने,
(३) सबै विद्युत जडान कार्य प्रमाणपत्र प्राप्त इलेक्ट्रिसियनबाट भएको हुनु पर्ने,
(४) होटललाई आवश्यक पर्ने पूर्ण क्षमताको भरपर्दो बैकल्पिक ऊर्जा (सोलार, जेन सेट/जेनेरेटर आदि) को व्यवस्था हुनु पर्ने,
(५) सोलार प्रविधि र विद्युत बचत हुने खालका एल.ई.डी.वा सि.एफ.एल. चिमलाई प्रोत्साहन गरिएको हुनु पर्ने,
(६) प्रत्येक १० बर्ग मिटरमा प्रसस्त उज्यालो दिने बत्तीको व्यवस्था भएको हुनु पर्ने ।

च. वातावरण सम्बन्धी व्यवस्था

(१) वातावरण सम्बन्धी सवै नियम पूरा भएको हुनु पर्ने,
(२) फोहोर पानी सार्वजनिक ढल वा सेफ्टि ट्याङ्कमा फाल्ने व्यवस्था हुनु पर्ने,
(३) चौबीसै घण्टा सफा पानी उपलब्ध हुनु पर्ने,
(४) पूर्ण रुपले ढाकिएको जगेडा पानीको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(५) ट्रिटेड पानीको प्रयोग गरेको हुनु पर्ने,
(६) ढल र खानेपानीको सम्बन्धमा प्रचलित कानूनी प्रावधान पूरा गरेको हुनु पर्ने,
(७) फोहोर नष्ट गर्ने उचित प्रावधान पूरा गरेको हुनु पर्ने,

(८) शुद्ध पिउने पानी चौबीसै घण्टा उपलब्ध हुनु पर्ने,
(९) बरफ बनाउँदा उमालिएको र छानिएको पानीबाट बनाउने व्यवस्था हुनु पर्ने,
(१०) पिउन नहुने पानीको प्रत्येक धारामा सूचना टाँस गरिएको हुनु पर्ने,
(११) होटलका सवै सार्वजनिक क्षेत्र तथा कोठाहरुमा तातो र चिसोको तापक्रम मिलाउने तापमान यन्त्र (AC) को व्यवस्था हुनु पर्ने,
(१२) धुम्रपानको लागि विभिन्न स्थानमा तोकिएका क्षेत्रहरु हुनु पर्ने ।

छ. सुरक्षा र सावधानी (Security and Safety)

(१) अग्नि सुरक्षाका सवै नियमहरुको पालना भएको हुनु पर्ने,
(२) प्रत्येक तलामा आपतकालमा सजिलै बाहिर निस्कन सक्ने बैकल्पिक स्थान (Emergency Exit) को व्यवस्था हुनु पर्ने,
(३) सुरक्षा नियम बमोजिम प्रत्येक तलामा अग्नि निवारक यन्त्र राख्नु पर्ने र प्रत्येक तलामा आगो निभाउने ठूला पाईपहरु राखिएको हुनु पर्ने,
(४) सबै कर्मचारीहरुलाई आपतकालमा बाहिर जाने तरिका अभ्यास गराउने र निस्कने स्थानहरुको नक्शा राख्नु पर्ने,
(५) सबै कोठामा अग्नि र सावधानी सम्बन्धी निर्देशिका राखिएको हुनु पर्ने,
(६) भवन अग्नि नियन्त्रण अधिकारीबाट निरीक्षण गरी स्वीकृति भएको हुनु पर्ने,
(७) भान्सामा फायर ब्लाङ्केट (Fire Blanket) उपलब्ध भएको हुनु पर्ने,
(८) सबै झ्याल ढोकाहरु बन्द गर्ने तथा चुकुल ठीक दुरुस्त अवस्थामा रहेको हुनु पर्ने,
(९) साँचो राख्ने सुरक्षित स्थानको व्यवस्था साथै सवै सुत्ने कोठामा सेफ डिपोजिट बक्स हुनु पर्ने,
(१०) प्रत्येक कोठामा आगलागीबाट बच्ने उपायाबारे निर्देशिकाहरु उपलब्ध हुनु पर्ने,
(११) चौबिसै घण्टा सुरक्षा कर्मचारी रहने व्यवस्था हुनु पर्ने,

(१२) होटलको सबै क्षेत्रमा स्मोक डिटेक्टर्स जडान गरिएको हुनु पर्ने,

(१३) महत्वपूर्ण क्षेत्रमा CCTV को व्यवस्था, धातुजन्य पदार्थ थाह पाउने मेशिन हुनु पर्ने,

(१४) विद्युतीय ढोकामा साँचो, ढोकाबाट हेर्नसक्ने प्वाल, भित्री सामानको सुरक्षा हुनु पर्ने,

(१५) प्रत्येक कोठामा स्मोक डिटेक्टर र वाटर सिप्रङ्कलको व्यवस्था हुनु पर्ने ।

ज. लिफ्ट

(१) होटलको शैया क्षमता मुताविक पर्यात पुग्नेगरी लिफ्टको व्यवस्था हुनु पर्ने र अतिथि लिफ्ट र सर्भिस लिफ्ट छुट्टा छुट्टै हुनु पर्ने,

(२) १०० वटासम्म कोठा भएको ३ तलाको होटलको लागि अतिथिले प्रयोग गर्ने कम्तीमा १ लिफ्ट र थप ५० कोठा बराबर थप १ लिफ्टको व्यवस्था हुनु पर्ने ।

झ. विविध

(१) कोठाहरुमा विदेशमा सम्पर्क गर्न सकिने टेलिफोनको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(२) इन्टरनेट सुविधा सहितको कम्प्युटर, लेजर प्रिन्टर, बैठक कक्ष, कलम, डायरी आदिको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(३) होटल वर्षमा ३६५ दिननै सञ्चालन हुनु पर्ने ।

ञ. सङ्केत चिन्ह

ठाउँ ठाउँमा होटलको थिम सुहाउँदो, व्यावशायिक रुपमा डिजाईन गरिएको आकर्षक खालका सङ्केत चिन्हहरु हुनु पर्ने ।

ट. सभा कक्ष तथा बैंकेट हल

(१) AC जडान गरिएका कम्तीमा दुईवटा साना ठुला आकारका साधन सम्पन्न सभा कक्षहरु हुनु पर्ने,

(२) पेशागत तालीम प्राप्त कर्मचारीहरु उपलब्ध हुनु पर्ने,

(३) सभा कक्ष उज्यालो र राम्रो फर्निचरले सजिएको हुनु पर्ने,

(४) श्रव्य दृश्यका सामान उच्च प्रविधियुक्त र चालू हालतमा हुनु पर्ने,

(५) सभाहलबाट आवाज बाहिर नजाने व्यवस्था हुनु पर्ने,

(६) सभा कक्ष नजिकै महिला पुरुषको लागि छुट्टा छुट्टै शौचालयको व्यवस्था हुनु पर्ने ।

ठ. शौचालय

(१) स्वागत कक्ष नजिकै महिला पुरुषको लागि छुट्टा छुट्टै शौचालयको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(२) शौचालयमा एयर ड्रायर ब्लोअर, तौलिया, औषधियुक्त साबुन आदिको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(३) शौचालयमा शु पोलिस मेशिन हुनु पर्ने,

(४) रेष्टुरेन्टको नजिक पनि उल्लेखत सुविधा सहितको शौचालय हुनु पर्ने ।

ड. विविध पसल

(१) सजाबटयुक्त विभिन्न पसलको निमित्त सपिङ आर्केड हुनु पर्ने,

(२) उच्चस्तरीय बिक्री कक्षको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(३) सपिङ आर्केड भित्र न्यूनतम देहायका सुविधाहरु हुनुपर्ने :

- अतिथिहरुको आवश्यकता पूर्ति हुने प्रकारका पसलहरु,
- सफा र स्वस्थ छुट्टै केश श्रृंगार पसल र ब्युटी शैलुन,
- होटलबाट स्वीकृत दरभाउ (Tariff),
- श्रृंगार पसलमा कार्यरत कर्मचारीहरु मान्यताप्राप्त संस्थाबाट तालीम लिएको,
- अन्तराष्ट्रिय स्तरका श्रृंगार सामग्रीको उपलब्धता,
- सामानको मूल्य कोठाको भुक्तानि सँगै तिर्न मिल्ने व्यवस्था ।

ढ. तापक्रम नियन्त्रण

लबि, सबै कोठाहरु, रिसेप्सन, रेष्टुरेन्ट, बार तथा बैंकेट र सभा हलमा ब्क्ष् को व्यवस्था हुनु पर्ने र AC सेन्ट्रल वा स्लिपट (Split AC) हुनसक्ने

ण. मनोरञ्जनमूलक सुविधाहरु

(१) एक अन्तराष्ट्रिय स्तरको पौडी पोखरी र वाल पौडि पोखरी (Swimming Pool) छुट्टा छुट्टै हुनु पर्ने र पोखरी र सनवाथ क्षेत्र रुख विरुवाले घेरिएको तथा सार्वजनिक क्षेत्रबाट नदेखिने हुनु पर्ने,

(२) पौडी पोखरीमा फर्निचरहरुको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(३) महिला र पुरुषको लागि अलग अलग लुगा फेर्ने स्थान, शौचालय र स्नान गृह हुनु पर्ने,

(४) सावर तथा विछ्यौना फूट वाथको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(५) सन बाथको लागि पलङ, घाम छेक्ने छहारी र साईड टेबलको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(६) हट टब (Hot Tub) स्पा (SPA) को व्यवस्था हुनु पर्ने,

(७) हेल्थ क्लब र फिटनेश सेन्टर हुनु पर्ने,

(८) साउना बाथ (Sauna Bath) को व्यवस्था हुनु पर्ने,

(९) बिहान ८ बजेदेखि बेलुकी ६ बजेसम्म खेलकुदको सुविधा उपलब्ध हुनु पर्ने,

(१०) अतिथिको लागि कम्तीमा एक अतिरिक्त खेलकुद सुविधा जस्तै स्क्वास, टेनिस कोर्ट, टेबल टेनिश, पुटिङ ग्रिन, स्नुकर, रोईङ बोट्स, सुरक्षित जगिङ ट्रयाक आदि को व्यवस्था हुनु पर्ने,

(११) शारीरिक व्यायामका उपकरण, एरोबिक डान्स फ्लोर, साउना, ज्याकुजी स्टीम कक्ष, मसाज सुविधा उपलब्ध हुनु पर्ने तथा सो को दररेट देखिने गरी राखिएको हुनु पर्ने,

(१२) स्वास्थ्य केन्द्रको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(१३) प्रशिक्षक सहित मसाज गर्ने व्यवस्था हुनु पर्ने,

(१४) डाक्टर र नर्सको सेवाको सेवा उपलब्ध भएको स्वास्थ्य परीक्षण कक्षको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(१५) होटलमा डाक्टर बोलाउने वित्तिकै उपस्थित हुने व्यवस्था हुनु पर्ने,

(१६) आधारभूत चिकित्सा सामान र औषधी र स्वास्थ्य परीक्षणका उपकरणहरुको व्यवस्था हुनु पर्ने ।

३. खाद्य तथा पेय पदार्थ (फुड एण्ड वेभरेज) सम्बन्धी व्यवस्था

क. सामान्य

(१) स्वास्थ्य सम्बन्धी सबै शर्त र नियमहरु पालना गरेको हुनु पर्ने,

(२) पूरा सुधियुक्त रेष्टुराँ र विशिष्ट प्रकारका खानाको सुविधा उपलब्ध हुनु पर्ने,

(३) चौबिसै घण्टा रुम सर्भिसको सुविधा हुनु पर्ने,

(४) कोठामा पुऱ्याईने सेवाको छुट्टै मेनु हुनु पर्ने,

(५) स्तरीय खालका खाद्य तथा पेय पदार्थहरुको व्यवस्था भएको हुनु पर्ने,

(६) सुसज्जित र आरामदायी रेष्टुराँ, बार र ककटेल लाउन्ज र कफी शप हुनु पर्ने,

(७) २ वटा विशेष सेवा दिने रेष्टुराँहरुको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(८) रेडियो यन्त्र अथवा प्रत्यक्ष संगीत प्रशारणको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(९) कम्प्युटर माध्यमबाट बिल दिने व्यवस्था हुनु पर्ने,

(१०) टच स्क्रिनको (Touch Screen) प्रयोग हुनु पर्ने ।

ख. स्वास्थ्यकर रेष्टुराँको व्यवस्था

(१) रेष्टुराँ स्वस्छ, सफा, भेन्टिलेशन भएको र स्वास्थ्य सम्बन्धी सबै शर्त पूरा गरेको हुनु पर्ने,

(२) प्रबेशद्धारमा रेष्टुराँको नाम देखिने गरी राख्नुपर्ने,

(३) रेष्टुराँमा अतिथिहरुका लागि फ्लसिङ सिष्टम भएको महिला र पुरुष शौचालय हुनु पर्ने,
(४) कम्तीमा ३० इन्च उचाईको टेबल र १८ इन्च उचाईको कुर्सी सहित आरामदायी फर्निचरको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(५) ग्राहकलाई अध्यावधिक मूल्य सहितको सफा र स्पष्ट बुझिने मेनु उपलब्ध गराउनु पर्ने,
(६) प्रवेशद्धारमा मेनु प्रदर्शित गरिएको हुनु पर्ने,
(७) बिहान , दिउसो र बेलुकी खाना खाने समय निर्धारण गरी देखिने गरी राख्नुपर्ने,
(८) रेष्टुराँमा अग्नि निवारक उपकरण र आगलागीमा सजिलै बाहिर निस्कन सकिने व्यवस्था हुनु पर्ने,
(९) धुम्रपान नगर्नेका लागि अलग बस्ने व्यवस्था हुनु पर्ने,
(१०) अतिथि र कर्मचारी आवागमनमा अवरोध नहुने गरी फर्निचरहरुको सजावट गरिएको हुनु पर्ने,
(११) सबै रेष्टुराँमा आगो नियन्त्रणका उपाय अपनाईएको हुनु पर्ने,
(१२) आगो लागेमा सजिलै बाहिर निस्कन सक्ने व्यवस्था हुनु पर्ने ।

ग. डकुमेन्टेशन

(१) ग्राहकलाई प्रत्येक सेवाको छुट्टाछुट्टै बील प्रदान गर्नु पर्ने,
(२) बीलमा मिति र प्रदान गरिएको सेवाको विवरण स्पष्ट उल्लेख गर्नु पर्ने,
(३) सबै डकुमेन्टमा रेष्टुराँको नाम उल्लेख हुनु पर्ने,
(४) रुम सर्भिसमा नगद भुक्तानीको लागि मनाही गरिएको हुनु पर्ने ।

घ. स्वास्थ्यकर तथा सुरक्षित भान्सा व्यवस्था

(१) खाना सम्बन्धी काम गर्ने सबै कामदार/कर्मचारीहरुको प्रत्येक छ महिनामा स्वास्थ्य परीक्षण गर्ने व्यवस्था गर्नुपर्ने,
(२) बिरामी कामदारलाई काममा लगाउन नहुने,
(३) मासु र तरकारी तयार गर्नको लागि अलग अलग स्थान हुनु पर्ने,
(४) भान्सा कीरा तथा मुसा आदिबाट सुरक्षित हुनु पर्ने,

(५) खाना बनाउनको लागि छुट्टै सिङ्कको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(६) हात धुनको लागि मात्र छुट्टै बेसिनको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(७) तातो र चिसो पानीको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(८) हात धुनको लागि औषधीयुक्त साबुनको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(९) सफा तौलियाको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(१०) भान्सा फराकिलो, उज्यालो र सफा हुनु पर्ने,
(११) भान्साको फोहोर मैला राख्नको लागि उपयुक्त झोला वीनको व्यवस्था हुनु पर्ने, तथा सड्ने र नसड्ने फोहोर छुट्टा छुट्टै पोकामा राख्नुपर्ने,
(१२) फोहोर राख्ने भाँडा छोपिएको हुनु पर्ने र प्रत्येक कन्टेनरभित्र व्याग कभर हुनु पर्ने,
(१३) दैनिक रुपमा फोहोर उठाउने वा नष्ट गर्ने व्यवस्था हुनु पर्ने
(१४) फोहोर राख्ने भाँडा दैनिक सफा गर्ने र कीटनाशक औषधि प्रयोग गरिएको हुनु पर्ने,
(१५) खाना तयार गर्दा र वितरण गर्दा काम गर्ने टेबल र भुईंमा फोहोर हुन नहुने,
(१६) कम्तीमा वर्षको दुई पटक कीट नियन्त्रक कम्पनीको सेवा लिनुपर्ने,
(१७) सफाई र धुलाई कार्यका लागि पर्याप्त पानीको सुविधा उपलब्ध हुनु पर्ने,
(१८) सागसब्जी र सलाद अनिवार्य रुपमा पोटासियम राखि सफा गर्ने व्यवस्था हुनु पर्ने,
(१९) साधारण चोटपटकको लागि प्राथमिक उपचारको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(२०) भाँडाबर्तन राख्ने र्‍याकको उपयुक्त व्यवस्था हुनु पर्ने,
(२१) भान्सामा अग्नि नियन्त्रक यन्त्र र फायर ब्लाङ्केट राखिएको हुनु पर्ने,
(२२) पकाउने स्थानको भित्ता र सतह आगोबाट सुरक्षित र धुन मिल्ने हुनु पर्ने,
(२३) खाना तयार गर्ने, पकाउने, भण्डार गर्ने वा खपत गर्ने कोठामा कोही पनि सुत्न नहुने,
(२४) खाना पकाउने क्षेत्रमा खाना खाने कार्य गर्न नहुने,

(२५) पकाउनका लागि भाँडा तथा औजारहरु मेनु अनुसार पर्याप्त हुनु पर्ने,
(२६) भान्सामा प्रयोग हुने औजारहरु स्टेनलेस स्टीलका हुनु पर्ने,
(२७) होटल मालिक वा प्रवन्धकले नियमित रुपमा फोहोर फालिएको रेखदेख गर्नुपर्ने,
(२८) भान्सामा प्रशस्त मात्रामा काँचो, पाकेको, तरकारी, फलफूल, माछा मासुको लागि छुट्टा छुट्टै फ्रिज, डिपफ्रिजको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(२९) कलर कोड गरेको सिन्थेटिकको काट्ने बोर्ड हुनु पर्ने,
(३०) भान्साका कर्मचारीले टाउको छोप्ने टोपी लगाउनु पर्ने,
(३१) भान्साका सवै कर्मचारीलाई प्राथमिक उपचारको तालीम दिनुपर्ने,
(३२) भान्सा पाँचतारे स्तरको होटल अनुसारको स्तरीय र सुहाउँदो किसिमको हुनु पर्ने,
(३३) मेनु अनुसारको खाना बनाउने उपयुक्त उपकरणहरु हुनु पर्ने ।

ङ. भान्सामा काम गर्ने कर्मचारीको पोशाक सम्बन्धी व्यवस्था

(१) कामको समयमा भान्सामा काम गर्ने कर्मचारीले पोशाक लगाउनु पर्ने,
(२) भान्साका कामदारलाई Long/Short Sleeved Jacket, लङ ट्राउजर, स्कार्फ, हेड गेयर, जुत्ता तथा एप्रोन आदिको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(३) भान्सामा काम गर्ने कर्मचारीले प्रत्येक दिन सफा पोशाक लगाउनु पर्ने,
(४) प्रत्येक रेष्टुराँमा विशेष कुकको व्यवस्था हुनु पर्ने ।

च. सफा गर्ने स्थान (Cleaning Area)

(१) भाँडाबर्तन, ग्लास, क्रकरी, कटलरी धुने र स्टेरलाईज गर्ने छुट्टै स्थानको प्रवन्ध हुनु पर्ने,
(२) न्यूनतम चारवटा भाँडा धुने सिङ्क हुनु पर्ने,

(३) तातो र चिसो पानीको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(४) तातो पानी कम्तीमा ७८ डिग्री सेल्सियस तापक्रम भएको हुनु पर्ने,
(५) भाँडाबर्तन राख्न पर्यात तखता वा ऱ्याक हुनु पर्ने,
(६) भाँडाबर्तन हावाबाट सुकाउन ऱ्याकको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(७) भाँडा धुन झोल साबुन नियमित रुपले उपलब्ध गराउने व्यवस्था हुनु पर्ने,
(८) चाइनावेर, ग्लासवेर, कटलरी आदि भाँडा फुटेको, चर्केको तथा कोरिएको हुन नहुने,
(९) पर्याप्त मात्रामा डिस वासिङ मेशिन हुनु पर्ने ।

छ. भण्डार सम्बन्धी व्यवस्था (Store)

(१) सबै खाद्य तथा पेय पदार्थ भण्डार गर्दा वा चलाउँदा धुलो र अन्य कुराबाट प्रदुशित नहुने व्यवस्था गर्नुपर्ने,
(२) खाद्य र पेय पदार्थ कीरा मुसा आदिबाट सुरक्षित रहने गरी भण्डारण गर्नुपर्ने,
(३) बासी रहँदा बिग्रने चिजहरु फ्रिजमा राख्ने व्यवस्था गर्नुपर्ने,
(४) खाद्य पदार्थहरु खुला नराखी राम्रोसँग ढकन सहितको कन्टेनरमा राख्नुपर्ने,
(५) खाद्य भण्डारमा क्लिनिङ मेटेरियल राख्न नहुने,
(६) भण्डार क्षेत्र दैनिक सफा र किटाणु रहित बनाउनु पर्ने,
(७) पेय पदार्थ र खाद्य पदार्थको लागि कम्तीमा एक/एकवटा छुट्टाछुट्टै कोल्ड रुम उपलब्ध हुनु पर्ने,
(८) पर्याप्त ऱ्याक र टेबल हुनु पर्ने,
(९) सफा तखताहरु हुनु पर्ने,
(१०) सफा कप बोर्ड हुनु पर्ने,
(११) म्याद समाप्त भएका खाद्य तथा पेय पदार्थहरु भण्डारण तथा प्रयोग गर्न नहुने,
(१२) उपयुक्त स्वास्थ्यकर ढकन सहितको कन्टेनर प्रयोग गर्नु पर्ने,
(१३) भण्डार कोठा अन्य प्रयोजनमा प्रयोग गर्न नहुने,
(१४) भण्डार क्षेत्र सुख्खा र उज्यालो हुनु पर्ने,
(१५) खाद्यान्न भण्डारण कोठामा सरसफाईका सामग्रीहरु राख्न नहुने,

ज. कर्मचारीको गुण र सीप

(१) सबै कर्मचारीहरुको सीप बृद्धिको लागि इन हाउस तालीमको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(२) सबै सुपरभाईजरहरु होटल व्यवस्थापनमा स्नातक गरेको हुनु पर्ने,

(३) तालीम प्राप्त कर्मचारीहरुमा रेष्टुराँ र बारका उपकरणहरु ठीक ढंगले प्रयोग गर्न सक्ने, स्वास्थ्य सम्बन्धी र रेष्टुराँ र बारका उपकरणहरु सफा गर्ने ज्ञान भएको, आफ्नो काम सम्बन्धमा अपनाउनु पर्ने होसियारी र सुरक्षाको ज्ञान भएको, मेनुको ज्ञान भएको, मातहतका कामदारहरुलाई सिकाउने क्षमता भएको, सेवा क्षेत्रका कर्मचारीहरु विदेशी पाहुनाहरुसँग राम्रोसँग सञ्चार गर्न सक्ने क्षमता भएको जस्ता गुणहरु हुनु पर्ने,

(४) सेवा र उत्पादन क्षेत्रका कर्मचारीहरुले मान्यताप्राप्त संस्थाबाट तालीम लिएको हुनु पर्ने ।

झ. मुख्य भान्सेको योग्यता

(१) मेनु अनुसारका खानेकुरा तयार गर्ने ज्ञान भएको हुनु पर्ने,

(२) भान्साका उपकरणहरु सही ढंगले प्रयोग गर्न सक्ने क्षमता भएको हुनु पर्ने,

(३) स्वास्थ्य र सरसफाई सम्बन्धी ज्ञान र भान्साका सरसामान सफा गर्ने ज्ञान भएको हुनु पर्ने,

(४) मातहत कामदारलाई सिकाउने क्षमता भएको हुनु पर्ने,

(५) खाना बनाउन प्रयोग हुने सामग्रीहरुको राम्रोसँग हरहिसाव गर्न सक्ने ज्ञान हुनु पर्ने,

(६) मुख्य भान्सेले मान्यता प्राप्त संस्थाबाट होटल व्यवस्थापनमा स्नातक गरेको हुनु पर्ने र सोही स्तरको भान्सामा कम्तीमा ५ बर्षको अनुभव हासिल गरेको हुनु पर्ने,

(७) अन्य एक्जुकेटिभ स्तरका कुकहरु होटल व्यवस्थापनमा स्नातक गरेको हुनु पर्ने ।

ञ. मेनुमा उल्लेखित खानाको स्तर

(१) मेनुका खानाहरु पकाउने विधि अनुसार तयार गरिएका र प्रमाणिक स्तर कायम रहेको हुनु पर्ने,

(२) खाना सफा र आकर्षक ढंगले प्रस्तुत गर्नुपर्ने,

(३) खाना तथा पेय पदार्थको नाम र मूल्य स्पष्ट रुपमा मेनुमा उल्लेख गर्नुपर्ने ।

ट. पोशाक

सवै कर्मचारीहरुलाई सफा पोशाक उपलब्ध गराउनु पर्ने ।

ठ. सफाई

(१) प्रत्येक क्षेत्रको सरसफाई नियमित रुपमा हुनु पर्ने,

(२) सफाईको लागि आवश्यक सरसामान उपलब्ध हुनु पर्ने ।

४. हाउस किपिङ

(क) होटलको सवै क्षेत्रमा सफा राख्नुका साथै आकर्षक ढंगले सजाईएको हुनु पर्ने,

(ख) होटलमा आवश्यक पर्ने लिनेन तथा युनिफर्म समयमा आवश्यकता अनुसार उपलब्ध हुनु पर्ने,

(ग) डेस्क कन्ट्रोल सर्भिसको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(घ) लिनेन युनिफर्महरु सुख्खा उज्यालो हुनु पर्ने,

(ङ) अतिथिको कपडा, स्टाफ युनिफर्म समयमानै उपलब्ध हुनु पर्ने,

(च) लस्ट एण्ड फाउण्ड सेवाको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(छ) वासिङ्ग, ड्राईङ्ग, प्रेसिङ्ग मेशिन सहितको लण्ड्रीको व्यवस्था हुनु पर्ने ।

५. सुत्ने कोठा

क. संख्या, आकार र सुविधा

(१) कम्तीमा १०० वटा सुत्ने कोठा हुनु पर्ने,

(२) कोठाको आकार बाथरुम सहित कम्तीमा २५० वर्ग फिटको हुनु पर्ने,

(३) धुम्रपान निषेधित कोठाहरुको पनि व्यवस्था हुनु पर्ने,
(४) कोठाहरु भित्र शतप्रतिशत थर्मोस्ट्याटस (Thermostats) को व्यवस्था हुनु पर्ने
(५) १५ प्रतिशत बेडहरु क्वीन वा किङ साईजको हुनु पर्ने,
(६) १० प्रतिशत स्वीट रुम र १० वटा क्लब रुमको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(७) सेन्ट्रल वा स्प्लीट एयर कन्डिसनिङको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(८) एयर सर्कुलेशन हुनु पर्ने,
(९) कम्तीमा २५ प्रतिशत डिलक्स वा क्लब कोठा हुनु पर्ने,
(१०) सबै कोठामा मिनी बारको व्यवस्था हुनु पर्ने ।

ख. फर्निचर र सजावट

(१) उच्च गुणस्तरको फर्निचर र सजावट हुनु पर्ने,
(२) कोठाहरु कीरा र मुसा रहित हुनु पर्ने,
(३) स्थानीय संस्कृति प्रतिबिम्बित हुने किसिमका फर्निचर र सम्पूर्ण सजावट होटलको रुप र प्रकृति अनुसार संयोजित गरिएको हुनु पर्ने,
(४) कोठाको शैलीमा स्थानीय सँस्कृति झल्किने हुनु पर्ने,
(५) भित्री सजावटमा विलाशी र आरामदायी किसिमले व्यवस्था मिलाईएको हुनु पर्ने ।

ग. अन्य कुराहरु

(१) गुणस्तरीय एवं राम्रोसँग संभार भएको परम्परागत वा आधुनिक सजावट हुनु पर्ने,
(२) प्रत्येक कोठामा नाम वा नम्बर राखिएको हुनु पर्ने,
(३) सुरक्षित सिलबन्द बोतलको पिउने पानी राखिएको हुनु पर्ने,
(४) कोठाहरु सफा, स्वच्छ र दुर्गन्ध रहित हुनु पर्ने,
(५) ढकन सहितका कम्तीमा २ वटा गिलास र धुम्रपान गर्ने कोठामा एउटा एष्ट्रे, एउटा वाटर टम्बलर राखिएको हुनु पर्ने,
(६) रद्दि कागज तथा अन्य फोहोर फाल्न एउटा बास्केट राखिएको हुनु पर्ने,
(७) सबै कोठामा मिनी बारको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(८) फर्निसिङ ठोस काठको हुनु पर्ने,
(९) नेपाल सम्बन्धी कम्तीमा एक पुस्तक हुनु पर्ने ।

घ. कुर्सी र टेबल

(१) कोठामा प्रत्येक व्यक्तिका लागि एकवटाका दरले बेडसाईड टेबल, बेडसाईड बत्ती र कुर्सी हुनु पर्ने,
(२) एउटा टि वा कफि टेबल हुनु पर्ने,
(३) बेडसँग संगै जोडिएको बिजुली जडित पढ्ने टेबल हुनु पर्ने ।

च. कपडा राख्ने व्यवस्था

(१) कपडा राख्नको लागि भित्र बत्ती बाल्ने खापा भएको कम्तीमा दशवटा काठका ह्यांगर भएको र कम्तीमा ४ खण्ड भएको दराज हुनु पर्ने,
(२) कम्तीमा चारवटा ड्र्यर भएको लगेज र्‍याक हुनु पर्ने ।

छ. विद्युतीकरण

(१) पर्याप्त उज्यालो हुने गरी कम्तीमा तीन स्रोतबाट बत्तीको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(२) कोठामा एउटा मुख्य बत्ती हुनु पर्ने,
(३) कोठामा कम्तीमा दुइवटा बिजुलीको प्लग र बत्ती स्ट्याण्डको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(४) सबै बिद्युतिय सामग्रीहरु आवश्यक स्थानहरुमा जडान भएको तथा स्तरीय र ठीक हालतमा हुनु पर्ने,
(५) विद्युत बचत हुने खालका एल.इ.डी. टिभी सबै कोठामा हुनु पर्ने, सी.एफ.एल. चीमको प्रयोग गर्नु पर्ने ।

ज. बिछ्यौना

(१) उच्च गुणस्तरको स्प्रिङ म्याट्रेस हुनु पर्ने,
(२) बिछ्यौनाको चौडाई एकलको कम्तीमा ३९ इन्च र डबलको ६० इन्च हुनु पर्ने,
(३) ३ वटा सेतो तन्ना, सिरक वा कम्बल हुनु पर्ने,

(४) कम्तीमा हप्ताको तीन पटक वा अतिथि बदलिए पछि र पाहुनाको माग अनुसार तन्ना फेर्नु पर्ने,
(५) क्विलटेड बेड स्प्रेड हुनु पर्ने,
(६) उच्चस्तरीय बेड लिनन हुनु पर्ने,
(७) एउटा जगेडा तकियाको व्यवस्था हुनु पर्ने ।

भ. भुइँको सजावट

भुइँमा उच्च गुणस्तरको कार्पेट बिछ्याईएको वा पार्केटिङ गरिएको हुनु पर्ने र गलैंचा ओछ्याईएको हुनु पर्ने ।

ञ. भित्ता

(१) टेक्स्चर सिलिङ सहित प्लाष्टर पेन्टेड भित्ता हुनु पर्ने,
(२) आकर्षक पोष्टर वा आर्ट वर्कबाट सजावट गरिएको हुनु पर्ने,
(३) विभिन्न प्रकारका कलात्मक बस्तुहरु उच्चस्तरीय फ्रेम गरी वा माउन्ट गरी टाँगिएको हुनु पर्ने ।

ट. झ्यालको पर्दा

(१) झ्यालमा पूर्ण लम्बाईको पातलो र बाक्लो गरी दुई तह पर्दा राखिएको हुनु पर्ने
(२) प्लानेल ड्रेपरी तथा भालेन्स सहितको सेड्स र ब्लाईण्डस हुनु पर्ने

ठ. सुरक्षा

(१) गुणस्तरीय र मजबुत ताला साँचोको अतिरिक्त हेड बोल्ट लकको व्यवस्था हुनुपर्ने,
(२) थप सेक्युरिटी लक तथा पिप होल हुनु पर्ने,
(३) हरेक कोठामा स्मोक डिटेक्टर राखिएको हुनु पर्ने,
(४) हरेक तला तथा युनिटमा सी.सी.टी.भी.को व्यवस्था हुनु पर्ने,
(५) इलेक्ट्रोनिक कार्डको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(६) सबै कोठाहरुमा वाटर स्प्रिङ्कलको व्यवस्था हुनु पर्ने ।

ड. टेलिभिजन

सबै सुत्ने कोठामा स्याटेलाईट सम्पर्क सहितको एल.ई.डी./एल.सि.डि. टेलिभिजन उपलब्ध हुनु पर्ने ।

ढ. थप अन्य

(१) सबै सुत्ने कोठाहरुमा सशुल्क लोकल तथा अन्तरदेशीय र अन्तराष्ट्रिय टेलिफोनको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(२) अतिथि सेवा सम्बन्धी डाइरेक्टरी, स्टेशनरी र पूर्ण लम्बाईको ऐना, घडी, रेडियो, पेन, नोटप्याड, दैनिक पत्र पत्रिकाहरु हुनु पर्ने,
(३) आईरन र आईरन बोर्डको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(४) पाहुनाको लागि इन्टरनेट सहितको सशुल्क पर्सनल कम्प्युटरको सुविधा हुनु पर्ने ।

(ण) नुहाउने कोठा

(१) सबै कोठाहरुमा फराकिलो एटेच बाथरुम हुनु पर्ने
(२) भुइँ र भित्तामा टायल बिछ्याईएको वा पानीले नभिज्ने चिल्लो रंगरोगन गरिएको हुनु पर्ने
(३) प्लाष्टिक वा सावर कर्टेन हुनु पर्ने
(४) सबै नुहाउने कोठामा वाल माउन्टेड दराज वा भ्यानिटी सहितको सिङ्क हुनु पर्ने
(५) फ्लस सिष्टम भएको ट्वाईलेट हुनु पर्ने
(६) दुई रोल ट्याईलेट पेपर हुनु पर्ने छ,
(७) तातो चिसो पानी सहितको वाल माउन्टेड वास बेशिन हुनु पर्ने
(८) आवश्यक मात्रामा साबुन र सेम्पु, टुथपेष्ट, बडी लोसन, सेफ्टी रेजर काइयो, जेलको व्यवस्था भएको हुनु पर्ने
(९) पूर्ण साईजको एउटा ऐनाको व्यवस्था भएको हुनु पर्ने
(१०) सिङ्कको छेउमा बिजुलीको प्लग हुनु पर्ने
(११) सबै स्थानमा पर्याप्त उज्यालोको व्यवस्था हुनु पर्ने

(१२) एउटा तौलिया बार हुनु पर्ने र सो मा ह्याण्ड टाबेल र बाथ टाबेल र फेस टाबेल हुनु पर्ने

(१३) हरेक दिन वा चेक आउट भएपछि वा अतिथिको इच्छा अनुसार तौलिया परिवर्तन गर्नुपर्ने

(१४) स्तरयुक्त आधुनिक सामान जडान भएको सावरयुक्त बाथटव, बाथ म्याट, पाश्चात्य तरिकाको शौचालयमा एउटा लिड भएको मेच, नाईलन वा भिनायलको सावर पर्दा, फ्लस ट्वाइलेट, कम्तीमा दुईवटा ट्वाइलेट पेपर हुनु पर्ने ।

६. सेवाको आवश्यक स्तर

क. तालीम

(१) ८० प्रतिशत प्रवन्धकहरु होटल व्यवस्थापनमा डिप्लोमा गरी सुपरीवेक्षण वा व्यवस्थापन तहमा कम्तीमा तीन वर्षको अनुभव प्राप्त गरेको हुनु पर्ने,

(२) प्रत्येक विभागमा एकजना इन्चार्ज हुनु पर्ने र त्यस्तो व्यक्ति सम्पूर्ण कार्यावधिभर उपलब्ध हुनु पर्ने,

(३) प्रत्येक विभागमा कम्तीमा एकजना सुपरभाईजर हुनु पर्ने,

(४) सुपरभाईजरले मान्यताप्राप्त संस्थाबाट कम्तीमा छ महिनाको तालीम लिएको हुनु पर्ने,

(५) सुपरभाईजरले सम्बन्धित विभागमा न्युनतम एक वर्षको अनुभव हासिल गरेको हुनु पर्ने,

(६) सेफले आफुले सुपरीवेक्षण गरेको तहको भान्सामा कम्तीमा पाँच वर्षको अनुभव हासिल गरेको हुनु पर्ने,

(७) फ्रन्टलाईनका कर्मचारीहरु नेपालीका अतिरिक्त अंग्रेजी भाषा बोल्न र लेख्न जान्ने हुनु पर्ने,

(८) होटलको आफ्नै तालीम शाखा हुनु पर्ने र तालीम कार्यक्रमहरु सञ्चालन गर्नु पर्ने ।

ख. प्रस्तुति

(१) ग्राहकको सम्पर्कमा आउने सबै कर्मचारीहरुले एकनाशको सफा पोशाक सहित आफ्नो नामको ट्याग लगाएको हुनु पर्ने,

(२) प्रत्येक कर्मचारीलाई एक सेट लगाउन, एक सेट प्रयोगको लागि तयारीमा र एक सेट सफाई गरेको अवस्थामा गरी कम्तीमा ३ सेट पोशाक दिएको हुनु पर्ने र निशुल्क धुने व्यवस्था हुनु पर्ने,

(३) सवै कर्मचारीहरु निजी स्वास्थ्यका ध्यान पुऱ्याएको तथा फुर्तिलो र चुस्त देखिनु पर्ने ।

ग. गुणस्तर

(१) तोकिएको समयमा सेवा पुऱ्याउनु पर्ने,

(२) व्यवस्थापन चुस्त हुनु पर्ने,

(३) कर्मचारीको व्यवहार मैत्रीपूर्ण र ग्राहक मैत्री हुनु पर्ने ।

घ. आरक्षण (Reservation)

(१) टेलिफोन अपरेटर वा रिसेप्सनिष्ट अंग्रेजी बोल्न जान्ने र चौबिसै घण्टा उपलब्ध हुनु पर्ने,

(२) टेलिफोन अपरेटर नआत्तिकन मैत्रिभावले उत्तर दिनुपर्ने र स्वागत कक्षका कर्मचारीले थाहा भएसम्म अतिथिको नामले बोलाउनु पर्ने,

(३) टेलिफोन अपरेटर तथा स्वागत कक्षका कर्मचारीहरुले पाहुनाहरुलाई भाडादर एवं कोठाको जानकारी दिनु पर्ने,

(४) टेलिफोन अपरेटर वा स्वागत कक्षका कर्मचारीहरुले अतिथिको चाहना सोधेर धन्यवाद दिनु पर्ने ।

ङ. पाले (Door Man)

(१) पालेले मैत्रिपूर्ण अभिवादन गरी सवारीको ढोका खोल्नु पर्ने,

(२) शीघ्र लगेज झिक्ने र अतिथिलाई स्वागत कक्षतर्फ निर्देशित गर्नु पर्ने,

(३) पालेले सफा र उपयुक्त पोशाक लगाएको हुनु पर्ने र पेशागत किसिमको हुनु पर्ने ।

च. आगमन

(१) दोहोऱ्याएर आउने अतिथिलाई उसको नामले बोलाउनु पर्ने,

(२) कोठाको नम्बर सहित ग्राहकलाई साँचो दिनु पर्ने,
(३) सामानको लागि सहायक दिनु पर्ने,
(४) सामान तुरुन्त कोठामा पुऱ्याउनु पर्ने,
(५) अतिथिलाई कोठामा रहेका सुविधाहरु जस्तै ए.सी., टी.भी. आदि चलाउने जानकारी दिनु पर्ने,
(६) सधै मुस्कुराएर अतिथिको स्वागत गर्नु पर्ने ।

छ. सन्ध्याकालीन सेवा

(१) साँझमा मेड सर्भिसको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(२) नुहाउने स्थान सफा राख्नु पर्ने,
(३) फोहोर फाल्ने टोकरी र एष्ट्रे सफा गर्नु पर्ने,
(४) प्रयोग गरिएका सामान हटाउनु पर्ने,
(५) पर्दा लगाएको तथा बत्ति बलेको हुनु पर्ने ।

ज. चेक आउट

(१) छिटो छरितो चेक आउटको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(२) सामान तुरुन्त संकलन गर्न सक्ने तुल्याउनु पर्ने,
(३) बसाई सन्तोषजनक भए नभएको सोध्नु पर्ने,
(४) बिल भुक्तानीको तरिका निश्चित गर्ने र भुक्तानी सहज रुपमा गर्ने व्यवस्था गर्नु पर्ने,
(५) बिलका सम्बन्धमा उठाएको प्रश्नको जवाफ दिनु पर्ने,
(६) भुक्तानी तरिका निर्धारण गरेको हुनु पर्ने,
(७) अतिथिलाई धन्यवाद दिनु पर्ने।

झ. कोठामा पुऱ्याईने सेवा ९च्ययक क्भचखष्अभ०

(१) चौबिसै घण्टा सेवा पुऱ्याउने व्यवस्था हुनु पर्ने,
(२) अतिथिले कोठामा सेवा खोजेमा जुनसुकै बेला सेवा उपलब्ध गराउनु पर्ने,
(३) सेवा पुऱ्याउन लाग्ने समयका बारेमा जानकारी दिनु पर्ने,
(४) सेवा दिने व्यक्तिले सफा पोशाक लगाएको हुनु पर्ने,
(५) कोठामा रेष्टुराँको जस्तै सेवा दिनुपर्ने,

(६) खाना छोपेर ल्याउने र टेबलबाट ठीक समयमा हटाउनु पर्ने,
(७) बिहान का पत्रिकाहरु सबेरै उपलब्ध गराउनु पर्ने,
(८) च्यक service को लागि छुट्टै मेनुको व्यवस्था हुनु पर्ने ।

ञ. अन्य सेवा

(१) लन्ड्रि मेशिनहरु जस्तै वासिङ,ड्राईङ, प्रेशिङ आदिको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(२) सफा धुलाई सेवा पेशागत किसिमले १२ घण्टाभित्र फर्काउने गरी व्यवस्था गर्नु पर्ने,
(३) सफा उज्यालो लिनेन युनिफर्महरुको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(४) जुत्ता पालिसको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(५) कर्मचारीहरुलाई अन्य साईट, रेष्टुराँको बारेमा जानकारी हुनु पर्ने,
(६) स्थानीय यातायत उपलब्ध गराउने व्यवस्था हुनु पर्ने,
(७) स्पाको व्यवस्था हुनु पर्ने र स्पामा कम्तीमा पाँचवटा कोठा हुनु पर्ने साथै ज्थमचय Therapy को व्यवस्था हुनु पर्ने ।

ट. कर्मचारीहरुको सुविधा, व्यवहार र क्षमता

(१) कर्मचारीहरुलाई सफा र सुहाउँदो पोशाक उपलब्ध गराएको हुनु पर्ने,
(२) कर्मचारीहरुमा मातहतका कर्मचारीहरुलाई सिकाउन सक्ने क्षमता हुनु पर्ने,
(३) कर्मचारीहरु होटल र आसपासका क्षेत्र बारे जानकारी भएको हुनु पर्ने,
(४) कर्मचारीहरु पेशागत रुपमा सधै नम्र हुनु पर्ने,
(५) अतिथिसँग सम्बन्धित विषयमा कर्मचारीले जिम्मेबारी लिनु पर्ने,
(६) कर्मचारीको लागि आराम गृह र कोठा हुनु पर्ने,
(७) डाईनिङको छुट्टै व्यवस्था हुनु पर्ने,
(८) कर्मचारीको सामान राख्ने लकरहरुको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(९) लाउण्ड्री सुविधा हुनु पर्ने ।

अनुसूची-६

पाँचतारे डिलक्स होटलमा हुनु पर्ने सुविधाहरु

१. स्थान र भौतिक सुविधा

क. ल्याण्डस्केपिङ

(१) राम्रो स्थान र बस्ने व्यवस्था सहित पेशागत दक्षताका साथ तयार पारी बारिएको ल्याण्डस्केपिङ हुनु पर्ने,
(२) बगैँचामा नियमित रुपमा लामखुट्टे तथा अन्य किराहरु नियन्त्रण गर्ने व्यवस्था भएको हुनु पर्ने,
(३) उचित तवरले फूल र विरुवाबाट सजाईएको साथै अतिथि बस्न र डुल्न मिल्ने व्यवस्थित बगैंचा तथा टेरेशमा टेबल, कुर्सीको व्यवस्था हुनु पर्ने ।

ख. वास्तु आकृति

भवन आकर्षक र आधुनिक ढंगले निर्माण भएको वा पुरानो भवन भए उचित मर्मत सम्भार भएको, होटल अवस्थित क्षेत्रको ऐतिहासिक तथा साँस्कृतिक सम्पदा प्रतिबिम्वित भएको अनुभूति दिने तथा वातावरणसँग मेल खाने भव्य एवं आकर्षक वास्तु आकृति हुनु पर्ने ।

ग. भवन र पार्किङ सम्बन्धी व्यवस्था

(१) भवन बलियो धरातलमा अवस्थित हुनु पर्ने तथा नयाँ बन्ने भवनहरु भुकम्प प्रतिरोधात्मक प्रविधिबाट निर्माण गरिएको हुनु पर्ने,
(२) भवन वर्षा तथा हुरी बतास तथा बाढीबाट सुरक्षित हुनु पर्ने,
(३) भवन किरा मुसा आदिबाट सुरक्षित हुनु पर्ने,
(४) काठका सवै बनोटहरु पूर्ण ट्रिटमेण्ट गरिएको र उचित संभार भएको हुनु पर्ने,
(५) प्रत्येक कोठाहरु हावा आवागमन (भेन्टिलेशन) को लागि प्राकृतिक एवं यान्त्रिक रुपमा व्यवस्था भएको हुनु पर्ने,

(६) सजावटका सबै सामान, पर्दा र कार्पेट आकर्षक र उच्च गुणस्तरको हुनु पर्ने,
(७) भ्याले पार्किङको व्यवस्था, पार्किङको लागि होटलको शैया क्षमताको कम्तीमा २५ प्रतिशत संख्यामा गाडी पार्किङ गर्नसक्ने, ढाकिएको प्रवेश सहितको व्यवस्था भएको हुनु पर्ने,
(८) पार्किङ क्षेत्रमा उचित प्रकाशको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(९) मूलद्वार तथा पार्किङ क्षेत्रमा चौबीसै घण्टा सुरक्षाकर्मी उपस्थित हुनु पर्ने ।
(१०) सशुल्क यातायात सुविधा तथा सवारी व्यवस्थाको लागि यातायात मेनेजरको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(११) होटलमा सुविधायुक्त गाडीहरुको व्यवस्था हुनुका साथै सवारी साधनको भाडादर देखिने गरी राख्नु पर्ने,
(१२) लिमेजिन कार पार्क गर्ने व्यवस्था तथा रसिद सहित कार बुकिङको व्यवस्था हुनु पर्ने ।

घ. अन्य कुराहरु

(१) होटलको नाम अंग्रेजी र नेपाली दुवै भाषामा लेखिएको हुनु पर्ने,
(२) सम्बन्धित निकायहरुमा होटल दर्ता भएको प्रमाणपत्रहरु सबैले देख्नेगरी प्रदर्शन गरिएको हुनु पर्ने,
(३) होटल हाताभित्र सबैले देख्नेगरी दिशाबोध हुने आन्तरिक नक्शा राख्नु पर्ने,
(४) भवन सुरक्षित तरिकाले कम्पाउड वाल लगाएको र फराकिलो प्रवेश द्धारको व्यवस्था गरिएको हुनु पर्ने,
(५) कम्तीमा ३० मुलुकका झण्डा तथा अन्य १० झण्डाका लागि लट्ठाहरु भएको हुनु पर्ने,
(६) झण्डा राख्ने लट्ठाहरु राम्रो र दुरुस्त हालतमा रहेको हुनु पर्ने,
(७) होटलको स्थापना गर्दा सम्पूर्ण ट्रेडिङ लाईसेन्स लिएको हुनु पर्ने,
(८) सार्वजनिक स्वामित्वको बीमा, चलन चल्तीको क्रेडिट कार्ड स्वीकार्य हुनु पर्ने
(९) धेरै स्वामित्व हुनुका साथै मानव संशाधनको परिचालन ठूलो हुनु पर्ने ।

२. **पब्लिक एरिया (Public Area)**

क. लबि सम्बन्धी व्यवस्था

(१) लबिमा कम्तीमा १०० जना मानिस अटाउने क्षमता भएको, खुल्ला तथा पेशागत दक्षताका साथ डिजाईन गरिएको हुनु पर्ने,
(२) भुईंमा आकर्षक र उत्कृष्ट स्तरको कार्पेट ओछ्याईएको हुनु पर्ने तथा भुईं सेरामिक टायल, सिंगमरमर वा स्लेट वा ग्रेनाइट छापिएको हुनु पर्ने,
(३) बस्नका लागि आरामदायी र पर्याप्त सोफाहरु हुनु पर्ने,
(४) दैनिक पत्रपत्रिकाहरु उपलब्ध हुनु पर्ने,
(५) स्थानीय पर्यटनमूलक सूचना सामग्रीहरु राख्ने ऱ्याक वा स्ट्याण्डहरु हुनु पर्ने,
(६) हुलाक टिकट तथा हुलाक सेवाको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(७) लबि आकर्षक कलाकृतिले सजाईएको हुनु पर्ने,
(८) भुक्तानी तरिका देखिने गरी राखिएको हुनु पर्ने,
(९) दैनिक विनिमय दरको सूची देखिने गरी राखिएको हुनु पर्ने,
(१०) प्रश्नावली/शिकायत आदिको लागि एक पत्र मन्जुषा हुनु पर्ने,
(११) वाईफाईको व्यवस्था भएको हुनु पर्ने,
(१२) लबिमा महिला र पुरुषको लागि एयर ड्राई ब्रोअर र तौलिया सहितको छुट्टाछुट्टै शौचालयको व्यवस्था हुनु पर्ने, सु मिट (पोलिस) को पनि व्यवस्था हुनु पर्ने,
(१३) चौबिसै घण्टा बेल डेस्कको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(१४) छुट्टै बिजनेस सेन्टर हुनु पर्ने ,
(१५) AC को व्यवस्था हुनु पर्ने,
(१६) छुट्टै चेक इन र चेक आउटको व्यवस्था हुनु पर्ने तथा समुहगत चेक ईनको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(१७) सूचना कक्ष तथा ट्राभल डेस्क हुनु पर्ने,

(१८) सुसज्जित फराकिलो बार लाउन्ज हुनु पर्ने र सामान्य जलपानको लागि कफी, चिया, पेय पदार्थ र खानेकुरा बिहान ६ बजे देखि बेलुका १० बजेसम्म उपलब्ध हुनु पर्ने,
(१९) चौबिसै घण्टा टेलिफोन सुविधा हुनु पर्ने,
(२०) छुट्टै ग्रुप चेक इन एरिया हुनु पर्ने,
(२१) विकलाङ्गका लागि रेष्ट रुमको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(२२) लबि मा पुग्न ऱ्याम्पको व्यवस्था हुनु पर्ने ।

ख. फ्रन्ट अफिस (Front Office)

(१) फ्रन्ट अफिसमा काम गर्ने कर्मचारीहरुको लागि सफा एकै नाशको पोशाक (युनिफर्म) को व्यवस्था भएको हुनु पर्ने,
(२) रिसेप्सनिष्टको सेवा चौबिसै घण्टा हुनु पर्ने,
(३) प्रवेशद्धारमा दुवै तर्फ काँस, पित्तल वा माटोको गमलामा फूल तथा बोट विरुवाहरु सजाईएको हुनु पर्ने,
(४) दुई साँचो भएको सेफ डिपोजिट बक्स हुनु पर्ने,
(५) रिसेप्सनमा पर्यटक सूचना सेवा र क्यासियरको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(६) फ्याक्स तथा वाईफाई सुविधा हुनु पर्ने,
(७) लेफ्ट लगेजको ट्याग सहित भण्डार र सेवाको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(८) फ्रन्ट अफिसमा कार्यरत सबै कर्मचारीहरु होटल व्यवस्थापनमा कम्तीमा डिप्लोमा गरेको हुनु पर्ने,
(९) लगेज लिने दिने स्लिपको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(१०) हवाई टिकट कन्फरमेशन सेवा उपलब्ध हुनु पर्ने,
(११) ड्युटी मेनेजर र फ्रन्ट अफिसका सबै कर्मचारीहरु तालीम प्राप्त र राम्रो अंग्रेजी बोल्न र लेख्न जानेको हुनु पर्ने,
(१२) होटल र लबिको स्टाईल सुहाउँदो फर्निचर तथा डेकोरेशन हुनु पर्ने र प्रत्येक डेस्क ताजा फूलद्वारा सजिएको हुनु पर्ने,
(१३) कोठा बुकिङ गर्ने वा कोठा उपलब्ध गराउने सेवा, टेलिफोन अप्रेटरको सेवा हुनु पर्ने,
(१४) बाल स्याहार सेवा उपलब्ध हुनु पर्ने,

(१५) सवारी भाडा, स्थानीय सिनेमा, नाटक, प्रदर्शनी कार्यक्रम तथा दृश्यावलोकन आदिको जानकारी गराउने, हवाई टिकट अग्रिम बुकिङ, कन्फरमेशन, लेफ्ट लगेजको व्यवस्था, वाईफाई सुविधा, फ्याक्स, इमेलको सुविधा, विमानस्थल, बजार तथा पर्यटक स्थलमा सटल बसको जानकारी, ट्याग सहित लगेज हैण्डलिङ, भुक्तानिको प्रक्रिया, फेमिली प्लान टेरिफ, समूहगत प्लान, एक्जुकेटिभ (Executive) तथा क्लब सदस्य (Club Members) आदिको दरको व्यवस्था जस्ता सुविधाहरु उपलब्ध हुनु पर्ने,

(१६) होटलमा आएका अतिथिको विवरण, आम्दानी जस्ता आँकडाको आवधिक तथ्यांक अध्यावधिक गरी राख्ने व्यवस्था हुनु पर्ने,

(१७) आर.डि.एम. हुनु पर्ने,

(१८) फ्रन्ट अफिस इन्चार्ज हुनु पर्ने,

(१९) कार सर्भिसको व्यवस्था चौबिसै घण्टा हुनु पर्ने,

(२०) कन्सियार्ज, सिनेमाका टिकट, औषधीको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(२१) अन्तर्राष्ट्रिय स्तरको होटेल म्यानेजमेन्ट (Hotel Management) सफ्टवेयर (Software) को प्रयोग हुनु पर्ने,

(२२) अतिथिले देख्ने स्थानमा एल.इ.डी मोनिटरको प्रयोग हुनु पर्ने,

(२३) अनलाइन आरक्षण (Online Booking) को व्यवस्था हुनु पर्ने ।

ग. फर्निचर र सजावट

(१) फर्निचर र सजावट उच्च स्तरयुक्त र राम्रोसँग सम्भार भएको हुनु पर्ने,

(२) सजावटको स्तर अन्य भौतिक संरचनासँग मेल खाने हुनु पर्ने,

(३) फायर प्रुफ (Fire Proof) फर्निचरको व्यवस्था हुनु पर्ने ।

घ. कोरिडोर तथा भुइँको सजावट

(१) काठको ल्यामिनेटड फ्लोरिङ वा मार्वल, टायल, कार्पेट/पार्केटयुक्त भुइँ, भित्ता र सिलिङमा रंग लगाईएको तथा उच्चस्तरीय फ्लोरिङ हुनु पर्ने,

(२) सबै कोरिडोर, भऱ्याङ, लिफ्ट तथा बाटोहरुमा आपतकालीन बत्तीको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(३) करिडोर, लिफ्ट र भऱ्याङको चौडाई कम्तीमा १.६ मिटर हुनु पर्ने,

(४) प्रत्येक तलामा दिशा निर्देश गर्ने सूचना वा संकेत राखिएको हुनु पर्ने,

(५) भित्ताहरु टेक्स्चर्ड हुनु पर्ने तथा सिलिङ प्लाष्टर बोर्ड वा टेक्स्चर बोर्डले ढाकिएको हुनु पर्ने,

(६) अतिथि भऱ्याङ र सर्भिस भऱ्याङ छुट्टा छुट्टै हुनु पर्ने,

(७) प्रत्येक आन्तरिक बाटोहरुमा दिशाबोध हुने सूचना पाटीहरु राखिएको हुनु पर्ने,

(८) प्रत्येक लिफ्टमा आपतकालीन टेलिफोन सेवा उपलब्ध हुनु पर्ने ।

ङ. विद्युत व्यवस्था

(१) २२० ड/५० ज्ञ सर्किट ब्रेकर सहित थ्री फेज लाईन जडान भएको हुनु पर्ने,

(२) होटल भित्र र बाहिर प्रशस्त प्रकाश दिने उत्कृष्ट खालका बत्ती जडान भएको हुनु पर्ने,

(३) सबै विद्युत जडान कार्य प्रमाणपत्र प्राप्त इलेक्ट्रिसियनबाट भएको हुनु पर्ने,

(४) होटललाई आवश्यक पर्ने पूर्ण क्षमताको भरपर्दो बैकल्पिक ऊर्जा (सोलार, जेन सेट/जेनेरेटर आदि) को व्यवस्था हुनु पर्ने,

(५) सोलार प्रविधि र विद्युत बचत हुने खालका एल.ई.डी.वा सि.एफ.एल. चिमलाई प्रोत्साहन गरिएको हुनु पर्ने,

(६) प्रत्येक १० बर्ग मिटरमा प्रसस्त उज्यालो दिने बत्तीको व्यवस्था भएको हुनु पर्ने ।

च. वातावरण सम्बन्धी व्यवस्था

(१) वातावरण सम्बन्धी सवै नियम पूरा भएको हुनु पर्ने,

(२) फोहोर पानी सार्वजनिक ढल वा सेप्टि ट्याङ्कमा फाल्ने व्यवस्था हुनु पर्ने,
(३) चौबीसै घण्टा सफा पानी उपलब्ध हुनु पर्ने,
(४) पूर्ण रुपले ढाकिएको जगेडा पानीको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(५) ट्रिटेड पानीको प्रयोग गरेको हुनु पर्ने,
(६) ढल र खानेपानीको सम्बन्धमा प्रचलित कानूनी प्रावधान पूरा गरेको हुनु पर्ने,
(७) फोहोर नष्ट गर्ने उचित प्रावधान पूरा गरेको हुनु पर्ने,
(८) शुद्ध पिउने पानी चौबीसै घण्टा उपलब्ध हुनु पर्ने,
(९) बरफ बनाउँदा उमालिएको र छानिएको पानीबाट बनाउने व्यवस्था हुनु पर्ने,
(१०) पिउन नहुने पानीको प्रत्येक धारामा सूचना टाँस गरिएको हुनु पर्ने,
(११) होटलका सबै सार्वजनिक क्षेत्र तथा कोठाहरुमा तातो र चिसोको तापक्रम मिलाउने तापमान यन्त्र ९ब्कृ० को व्यवस्था हुनु पर्ने,
(१२) धुम्रपानको लागि विभिन्न स्थानमा तोकिएका क्षेत्रहरु हुनु पर्ने ।

छ. सुरक्षा र सावधानी (Security and Safety)

(१) अग्नि सुरक्षाका सबै नियमहरुको पालना भएको हुनु पर्ने,
(२) प्रत्येक तलामा आपतकालमा सजिलै बाहिर निस्कन सक्ने बैकल्पिक स्थान (Emergency Exit) को व्यवस्था हुनु पर्ने,
(३) सुरक्षा नियम बमोजिम प्रत्येक तलामा अग्नि निवारक यन्त्र राख्नु पर्ने र प्रत्येक तलामा आगो निभाउने ठूला पाईपहरु राखिएको हुनु पर्ने,
(४) सबै कर्मचारीहरुलाई आपतकालमा बाहिर जाने तरिका अभ्यास गराउने र निस्कने स्थानहरुको नक्शा राख्नु पर्ने,
(५) सबै कोठामा अग्नि र सावधानी सम्बन्धी निर्देशिका राखिएको हुनु पर्ने,
(६) भवन अग्नि नियन्त्रण अधिकारीबाट निरीक्षण गरी स्वीकृति भएको हुनु पर्ने,
(७) भान्सामा फायर ब्लाङ्केट (Fire Blanket) उपलब्ध भएको हुनु पर्ने,

(८) सबै झ्याल ढोकाहरु बन्द गर्ने तथा चुकुल ठीक दुरुस्त अवस्थामा रहेको हुनु पर्ने,
(९) साँचो राख्ने सुरक्षित स्थानको व्यवस्था साथै सबै सुत्ने कोठामा सेफ डिपोजिट बक्स हुनु पर्ने,
(१०) प्रत्येक कोठामा आगलागीबाट बच्ने उपायाबारे निर्देशिकाहरु उपलब्ध हुनु पर्ने,
(११) चौबिसै घण्टा सुरक्षा कर्मचारी रहने व्यवस्था हुनु पर्ने,
(१२) होटलको सबै क्षेत्रमा स्मोक डिटेक्टर्स जडान गरिएको हुनु पर्ने,
(१३) महत्वपूर्ण क्षेत्रमा ऋऋत्ख को व्यवस्था, धातुजन्य पदार्थ थाह पाउने मेशिन हुनु पर्ने,
(१४) विद्युतीय ढोकामा साँचो, ढोकाबाट हेर्नसक्ने प्वाल, भित्री सामानको सुरक्षा हुनु पर्ने,
(१५) ब्यागेज स्क्यानर/मेटल डिटेक्टर (Baggage Scanner/Metal Detector) को व्यवस्था हुनु पर्ने,
(१६) सबै गाडीको अन्डर हुड जाँचको व्यवस्था हुनु पर्ने ,
(१७) प्रत्येक कोठामा स्मोक डिटेक्टर र वाटर स्प्रिङ्कलको व्यवस्था हुनु पर्ने ।

ज. लिफ्ट

(१) होटलको शैया क्षमता मुताविक पर्यात पुग्नेगरी लिफ्टको व्यवस्था हुनु पर्ने र अतिथि लिफ्ट र सर्भिस लिफ्ट छुट्टा छुट्टै हुनु पर्ने,
(२) २०० वटासम्म कोठा भएको तीन तलाको होटलको लागि अतिथिले प्रयोग गर्ने कम्तीमा ३ लिफ्ट र थप ५० कोठा बराबर थप १ लिफ्टको व्यवस्था हुनु पर्ने ।

झ. विविध

(१) कोठाहरुमा विदेशमा सम्पर्क गर्न सकिने टेलिफोनको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(२) इन्टरनेट सुविधा सहितको कम्प्युटर, लेजर प्रिन्टर, बैठक कक्ष, कलम, डायरी आदिको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(३) होटल वर्षमा ३६५ दिननै सञ्चालन हुनु पर्ने,

ञ. सङ्केत चिन्ह

ठाउँ ठाउँमा होटलको थिम सुहाउँदो, व्यावशायिक रुपमा डिजाईन गरिएको आकर्षक खालका सङ्केत चिन्हहरु हुनु पर्ने ।

ट. सभा कक्ष तथा बैंकेट हल

(१) ब्र्क्र जडान गरिएका कम्तीमा दुईवटा साना ठुला आकारका साधन सम्पन्न सभा कक्षहरु हुनु पर्ने र एक कम्तीमा ५००० वर्ग फिटको मल्टिपल हलको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(२) पेशागत तालीम प्राप्त कर्मचारीहरु उपलब्ध हुनु पर्ने,

(३) सभा कक्ष उज्यालो र राम्रो फर्निचरले सजिएको हुनु पर्ने,

(४) श्रव्य दृश्यका सामान उच्च प्रविधियुक्त र चालू हालतमा हुनु पर्ने,

(५) सभाहलबाट आवाज बाहिर नजाने व्यवस्था हुनु पर्ने,

(६) सभा कक्ष नजिकै महिला पुरुषको लागि छुट्टा छुट्टै शौचालयको व्यवस्था हुनु पर्ने ।

ठ. शौचालय

(१) स्वागत कक्ष नजिकै महिला पुरुषको लागि छुट्टा छुट्टै शौचालयको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(२) शौचालयमा एयर ड्रायर ब्लोअर, तौलिया, औषधियुक्त साबुन आदिको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(३) शौचालयमा शु पोलिस मेशिन हुनु पर्ने,

(४) रेष्टुरेन्टको नजिक पनि उल्लेखत सुविधा सहितको शौचालय हुनु पर्ने ।

ड. विविध पसल

(१) सजाबटयुक्त विभिन्न पसलको निमित्त सपिङ आर्केड हुनु पर्ने,

(२) उच्चस्तरीय बिक्री कक्षको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(३) सपिङ आर्केड भित्र न्यूनतम देहायका सुविधाहरु हुनुपर्ने :

- अतिथिहरुको आवश्यकता पूर्ति हुने प्रकारका पसलहरु,
- सफा र स्वस्थ छुट्टै केश श्रृंगार पसल र ब्युटी शैलुन,
- होटलबाट स्वीकृत दरभाउ (Tariff),
- श्रृंगार पसलमा कार्यरत कर्मचारीहरु मान्यताप्राप्त संस्थाबाट तालीम लिएको,
- अन्तराष्ट्रिय स्तरका श्रृंगार सामग्रीको उपलब्धता,
- सामानको मूल्य कोठाको भुक्तानि सँगै तिर्न मिल्ने व्यवस्था,

(४) सौगात तथा फूल, किताब तथा खुद्रा सामानको पसल हुनु पर्ने ।

ढ. तापक्रम नियन्त्रण

लबि, सबै कोठाहरु, रिसेप्सन, रेष्टुरेन्ट, बार तथा बैंकेट र सभा हलमा AC को व्यवस्था हुनु पर्ने र AC सेन्ट्रल वा स्प्लिट (Split AC) हुनसक्ने ।

ण. मनोरञ्जनमूलक सुविधाहरु

(१) नाइट क्लब वा लाउञ्ज बार लाइभ म्युजिकको साथ व्यवस्था हुनु पर्ने,

(२) एक अन्तराष्ट्रिय स्तरको पौडी पोखरी र वाल पौडि पोखरी (Swimming Pool) छुट्टा छुट्टै हुनु पर्ने र पोखरी र सनवाथ क्षेत्र रुख विरुवाले घेरिएको तथा सार्वजनिक क्षेत्रबाट नदेखिने हुनु पर्ने,

(३) पौडी पोखरीमा फर्निचरहरुको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(४) महिला र पुरुषको लागि अलग अलग लुगा फेर्ने स्थान, शौचालय र स्नान गृह हुनु पर्ने,

(५) सावर तथा विछ्यौना फूट वाथको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(६) सन बाथको लागि पलङ, घाम छेक्ने छहारी र साईड टेबलको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(७) हट टब (Hot Tub) स्पा (SPA) को व्यवस्था हुनु पर्ने,

(८) हेल्थ क्लब र फिटनेश सेन्टर हुनु पर्ने,

(९) साउना बाथ (Sauna Bath) को व्यवस्था हुनु पर्ने,

(१०) बिहान ८ बजेदेखि बेलुकी ६ बजेसम्म खेलकुदको सुविधा उपलब्ध हुनु पर्ने,

(११) अतिथिको लागि कम्तीमा तीन अतिरिक्त खेलकुद सुविधा जस्तै स्क्वास, टेनिस कोर्ट, टेबल टेनिश, पुटिङ ग्रिन, स्नुकर, रोईङ बोट्स, सुरक्षित जगिङ ट्रयाक आदि को व्यवस्था हुनु पर्ने,

(१२) शारीरिक व्यायामका उपकरण, एरोबिक डान्स फ्लोर, साउना, ज्याकुजी, स्टीम कक्ष, मसाज सुविधा उपलब्ध हुनु पर्ने तथा सो को दररेट देखिने गरी राखिएको हुनु पर्ने,

(१३) कम्तीमा १० जिमका उपकरण सधै पुरुष र महिलाका लागि छुट्टाछुट्टै स्नान कोठा र लकर (Locker) हुनु पर्ने,

(१४) स्वास्थ्य केन्द्रको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(१५) प्रशिक्षक सहित मसाज गर्ने व्यवस्था हुनु पर्ने,

(१६) डाक्टर र नर्सको सेवाको सेवा उपलब्ध भएको स्वास्थ्य परीक्षण कक्षको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(१७) होटलमा डाक्टर बोलाउने वित्तिकै उपस्थित हुने व्यवस्था हुनु पर्ने,

(१८) आधारभूत चिकित्सा सामान र औषधी र स्वास्थ्य परीक्षणका उपकरणहरुको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(१९) बाल खेलकुद स्थान र बेबी सिटर (Baby Sitter) अनिवार्य हुनु पर्ने,

(२०) व्युटी सैलुन (Beauty Salon) हुनु पर्ने ।

३. खाद्य तथा पेय पदार्थ (फुड एण्ड वेभरेज) सम्बन्धी व्यवस्था

क. सामान्य

(१) स्वास्थ्य सम्बन्धी सवै शर्त र नियमहरु पालना गरेको हुनु पर्ने,

(२) पूरा सुधियुक्त रेष्टुराँ र विशिष्ट प्रकारका खानाको सुविधा उपलब्ध हुनु पर्ने,

(३) चौबिसै घण्टा रुम सर्भिसको सुविधा हुनु पर्ने,

(४) कोठामा पुऱ्याईने सेवाको छुट्टै मेनु हुनु पर्ने,

(५) स्तरीय खालका खाद्य तथा पेय पदार्थहरुको व्यवस्था भएको हुनु पर्ने,

(६) सुसज्जित र आरामदायी रेष्टुराँ, बार र ककटेल लाउन्ज र कफी शप हुनु पर्ने,

(७) २ वटा विशेष सेवा दिने रेष्टुराँहरुको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(८) रेडियो यन्त्र अथवा प्रत्यक्ष संगीत प्रशारणको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(९) कम्प्युटर माध्यमबाट बिल दिने व्यवस्था हुनु पर्ने,

(१०) टच् स्क्रिन (Tourch Screen) र रिमोट पि.डि.ए.(Remote PDA) को प्रयोग हुनु पर्ने ।

ख. स्वास्थ्यकर रेष्टुराँको व्यवस्था

(१) रेष्टुराँ स्वस्छ, सफा, भेन्टिलेशन भएको र स्वास्थ्य सम्बन्धी सबै शर्त पूरा गरेको हुनु पर्ने,

(२) प्रबेशद्धारमा रेष्टुराँको नाम देखिने गरी राख्नु पर्ने,

(३) रेष्टुराँमा अतिथिहरुका लागि फ्लसिङ सिष्टम भएको महिला र पुरुष शौचालय हुनु पर्ने,

(४) कम्तीमा ३० इन्च उचाईको टेबल र १८ इन्च उचाईको कुर्सी सहित आरामदायी फर्निचरको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(५) ग्राहकलाई अध्यावधिक मूल्य सहितको सफा र स्पष्ट बुझिने मेनु उपलब्ध गराउनु पर्ने,

(६) प्रवेशद्धारमा मेनु प्रदर्शित गरिएको हुनु पर्ने,

(७) बिहान , दिउसो र बेलुकी खाना खाने समय निर्धारण गरी देखिने गरी राख्नु पर्ने,
(८) रेष्टुराँमा अग्नि निवारक उपकरण र आगलागीमा सजिलै बाहिर निस्कन सकिने व्यवस्था हुनु पर्ने,
(९) धुम्रपान नगर्नेका लागि अलग बस्ने व्यवस्था हुनु पर्ने,
(१०) अतिथि र कर्मचारी आवागमनमा अवरोध नहुने गरी फर्निचरहरुको सजावट गरिएको हुनु पर्ने,
(११) सबै रेष्टुराँमा आगो नियन्त्रणका उपाय अपनाईएको हुनु पर्ने,
(१२) आगो लागेमा सजिलै बाहिर निस्कन सक्ने व्यवस्था हुनु पर्ने,
(१३) चौबिसै घण्टा रुम सर्भिस, क्याफे र दुई भन्दा बढी मल्टिकुकिज रेष्टुराँ हुनु पर्ने,
(१४) बार (Bar)/लबि लाउञ्ज (lobby lounge) हुनु पर्ने ।

ग. डकुमेन्टेशन

(१) ग्राहकलाई प्रत्येक सेवाको छुट्टाछुट्टै बील प्रदान गर्नु पर्ने,
(२) बीलमा मिति र प्रदान गरिएको सेवाको विवरण स्पष्ट उल्लेख गर्नु पर्ने,
(३) सबै डकुमेन्टमा रेष्टुराँको नाम उल्लेख हुनु पर्ने,
(४) रुम सर्भिसमा नगद भुक्तानीको लागि मनाही गरिएको हुनु पर्ने ।

घ. स्वास्थ्यकर तथा सुरक्षित भान्सा व्यवस्था

(१) खाना सम्बन्धी काम गर्ने सबै कामदार/कर्मचारीहरुको प्रत्येक छ महिनामा स्वास्थ्य परीक्षण गर्ने व्यवस्था गर्नु पर्ने,
(२) बिरामी कामदारलाई काममा लगाउन नहुने,
(३) मासु र तरकारी तयार गर्नको लागि अलग अलग स्थान हुनु पर्ने,
(४) भान्सा कीरा तथा मुसा आदिबाट सुरक्षित हुनु पर्ने,
(५) खाना बनाउनको लागि छुट्टै सिङ्कको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(६) हात धुनको लागि मात्र छुट्टै बेसिनको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(७) तातो र चिसो पानीको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(८) हात धुनको लागि औषधीयुक्त साबुनको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(९) सफा तौलियाको व्यवस्था हुनु पर्ने
(१०) भान्सा फराकिलो, उज्यालो र सफा हुनु पर्ने,
(११) भान्साको फोहोर मैला राख्नको लागि उपयुक्त झोला तथा वीनको व्यवस्था हुनु पर्ने तथा सड्ने र नसड्ने फोहोर छुट्टा छुट्टै पोकामा राख्नु पर्ने,
(१२) फोहोर राख्ने भाँडा छोपिएको हुनु पर्ने र प्रत्येक कन्टेनरभित्र व्याग कभर हुनु पर्ने,
(१३) दैनिक रुपमा फोहोर उठाउने वा नष्ट गर्ने व्यवस्था हुनु पर्ने,
(१४) फोहोर राख्ने भाँडा दैनिक सफा गर्ने र कीटनाशक औषधि प्रयोग गरिएको हुनु पर्ने,
(१५) खाना तयार गर्दा र वितरण गर्दा काम गर्ने टेबल र भुईंमा फोहोर हुन नहुने,
(१६) कम्तीमा वर्षको दुई पटक कीट नियन्त्रक कम्पनीको सेवा लिनु पर्ने,
(१७) सफाई र धुलाई कार्यका लागि पर्याप्त पानीको सुविधा उपलब्ध हुनु पर्ने,
(१८) सागसब्जी र सलाद अनिवार्य रुपमा पोटासियम राखि सफा गर्ने व्यवस्था हुनु पर्ने,
(१९) साधारण चोटपटकको लागि प्राथमिक उपचारको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(२०) भाँडाबर्तन राख्ने र्‍याकको उपयुक्त व्यवस्था हुनु पर्ने,
(२१) भान्सामा अग्नि नियन्त्रक यन्त्र र फायर ब्लाङ्केट राखिएको हुनु पर्ने,
(२२) पकाउने स्थानको भित्ता र सतह आगोबाट सुरक्षित र धुन मिल्ने हुनु पर्ने,
(२३) खाना तयार गर्ने, पकाउने, भण्डार गर्ने वा खपत गर्ने कोठामा कोही पनि सुत्न नहुने,
(२४) खाना पकाउने क्षेत्रमा खाना खाने कार्य गर्न नहुने,
(२५) पकाउनका लागि भाँडा तथा औजारहरु मेनु अनुसार पर्याप्त हुनु पर्ने,
(२६) भान्सामा प्रयोग हुने औजारहरु स्टेनलेस स्टीलका हुनु पर्ने,

(२७) होटल मालिक वा प्रवन्धकले नियमित रुपमा फोहोर फालिएको रेखदेख गर्नु पर्ने,

(२८) भान्सामा प्रशस्त मात्रामा काँचो, पाकेको, तरकारी, फलफूल, माछा मासुको लागि छुट्टा छुट्टै फ्रिज, डिपफ्रिजको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(२९) कलर कोड गरेको सिन्थेटिकको काट्ने बोर्ड हुनु पर्ने,

(३०) भान्साका कर्मचारीले टाउको छोप्ने टोपी लगाउनु पर्ने,

(३१) भान्साका सवै कर्मचारीलाई प्राथमिक उपचारको तालीम दिनु पर्ने,

(३२) ISO or HACCP Certification हुनु पर्ने,

(३३) भान्सा पाँचतारे डिलक्स स्तरको होटल अनुसारको स्तरीय र सुहाउँदो किसिमको हुनु पर्ने,

(३४) मेनु अनुसारको खाना बनाउने उपयुक्त उपकरण हुनु पर्ने।

ङ. भान्सामा काम गर्ने कर्मचारीको पोशाक सम्बन्धी व्यवस्था

(१) कामको समयमा भान्सामा काम गर्ने कर्मचारीले पोशाक लगाउनु पर्ने,

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

(३) भान्सामा काम गर्ने कर्मचारीले प्रत्येक दिन सफा पोशाक लगाउनु पर्ने,

(४) प्रत्येक रेष्टुराँमा विशेष कुकको व्यवस्था हुनु पर्ने ।

च. सफा गर्ने स्थान (Cleaning Area)

(१) भाँडाबर्तन, ग्लास, ककरी, कटलरी धुने र स्टेरलाईज गर्ने छुट्टै स्थानको प्रवन्ध हुनु पर्ने,

(२) न्यूनतम चारवटा भाँडा धुने सिङ्क हुनु पर्ने,

(३) तातो र चिसो पानीको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(४) तातो पानी कम्तीमा ७८ डिग्री सेल्सियस तापक्रम भएको हुनु पर्ने,

(५) भाँडाबर्तन राख्न पर्यात तखता वा ऱ्याक हुनु पर्ने,

(६) भाँडाबर्तन हावाबाट सुकाउन ऱ्याकको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(७) भाँडा धुन झोल साबुन नियमित रुपले उपलब्ध गराउने व्यवस्था हुनु पर्ने,

(८) चाइनावेर, ग्लासवेर, कटलरी आदि भाँडा फुटेको, चर्केको तथा कोरिएको हुन नहुने,

(९) पर्याप्त मात्रामा डिस वासिङ मेशिन हुनु पर्ने ।

छ. भण्डार सम्बन्धी व्यवस्था (Store)

(१) सबै खाद्य तथा पेय पदार्थ भण्डार गर्दा वा चलाउँदा धुलो र अन्य कुराबाट प्रदुशित नहुने व्यवस्था गर्नुपर्ने,

(२) खाद्य र पेय पदार्थ कीरा मुसा आदिबाट सुरक्षित रहने गरी भण्डारण गर्नुपर्ने,

(३) बासी रहँदा बिग्रने चिजहरु फ्रिजमा राख्ने व्यवस्था गर्नुपर्ने,

(४) खाद्य पदार्थहरु खुला नराखी राम्रोसँग ढकन सहितको कन्टेनरमा राख्नुपर्ने,

(५) खाद्य भण्डारमा क्लिनिङ मेटेरियल राख्न नहुने,

(६) भण्डार क्षेत्र दैनिक सफा र किटाणु रहित बनाउनु पर्ने,

(७) पेय पदार्थ र खाद्य पदार्थको लागि कम्तीमा एक/एकवटा छुट्टाछुट्टै कोल्ड रुम उपलब्ध हुनु पर्ने,

(८) पर्याप्त ऱ्याक र टेबल हुनु पर्ने,

(९) सफा तखताहरु हुनु पर्ने,

(१०) सफा कप बोर्ड हुनु पर्ने,

(११) म्याद समाप्त भएका खाद्य तथा पेय पदार्थहरु भण्डारण तथा प्रयोग गर्न नहुने,

(१२) उपयुक्त स्वास्थ्यकर ढकन सहितको कन्टेनर प्रयोग गर्नुपर्ने,

(१३) भण्डार कोठा अन्य प्रयोजनमा प्रयोग गर्न नहुने,

(१४) भण्डार क्षेत्र सुख्खा र उज्यालो हुनु पर्ने,

(१५) खाद्यान्न भण्डारण कोठामा सरसफाईका सामग्रीहरु राख्न नहुने ।

ज. कर्मचारीको गुण र सीप

(१) सबै कर्मचारीहरुको सीप बृद्धिको लागि इन हाउस तालीमको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(२) सबै सुपरभाईजरहरु होटल व्यवस्थापनमा स्नातक गरेको हुनु पर्ने,
(३) तालीम प्राप्त कर्मचारीहरुमा रेष्टुराँ र बारका उपकरणहरु ठीक ढंगले प्रयोग गर्न सक्ने, स्वास्थ्य सम्बन्धी र रेष्टुराँ र बारका उपकरणहरु सफा गर्ने ज्ञान भएको, आफ्नो काम सम्बन्धमा अपनाउनु पर्ने होसियारी र सुरक्षाको ज्ञान भएको, मेनुको ज्ञान भएको, मातहतका कामदारहरुलाई सिकाउने क्षमता भएको, सेवा क्षेत्रका कर्मचारीहरु विदेशी पाहुनाहरुसँग राम्रोसँग सञ्चार गर्न सक्ने क्षमता भएको जस्ता गुणहरु हुनु पर्ने,
(४) सेवा र उत्पादन क्षेत्रका कर्मचारीहरुले मान्यताप्राप्त संस्थाबाट तालीम लिएको हुनु पर्ने ।

झ. मुख्य भान्सेको योग्यता

(१) मेनु अनुसारका खानेकुरा तयार गर्ने ज्ञान भएको हुनु पर्ने,
(२) भान्साका उपकरणहरु सही ढंगले प्रयोग गर्न सक्ने क्षमता भएको हुनु पर्ने,
(३) स्वास्थ्य र सरसफाई सम्बन्धी ज्ञान र भान्साका सरसामान सफा गर्ने ज्ञान भएको हुनु पर्ने,
(४) मातहत कामदारलाई सिकाउने क्षमता भएको हुनु पर्ने,
(५) खाना बनाउन प्रयोग हुने सामग्रीहरुको राम्रोसँग हरहिसाव गर्न सक्ने ज्ञान हुनु पर्ने,
(६) मुख्य भान्सेले मान्यता प्राप्त संस्थाबाट होटल व्यवस्थापनमा स्नातक गरेको हुनु पर्ने र सोही स्तरको भान्सामा कम्तीमा ५ बर्षको अनुभव हासिल गरेको हुनु पर्ने,
(७) अन्य एक्जुकेटिभ स्तरका कुकहरु होटल व्यवस्थापनमा स्नातक गरेको हुनु पर्ने ।

ञ. मेनुमा उल्लेखित खानाको स्तर

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

ट. पोशाक

सबै कर्मचारीहरुलाई सफा पोशाक उपलब्ध गराउनु पर्ने ।

ठ. सफाई

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

४. हाउस किपिङ

(क) होटलको सबै क्षेत्रमा सफा सुग्गर राख्नुका साथै आकर्षक ढंगले सजाईएको हुनु पर्ने,
(ख) होटलमा आवश्यक पर्ने लिनेन तथा युनिफर्म समयमा आवश्यकता अनुसार उपलब्ध हुनु पर्ने,
(ग) डेस्क कन्ट्रोल सर्भिसको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(घ) लिनेन युनिफर्महरु सुख्खा उज्यालो हुनु पर्ने,
(ङ) अतिथिको कपडा, स्टाफ युनिफर्म समयमानै उपलब्ध हुनु पर्ने,
(च) लस्ट एण्ड फाउण्ड सेवाको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(छ) वासिङ्ग, ड्राइङ्ग, प्रेसिङ्ग मेशिन सहितको लण्ड्रीको व्यवस्था हुनु पर्ने ।

५. सुत्ने कोठा

क. संख्या, आकार र सुविधा

(१) कम्तीमा २०० वटा सुत्ने कोठा हुनु पर्ने जस्मा २० वटा सुइट रुम (Suite Room)/ १०% सुइट रुम र प्रेसिडेन्टल

सुइट (Presidental Suite) नयाँ म्युजिक सिस्टम (Music System) को साथ हुनु पर्ने,

(२) कोठाको आकार बाथरुम सहित कम्तीमा २५० वर्ग फिटको हुनु पर्ने,

(३) धुम्रपान निषेधित कोठाहरुको पनि व्यवस्था हुनु पर्ने,

(४) कोठाहरु भित्र शतप्रतिशत थर्मोस्ट्याटस (Thermostats) को व्यवस्था हुनु पर्ने,

(५) १५ प्रतिशत बेडहरु क्वीन वा किङ साईजको हुनु पर्ने,

(६) १० प्रतिशत स्वीट रुम र १० वटा क्लब रुमको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(७) सेन्ट्रल वा स्प्लीट एयर कन्डिसनिङको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(८) एयर सर्कुलेशन हुनु पर्ने,

(९) कम्तीमा २५ प्रतिशत डिलक्स वा क्लब कोठा हुनु पर्ने,

(१०) कम्तीमा १० वटा सुत्ने कोठा विकलाङ्गको लागि छुट्याइएको हुनु पर्ने,

(११) क्लब फ्लोरमा (Club Floor) लाउन्ज ब्रेक्फास्ट (Lounge Breakfast)/कक्टेल (Cocktail)/ मनोरञ्जनको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(१२) सबै कोठामा मिनी बारको व्यवस्था हुनु पर्ने ।

ख. फर्निचर र सजावट

(१) उच्च गुणस्तरको फर्निचर र सजावट हुनु पर्ने,

(२) कोठाहरु कीरा र मुसा रहित हुनु पर्ने,

(३) स्थानीय संस्कृति प्रतिबिम्बित हुने किसिमका फर्निचर र सम्पूर्ण सजावट होटलको रुप र प्रकृति अनुसार संयोजित गरिएको हुनु पर्ने,

(४) कोठाको शैलीमा स्थानीय सँस्कृति झल्किने हुनु पर्ने,

(५) भित्री सजावटमा विलाशी र आरामदायी किसिमले व्यवस्था मिलाईएको हुनु पर्ने ।

ग. अन्य कुराहरु

(१) गुणस्तरीय एवं राम्रोसँग संभार भएको परम्परागत वा आधुनिक सजावट हुनु पर्ने

(२) प्रत्येक कोठामा नाम वा नम्बर राखिएको हुनु पर्ने,

(३) सुरक्षित सिलबन्द बोतलको पिउने पानी राखिएको हुनु पर्ने,

(४) कोठाहरु सफा, स्वच्छ र दुर्गन्ध रहित हुनु पर्ने,

(५) ढकन सहितका कम्तीमा दुई वटा गिलास र धुम्रपान गर्ने कोठामा एउटा एष्ट्रे, एउटा वाटर टम्बलर राखिएको हुनु पर्ने,

(६) रद्दि कागज तथा अन्य फोहोर फाल्न एउटा बास्केट राखिएको हुनु पर्ने,

(७) सबै कोठामा मिनी बारको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(८) फर्निसिङ ठोस काठको हुनु पर्ने,

(९) नेपाल सम्बन्धी एक पुस्तक हुनु पर्ने ।

घ. कुर्सी र टेबल

(१) कोठामा प्रत्येक व्यक्तिका लागि एकवटाका दरले बेडसाईड टेबल, बेडसाईड बत्ती र कुर्सी हुनु पर्ने,

(२) एउटा टि वा कफि टेबल हुनु पर्ने,

(३) बेडसँग संगै जोडिएको बिजुली जडित पढ्ने टेबल हुनु पर्ने ।

ङ. कपडा राख्ने व्यवस्था

(१) कपडा राख्नको लागि भित्र बत्ती बाल्ने खापा भएको कम्तीमा दशवटा काठका ह्यांगर भएको र कम्तीमा ४ खण्ड भएको दराज हुनु पर्ने,

(२) कम्तीमा चारवटा ड्रयर भएको लगेज र्‍याक हुनु पर्ने ।

च. विद्युतीकरण

(१) पर्याप्त उज्यालो हुने गरी कम्तीमा तीन स्रोतबाट बत्तीको व्यवस्था हुनु पर्ने,

(२) कोठामा एउटा मुख्य बत्ती हुनु पर्ने,
(३) कोठामा कम्तीमा दुइवटा बिजुलीको प्लग र बत्ती स्ट्याण्डको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(४) सवै बिद्युतिय सामग्रीहरु आवश्यक स्थानहरुमा जडान भएको तथा स्तरीय र ठीक हालतमा हुनु पर्ने,
(५) विद्युत बचत हुने खालका एल.इ.डी. टि.भी. सबै कोठामा हुनु पर्ने, सी.एफ.एल. चीमको प्रयोग गर्नु पर्ने ।

छ. <u>बिछ्यौना</u>

(१) उच्च गुणस्तरको आधुनिक म्याट्रेस हुनु पर्ने,
(२) बिछ्यौनाको चौडाई एकलको कम्तीमा ३९ इन्च र डबलको ६० इन्च हुनु पर्ने,
(३) ३ वटा सेतो तन्ना, दुवे ९म्गाखभत० हुनु पर्ने,
(४) कम्तीमा हप्ताको तीन पटक वा अतिथि बदलिए पछि र पाहुनाको माग अनुसार तन्ना फेर्नुपर्ने,
(५) क्विलटेड बेड स्प्रेड हुनु पर्ने,
(६) उच्चस्तरीय बेड लिनन हुनु पर्ने,
(७) एउटा जगेडा तकियाको व्यवस्था हुनु पर्ने ।

ज.) <u>भुइँको सजावट</u>

भुइँमा उच्च गुणस्तरको कार्पेट बिछ्याईएको वा पार्केटिङ गरिएको हुनु पर्ने र गलैंचा ओछ्याईएको हुनु पर्ने ।

झ. <u>भित्ता</u>

(१) टेक्स्चर सिलिङ सहित प्लाष्टर पेन्टेड भित्ता हुनु पर्ने,
(२) आकर्षक पोष्टर वा आर्ट वर्कबाट सजावट गरिएको हुनु पर्ने,
(३) विभिन्न प्रकारका कलात्मक बस्तुहरु उच्चस्तरीय फ्रेम गरी वा माउण्ट गरी टाँगिएको हुनु पर्ने,

ञ. <u>झ्यालको पर्दा</u>

(१) झ्यालमा पूर्ण लम्बाईको पातलो र बाक्लो गरी दुई तह पर्दा राखिएको हुनु पर्ने,
(२) प्लानेल ड्रेपरी तथा भालेन्स सहितको सेड्स र ब्लाईण्डस हुनु पर्ने ।

ट. <u>सुरक्षा</u>

(१) गुणस्तरीय र मजबुत ताला साँचोको अतिरिक्त हेड बोल्ट लकको व्यवस्था हुनुपर्ने,
(२) थप सेक्युरिटी लक तथा पिप होल हुनु पर्ने,
(३) हरेक कोठामा स्मोक डिटेक्टर राखिएको हुनु पर्ने,
(४) हरेक तला तथा युनिटमा सी.सी.टी.भी.को व्यवस्था हुनु पर्ने,
(५) इलेक्ट्रोनिक कार्डको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(६) सवै कोठाहरुमा वाटर स्प्रिङ्कलको व्यवस्था हुनु पर्ने ।

ठ. <u>टेलिभिजन</u>

सबै सुत्ने कोठामा स्याटेलाईट सम्पर्क सहितको एल.ई.डी./एल.सि.डि. टेलिभिजन उपलब्ध हुनु पर्ने ।

ड. <u>थप अन्य</u>

(१) सबै सुत्ने कोठाहरुमा सशुल्क लोकल तथा अन्तरदेशीय र अन्तर्राष्ट्रिय टेलिफोनको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(२) अतिथि सेवा सम्बन्धी डाइरेक्टरी, स्टेशनरी र पूर्ण लम्बाईको ऐना, घडी, रेडियो, पेन, नोटप्याड, दैनिक पत्र पत्रिकाहरु हुनु पर्ने,
(३) आईरन र आईरन बोर्डको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(४) पाहुनाको लागि इन्टरनेट सहितको सशुल्क पर्सनल कम्प्युटरको सुविधा हुनु पर्ने ।

ढ. नुहाउने कोठा

(१) सबै कोठाहरुमा फराकिलो एटेच बाथरुम हुनु पर्ने,
(२) भुइँ र भित्तामा टायल बिछ्याईएको वा पानीले नभिज्ने चिल्लो रंगरोगन गरिएको हुनु पर्ने,
(३) प्लाष्टिक वा सावर कर्टेन हुनु पर्ने,
(४) सबै नुहाउने कोठामा वाल माउन्टेड दराज वा भ्यानिटी सहितको सिङ्क हुनु पर्ने,
(५) फ्लस सिष्टम भएको ट्वाईलेट हुनु पर्ने,
(६) दुई रोल ट्याईलेट पेपर हुनु पर्ने,
(७) तातो चिसो पानी सहितको वाल माउन्टेड वास बेशिन हुनु पर्ने,
(८) आवश्यक मात्रामा साबुन र सेम्पु, टुथपेष्ट, बडी लोसन, सेफ्टी रेजर काइयो, जेलको व्यवस्था भएको हुनु पर्ने,
(९) पूर्ण साईजको एउटा ऐनाको व्यवस्था भएको हुनु पर्ने,
(१०) सिङ्कको छेउमा बिजुलीको प्लग हुनु पर्ने,
(११) सबै स्थानमा पर्याप्त उज्यालोको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(१२) एउटा तौलिया बार हुनु पर्ने र सो मा ह्याण्ड टाबेल र बाथ टाबेल र फेस टाबेल हुनु पर्ने,
(१३) हरेक दिन वा चेक आउट भएपछि वा अतिथिको इच्छा अनुसार तौलिया परिवर्तन गर्नु पर्ने,
(१४) स्तरयुक्त आधुनिक सामान जडान भएको सावरयुक्त बाथटव, बाथ म्याट, पाश्चात्य तरिकाको शौचालयमा एउटा लिड भएको मेच, नाईलन वा भिनायलको सावर पर्दा, फ्लस ट्वाइलेट, कम्तीमा दुईवटा ट्वाइलेट पेपर हुनु पर्ने ।

६. सेवाको आवश्यक स्तर

क. तालीम

(१) मानव संशाधन विभाग अन्तर्गत ट्रेनी म्यानेजरले (Trainee Manager) व्यवस्थित ट्रेनिङ्ग दिने सम्पूर्ण साधन सहित ट्रेनिङ्ग दिन पर्नेछ । छुट्टै ट्रेनिङ्ग विभाग हुनु पर्ने,

(२) शत प्रतिशत प्रवन्धकहरु होटल व्यवस्थापनमा डिप्लोमा गरी सुपरीवेक्षण वा व्यवस्थापन तहमा कम्तीमा ३ वर्षको अनुभव प्राप्त गरेको हुनु पर्ने,
(३) प्रत्येक विभागमा एकजना इन्चार्ज हुनु पर्ने र त्यस्तो व्यक्ति सम्पूर्ण कार्यावधिभर उपलब्ध हुनु पर्ने,
(४) प्रत्येक विभागमा कम्तीमा एकजना सुपरभाईजर हुनु पर्ने,
(५) सुपरभाईजरले मान्यताप्राप्त संस्थाबाट कम्तीमा होटल व्यवस्थापनमा स्नातक हुनु पर्ने,
(६) सुपरभाईजरले सम्बन्धित विभागमा न्युनतम १ वर्षको अनुभव हासिल गरेको हुनु पर्ने,
(७) सेफले आफुले सुपरीवेक्षण गरेको तहको भान्सामा कम्तीमा ५ वर्षको अनुभव हासिल गरेको हुनु पर्ने,
(८) फ्रन्टलाईनका कर्मचारीहरु नेपालीका अतिरिक्त अंग्रेजी भाषा बोल्न र लेख्न जान्ने हुनु पर्ने,
(९) होटलको आफ्नै तालीम शाखा हुनु पर्ने र तालीम कार्यक्रमहरु सञ्चालन गर्नुपर्ने,
(१०) चौबिसै घण्टा हेल्थ क्लिनिक (Health Clinic) को व्यवस्था हुनु पर्ने ।

ख. प्रस्तुति

(१) ग्राहकको सम्पर्कमा आउने सबै कर्मचारीहरुले एकनाशको सफा पोशाक सहित आफ्नो नामको ट्याग लगाएको हुनु पर्ने,
(२) प्रत्येक कर्मचारीलाई एक सेट लगाउन, एक सेट प्रयोगको लागि तयारीमा र एक सेट सफाई गरेको अवस्थामा गरी कम्तीमा तीन सेट पोशाक दिएको हुनु पर्ने र निशुल्क धुने व्यवस्था हुनु पर्ने,
(३) सबै कर्मचारीहरु निजी स्वास्थ्यमा ध्यान पुऱ्याएको तथा फुर्तिलो र चुस्त देखिनु पर्ने ।

ग. गुणस्तर

(१) तोकिएको समयमा सेवा पुऱ्याउनु पर्ने,

(२) व्यवस्थापन चुस्त हुनु पर्ने,
(३) कर्मचारीको व्यवहार मैत्रीपूर्ण र ग्राहक मैत्री हुनु पर्ने ।

घ. आरक्षण (Reservation)

(१) टेलिफोन अपरेटर वा रिसेप्सनिष्ट अंग्रेजी बोल्न जान्ने र चौबिसै घण्टा उपलब्ध हुनु पर्ने,
(२) टेलिफोन अपरेटर नआत्तिकन मैत्रिभावले उत्तर दिनुपर्ने र स्वागत कक्षका कर्मचारीले थाहा भएसम्म अतिथिको नामले बोलाउनु पर्ने,
(३) टेलिफोन अपरेटर तथा स्वागत कक्षका कर्मचारीहरुले पाहुनाहरुलाई भाडादर एवं कोठाको जानकारी दिनुपर्ने,
(४) टेलिफोन अपरेटर वा स्वागत कक्षका कर्मचारीहरुले अतिथिको चाहना सोधेर धन्यवाद दिनुपर्ने ।

ङ. पाले (Door Man)

(१) पालेले मैत्रिपूर्ण अभिवादन गरी सवारीको ढोका खोल्नु पर्ने,
(२) शीघ्र लगेज झिक्ने र अतिथिलाई स्वागत कक्षतर्फ निर्देशित गर्नु पर्ने,
(३) पालेले सफा र उपयुक्त पोशाक लगाएको हुनु पर्ने र पेशागत किसिमको हुनु पर्ने,
(४) पाले दुई वटा ढोकामा दुई जना हुनु पर्ने ।

च. आगमन

(१) दोहोऱ्याएर आउने अतिथिलाई उसको नामले बोलाउनु पर्ने,
(२) कोठाको नम्बर सहित ग्राहकलाई साँचो दिनु पर्ने,
(३) सामानको लागि सहायक दिनु पर्ने,
(४) सामान तुरुन्त कोठामा पुऱ्याउनु पर्ने,
(५) अतिथिलाई कोठामा रहेका सुविधाहरु जस्तै ए.सी., टी.भी. आदि चलाउने जानकारी दिनु पर्ने,
(६) सधै मुस्कुराएर अतिथिको स्वागत गर्नु पर्ने ।

छ. सन्ध्याकालीन सेवा

(१) साँझमा मेड सर्भिसको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(२) नुहाउने स्थान सफा राख्नु पर्ने,
(३) फोहोर फाल्ने टोकरी र एष्ट्रे सफा गर्नु पर्ने,
(४) प्रयोग गरिएका सामान हटाउनु पर्ने,
(५) पर्दा लगाएको तथा बत्ति बलेको हुनु पर्ने ।

ज. चेक आउट

(१) छिटो छरितो चेक आउटको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(२) सामान तुरुन्त संकलन गर्न सक्ने तुल्याउनु पर्ने,
(३) बसाई सन्तोषजनक भए नभएको सोध्नु पर्ने,
(४) बिल भुक्तानीको तरिका निश्चित गर्ने र भुक्तानी सहज रुपमा गर्ने व्यवस्था गर्नु पर्ने,
(५) बिलका सम्बन्धमा उठाएको प्रश्नको जवाफ दिनु पर्ने,
(६) भुक्तानी तरिका निर्धारण गरेको हुनु पर्ने,
(७) अतिथिलाई धन्यवाद दिनु पर्ने ।

झ. कोठामा पुऱ्याईने सेवा (Room Service)

(१) चौबिसै घण्टा सेवा पुऱ्याउने व्यवस्था हुनु पर्ने,
(२) अतिथिले कोठामा सेवा खोजेमा जुनसुकै बेला सेवा उपलब्ध गराउनु पर्ने,
(३) सेवा पुऱ्याउन लाग्ने समयका बारेमा जानकारी दिनुपर्ने,
(४) सेवा दिने व्यक्तिले सफा पोशाक लगाएको हुनु पर्ने,
(५) कोठामा रेष्टुराँको जस्तै सेवा दिनुपर्ने,
(६) खाना छोपेर ल्याउने र टेबलबाट ठीक समयमा हटाउनु पर्ने,
(७) बिहान का पत्रिकाहरु सबेरै उपलब्ध गराउनु पर्ने,

(८) Room Service को लागि छुट्टै मेनुको व्यवस्था हुनु पर्ने ।

ञ. अन्य सेवा

(१) लन्ड्रि मेशिनहरु जस्तै वासिङ,ड्राईङ, प्रेशिङ, ड्राई क्लिनिङ्ग (Dry Cleaning) आदिको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(२) सफा धुलाई सेवा पेशागत किसिमले १२ घण्टाभित्र फर्काउने गरी व्यवस्था गर्नुपर्ने,
(३) सफा उज्यालो लिनेन युनिफर्महरुको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(४) जुत्ता पालिसको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(५) कर्मचारीहरुलाई अन्य साईट, रेष्टुराँको बारेमा जानकारी हुनु पर्ने,
(६) स्थानीय यातायत उपलब्ध गराउने व्यवस्था हुनु पर्ने,
(७) स्पाको व्यवस्था हुनु पर्ने र स्पामा कम्तीमा पाँचवटा कोठा हुनु पर्ने साथै ज्थमचय त्जभचबउथ को व्यवस्था हुनु पर्ने ।

ट. कर्मचारीहरुको सुविधा, व्यवहार र क्षमता

(१) कर्मचारीहरुलाई सफा र सुहाउँदो पोशाक उपलब्ध गराएको हुनु पर्ने,
(२) कर्मचारीहरुमा मातहतका कर्मचारीहरुलाई सिकाउन सक्ने क्षमता हुनु पर्ने,
(३) कर्मचारीहरु होटल र आसपासका क्षेत्र बारे जानकारी भएको हुनु पर्ने,
(४) कर्मचारीहरु पेशागत रुपमा सधै नम्र हुनु पर्ने,
(५) अतिथिसँग सम्बन्धित विषयमा कर्मचारीले जिम्मेवारी लिनु पर्ने,
(६) कर्मचारीको लागि आराम गृह र कोठा हुनु पर्ने,
(७) डाईनिङको छुट्टै व्यवस्था हुनु पर्ने,
(८) कर्मचारीको सामान राख्ने लकरहरुको व्यवस्था हुनु पर्ने,
(९) लाउण्ड्री सुविधा हुनु पर्ने ।

पर्वतीय रिसोर्टमा हुनु पर्ने सुविधाहरु

१. स्थान र भौतिक सुविधा

क. स्थान

(१) घना आवादी भएको क्षेत्रबाट टाढा पहाडी भूभागमा वा सो वरिपरी हुनु पर्नेछ ।
(२) अनुपम स्थानमा हुनु पर्नेछ ।
(३) मनोरम वातावरण हुनु पर्नेछ ।

ख. ल्याण्डस्केपिङ्ग (Land scaping)

पेशागत कुशलतापूर्वक योजना गरिएको ल्याण्ड स्केपिङ्ग हुनु पर्नेछ ।

ग. वास्तु आकृति (Architecture)

स्थान र सो वरिपरि सुहाउँदो चित्ताकर्षक वास्तु आकृति हुनु पर्नेछ ।

घ. भवन

(१) भवन एक वा धेरै हुन सक्ने छन् ।
(२) भवन घामपानी र आँधीवेहरीबाट सुरक्षित हुनु पर्नेछ ।
(२) भवन अन्य जोखिमबाट सुरक्षित अवस्थाको हुनु पर्नेछ ।
(३) भवन प्राकृतिक वा यान्त्रिक किसिमले भेन्टिलेसन भएको कोठा हुनु पर्नेछ ।
(४) भवनबाट सुन्दर दृश्य, साँस्कृतिक स्मारक स्थललाई अवरोध हुन हुँदैन ।

ङ. पार्किङ्ग

यातायातको सुविधा भएको स्थानमा स्थान अनुसार पार्किङ्ग सुविधा हुनु पर्नेछ ।

च. अन्य कुराहरु (General)

रिसोर्टको नाम नेपाली र अंग्रेजी भाषामा लेखिएको हुनु पर्नेछ।

छ. लबि (Lobby)

(१) लबिको भुइँमा टायल, ढुङ्गा, काठ वा कार्पेट ओछ्याएको हुनु पर्नेछ।
(२) आरामदायी बस्ने व्यवस्था हुनु पर्नेछ।
(३) बेल डेस्क तथा बेल ब्वाईको व्यवस्था हुनु पर्नेछ।
(४) लगेज भण्डार गर्ने ठाउँ हुनु पर्नेछ।
(५) स्थानीय पर्यटनमूलक सूचना सहितको सूचना सामग्रीहरु राख्ने स्टेण्ड हुनु पर्नेछ।
(६) भुक्तानी तरिका प्रदर्शित गरेको हुनु पर्नेछ।

ज. फ्रन्ट अफिस

(१) रिसोर्ट दर्ता प्रमाण पत्र प्रदर्शित गरेको हुनु पर्नेछ।
(२) रिसेप्सनिष्ट सहितको फ्रण्ट डेस्क रहनु पर्नेछ।
(२) सजावट र फर्निचर रिसोर्टको शैली प्रतिविम्बित गर्ने किसिमको हुनु पर्नेछ।

झ. कोरिडोर र भुइँको सजावट

(१) कोरिडोरमा ढुङ्गा, काठ वा टाइल छापिएको हुनु पर्नेछ ,
(२) भित्ता र सिलिङ्ग राम्ररी सजाएको हुनु पर्नेछ।

ञ. प्रकाश व्यवस्था (Illumination)

(१) प्रकाशको लागि बिजुली वा मैनटोल वा टर्च वा सिमित समयावधिको जेनेरेटरको व्यवस्था हुनु पर्नेछ।
(२) प्रकाशनको लागि मैनबत्तीको व्यवस्था हुनु पर्नेछ।

ट. वातावरणीय आवश्यकता

(१) वातावरण सम्बन्धी नियमहरु पालना गरिएको हुनु पर्नेछ।
(२) सफा पानी उपलब्ध हुनु पर्नेछ।

(३) ढल निकास तथा पानी आपूर्ति सम्बन्धी प्रचलित कानूनी प्रवाधान पूरा गरेको हुनु पर्नेछ।
(४) पिउनयोग्य नभएको पानीको धारामा सूचना राख्नु पर्नेछ।
(५) प्रचलित स्थानीय आवश्यकता अनुसार फोहोरमैला विनाश गर्ने व्यवस्था हुनु पर्नेछ।
(६) रिसोर्ट वरिपरीको आकृति तथा गर्न नहुने कुराहरु बारे सूचना उपलब्ध गराउनु पर्नेछ।

ठ. सावधानी र सुरक्षा

(१) चाहिएको बेला प्रयोग हुन सक्ने अग्नि नियन्त्रक यन्त्र वा पानी वा बालुवा भरिएको बाल्टिन राख्नु पर्नेछ।
(२) साँचो राख्ने ऱ्याक सुरक्षित स्थानमा हुनु पर्नेछ।
(३) बोलाएका समयमा स्वास्थ्य कर्मीहरु उपलब्ध हुनु पर्नेछ।
(४) प्राथमिक उपचारका साधनहरु उपलब्ध हुनु पर्नेछ।

ड. खाद्य तथा पेय पदार्थ गुणस्तर

(१) सफा किचन र डाइनिङको व्यवस्था हुनु पर्नेछ।
(२) सिमित समयावधिको लागि मेनु रुम सर्भिसको व्यवस्था हुनु पर्नेछ।
(३) राम्रो खाना, स्वदेशी वा विदेशी पेय पदार्थको व्यवस्था हुनु पर्नेछ।
(४) डेट एक्सपायर खाद्य तथा पेय पदार्थहरु प्रयोगमा ल्याउन तथा भण्डारण गर्न पाईने छैन।

ढ. अतिथि कोठाको सजावट र परिवेश

(१) विद्यमान उपयुक्त गुणस्तरको फर्निचर र सजावट स्वच्छ र सफा हुनु पर्नेछ।
(२) सिङ्गल, डबल, ट्वीन आरामदायी बेड हुनु पर्नेछ।
(३) पर्याप्त ठाउँ भएको कपडा राख्ने वार्डरोब हुनु पर्नेछ।
(४) लगेज राख्ने ऱ्याक हुनु पर्नेछ।

(५) राम्रो गुणस्तरको स्थानीय डसना तन्ना, सिरक वा कम्बलहरु हुनु पर्नेछ ।
(६) भुइँमा राम्रो उपयुक्त गुणस्तरको कार्पेट, टाइल वा काठ बिछ्याएको हुनु पर्नेछ ।
(७) कलाचित्रहरु वा पोष्टरहरु टाँसिएको हुनु पर्नेछ ।
(८) पूर्ण वा आंशिक अपारदर्शिक पर्दा हुनु पर्नेछ ।
(९) कोठाहरु सफा सुग्घर दुर्गन्ध रहित हुनु पर्नेछ ।
(१०) ढक्कन सहितको दुई वटा गिलासहरु हुनु पर्नेछ ।
(११) सफा तातो चिसो पिउने पानीको व्यवस्था हुनु पर्नेछ ।
(१२) नेपाल सम्बन्धी पुस्तक राखिनु पर्नेछ ।

ण. नुहाउने कोठा (Bathroom)

(१) निजी नुहाउने कोठा र शौचालय हुनु पर्ने साथै सबै कोठामा रङ्ग लगाएको वा टाइल छापेको निजी नुहाउने कोठा, ट्वाईलेट, सावर, वासबेशिन भएको हुनु पर्नेछ ।
(२) राम्रो सानो ऐना, तौलिया राख्ने डण्डी, तौलिया तथा साबुन हुनु पर्नेछ ।
(३) फ्लस सिस्टमको ट्वाइलेट र ट्वाइलेट पेपरको व्यवस्था हुनु पर्नेछ ।

त. सेवा स्तर (Service level)

(१) व्यवस्थापन तहमा तालीम प्राप्त कर्मचारीहरु हुनु पर्नेछ ।
(२) मैत्रीभाव भएको र सहयोग गर्न इच्छुक कर्मचारीहरुको व्यवस्था हुनु पर्नेछ ।
(३) पर्वतीय वातावरण र खतरासँग परिचित कर्मचारीहरु हुनु पर्नेछ ।

थ. संकेत चिन्ह (Signs)

बाँस वा काठमा स्पष्ट रुपले अंकित गरिएको सामान्य संकेत चिन्ह राखिनु पर्नेछ ।

द. संचारको माध्यम

संचारको लागि उपयुक्त माध्यम हुनु पर्नेछ ।

ध. बैठक कोठा

बैठक, स्लाइड, प्रस्तुति, भिडियो प्रदर्शन, साँस्कृतिक कार्यक्रम प्रदर्शन, भिडियो प्रदर्शन वा स्वागत कार्यक्रम आयोजना गर्न सकिने मध्यम आकारको कोठा हुनु पर्नेछ र बैठक कोठा नजिकै महिला र पुरुषको लागि अलग अलग शौचालयको व्यवस्था हुनु पर्नेछ ।

न. शौचालय

स्वागत कक्ष नजिकै महिला र पुरुषको लागि अलग अलग शौचालयको व्यवस्था हुनु पर्नेछ ।

प. पसल

स्थानीय कला वस्तु र उपहार वस्तुहरुको पसल हुनु पर्नेछ ।

फ. तापक्रम नियन्त्रण

बिजुलीको उपलब्धताको आधारमा वा मट्टितेल वा सौर्य शक्ति, हिटर र पंखाको व्यवस्था हुनु पर्नेछ ।

ब. मनोरञ्जनका सुविधाहरु

विविध सुविधा जस्तै खेलकूद, हाइकिङ्ग, राइडिङ्ग, क्लाइम्बिङ्ग, साँस्कृतिक कार्यक्रम, वर्ड वाचिङ्ग, इथनिक टुर्स, विशेष चाखका टुर्स आदिको व्यवस्था हुनु पर्नेछ ।

अनुसूची-७

जङ्गल रिसोर्ट, पर्वतीय रिसोर्ट र पर्यटकीय रिसोर्ट तथा सफारी क्याम्प

जङ्गल रिसोर्ट/सफारी क्याम्पमा हुनु पर्ने सुविधाहरु

१. स्थान र भौतिक सुविधा

क. स्थान

घना आवासिय क्षेत्रबाट टाढा जङ्गलभित्र वा जङ्गलको समिप हुनु पर्नेछ।

ख. ल्याण्ड स्केपिङ्ग (Land scaping)

पेशागत कुशलतापूर्वक योजना गरिएको ल्याण्ड स्केपिङ्ग हुनु पर्नेछ।

ग. वास्तु आकृति (Architecture)

स्थान र सो वरिपरि सुहाउँदो चित्ताकर्षक वास्तु आकृति हुनु पर्नेछ।

घ. भवन/क्याम्प (Building/Camp)

(१) घामपानी र आँधीवेहरीबाट सुरक्षित हुनु पर्नेछ।
(२) अन्य जोखिमबाट सुरक्षित अवस्थाको हुनु पर्नेछ।
(३) सुन्दर दृश्य, साँस्कृतिक तथा स्मारक स्थललाई अवरोध हुन नहुने हुनु पर्नेछ।

ङ. पार्किङ्ग

यातायात पुग्ने स्थानमा स्थान अनुसार पर्याप्त पार्किङ्ग सुविधा हुनु पर्नेछ।

च. अन्य कुराहरु (General)

रिसोर्टको नाम नेपाली र अंग्रेजी भाषामा देखाएको हुनु पर्नेछ।

छ. लबि

(१) रिसोर्टलाई प्रतिविम्बित गर्ने खालको पेशागत दक्षतापूर्ण रुपले डिजाइन गरिएको ले आउट र सजावट हुनु पर्नेछ।
(२) आरामदायी बस्ने व्यवस्था हुनु पर्नेछ।
(३) बेल डेस्क हुनु पर्नेछ।
(४) लगेज भण्डार गर्ने ठाउँ हुनु पर्नेछ।
(५) स्थानीय पर्यटनमूलक सूचना सहितको सूचना सामग्रीहरु राख्ने स्टैण्ड हुनु पर्नेछ।

ज. फ्रन्ट अफिस

(१) रिसेप्सनिष्ट सहितको फ्रण्ट डेस्क रहनु पर्नेछ।
(२) रिसोर्टको शैलीलाई प्रतिविम्बित गर्ने किसिमको फर्निचर राखेको हुनु पर्नेछ।
(३) रिसोर्टले दर्ता प्रमाण पत्र प्रदर्शित गरेको हुनु पर्नेछ।
(४) भुक्तानी तरिका प्रदर्शित गरेको हुनु पर्नेछ।

झ. कोरिडोर र भुइँको सजावट (Corridor and Floor Covering)

(१) ढुङ्गा, काठ वा टाइल छापेको भुइँ सहितको कोरिडोर हुनु पर्नेछ।
(२) राम्ररी सजावट गरिएको भित्ता र सिलिङ्ग हुनु पर्नेछ।

ञ. प्रकाश व्यवस्था (Illumination)

(१) प्रकाशको लागि बिजुली वा मैनटोल वा टर्च वा सिमित समयावधिको जेनेरेटरको व्यवस्था हुनु पर्नेछ।

(२) मैनबत्तीको व्यवस्था हुनु पर्नेछ ।

ट. वातावरणीय आवश्यकता

(१) वातावरण सम्बन्धी नियमहरु पालना भएको हुनु पर्नेछ ।
(२) स्वच्छ सफा पानी उपलब्ध हुनु पर्नेछ ।
(३) ढल निकास तथा पानी आपूर्ति सम्बन्धी प्रचलित कानूनी प्रवाधान पुऱ्याएको हुनु पर्नेछ ।
(४) पिउन योग्य नभएको पानीको धारामा सूचना राख्नु पर्नेछ ।
(५) प्रचलित स्थानीय आवश्यकता अनुरुप फोहोर वस्तु विनाश गर्ने व्यवस्था हुनु पर्नेछ ।
(६) वन सम्पदाको संरक्षण गर्नुपर्नेछ ।
(७) जङ्गल र आसपास क्षेत्रमा गर्न हुने र गर्न नहुने कुराहरुको सूचना राख्नु पर्नेछ ।

ठ. सावधानी र सुरक्षा (Safety and Security)

(१) आवश्यकता अनुसार अग्नि नियन्त्रक यन्त्र वा पानी वा बालुवा भरिएको बाल्टिन राख्नु पर्नेछ ।
(२) साँचो राख्ने ऱ्याक सुरक्षित स्थानमा हुनु पर्नेछ ।
(३) पर्यटकहरुलाई वन सम्बन्धी जोखिमको जानकारी दिने व्यवस्था हुनु पर्नेछ ।
(४) विशेष सुरक्षा सावधानी सम्बन्धी सूचना उपलब्ध गराउने व्यवस्था हुनु पर्नेछ ।
(५) बोलाएका समयमा स्वास्थ्य कर्मीहरु उपलब्ध हुनु पर्नेछ ।
(६) प्राथमिक उपचारका सामग्री र उपकरणहरुको व्यवस्था हुनु पर्नेछ ।

ड. खाद्य तथा पेय पदार्थको व्यवस्था

(१) सफा किचेन र डाईनिङको व्यवस्था हुनु पर्नेछ ।
(२) सिमित समयको लागि रुम सर्भिसको व्यवस्था हुनु पर्नेछ ।
(३) राम्रो खाना, स्वदेशी वा विदेशी पेय पदार्थको व्यवस्था हुनु पर्नेछ ।

(४) डेट एक्सपाएर भएका खाद्य तथा पेय पदार्थहरु प्रयोगमा ल्याउन तथा भण्डारण गर्नु हुदैन ।

ढ. अतिथि कोठाको सजावट र परिवेश

(१) राम्रो गुणस्तरको फर्निचर र सजावट हुनु पर्नेछ ।
(२) आरामदायी बस्ने व्यवस्था हुनु पर्नेछ ।
(३) सिङ्गल, डबल, ट्वीन आरामदायी बेड हुनु पर्नेछ ।
(४) पर्याप्त ठाउँ भएको कपडा राख्ने आलमारी हुनु पर्नेछ ।
(५) सरसामान (लगेज) राख्ने ऱ्याक हुनु पर्नेछ ।
(६) राम्रो गुणस्तरको तन्ना, डसना, सिरक वा कम्बलहरु हुनु पर्नेछ ।
(७) टाइल वा काठ छापेको भुइँ वा कार्पेट बिछ्याएको हुनु पर्नेछ ।
(८) प्लाष्टर वा काठ वा प्राकृतिक वस्तुहरु प्रयोग गरिएको भित्ता र सिलिङ्गहरु हुनु पर्नेछ ।
(९) नेपालको जिवजन्तु र वनस्पति दर्शाउने चित्रहरु हुनु पर्नेछ ।
(१०) पूरा वा आंशिक अपारदर्शिक पर्दाहरु हुनु पर्नेछ ।
(११) सफा, सुग्घर दुर्गन्ध रहित कोठाहरु हुनु पर्नेछ ।
(१२) ढक्कन सहितको दुई वटा गिलासहरु हुनु पर्नेछ ।
(१३) नेपाल सम्बन्धी पुस्तक राख्नु पर्नेछ ।
(१४) पिउनको लागि तातो चिसो पानीको व्यवस्था हुनु पर्नेछ ।

ण. नुहाउने कोठा (Bathroom)

(१) सबै कोठाहरुमा निजी नुहाउने कोठा, ट्वाईलेट, सावर, वासबेशिन हुनु पर्नेछ ।
(२) उपयुक्त आकारको ऐना, राम्रो प्रकाशको व्यवस्था, तौलिया राख्ने डण्डी, तौलिया तथा साबुन राखिएको हुनु पर्नेछ ।
(३) बाथरुममा तातो र चिसो पानीको व्यवस्था हुनु पर्नेछ ।
(४) फ्लस सिस्टम ट्वाईलेट र ट्वाइलेट पेपर राखिएको हुनु पर्नेछ ।

त. सेवा स्तर (Service level)

(१) व्यवस्थापन तहमा तालीम प्राप्त कर्मचारीहरु हुनु पर्नेछ ।
(२) वन सम्पदासँग परिचित कर्मचारीहरु हुनु पर्नेछ ।
(३) मैत्रीपूर्ण व्यवहार र सहयोग गर्न इच्छुक कर्मचारीहरुको व्यवस्था हुनु पर्नेछ ।
(४) सबै कर्मचारीहरुलाई सफा र एकनाशको युनिफर्मको व्यवस्था हुनु पर्नेछ ।

थ. टेलिफोन

फ्रन्ट डेस्कमा अतिथिहरुलाई टेलिफोन उपलब्ध हुनु पर्नेछ ।

थ. संकेत चिन्ह

बाँस वा काठमा कुँदिएको सामान्य संकेत चिन्हहरु राखिएको हुनु पर्नेछ ।

द. बैठक कोठाहरु/बैङ्केट हल (Banquet Hall)

एक मध्यम क्षमताको बहुउद्देश्यिय प्रयोग जस्तै बैठक गर्न, स्लाइड देखाउन, भिडियो, साँस्कृतिक कार्यक्रम, रिसेप्सन गर्न लायक कोठा हुनु पर्नेछ, बैठक कोठा नजीक महिला र पुरुष शौचालय अलग अलग हुनु पर्नेछ ।

ध. शौचालय (Rest room)

स्वागत कक्ष नजिकै महिला र पुरुषको लागि अलग अलग शौचालय उपलब्ध हुनु पर्नेछ ।

न. विविध पसलहरु (Sundries and shops)

शोभनीय वस्तुहरुको पसलहरु हुनु पर्नेछ ।

प. तापक्रम नियन्त्रण

मौसम अनुसार र बिजुलीको उपलब्धता अनुरुप सिलिङ्गमा जडेको वा स्टैण्ड पंखा, मट्टितेल वा रेडियटर हिटरको व्यवस्था हुनु पर्नेछ ।

फ. मनोरञ्जनका सुविधाहरु (Recreationla Facilities)

विविध सुविधाहरु जस्तै हाइकिङ्ग, हात्ती चढ्ने, ल्याण्डरोभर सफारी, साँस्कृतिक कार्यक्रम प्रदर्शन, पशुपंक्षीको अवलोकन, खेलकूद क्रियाकलाप, आदिको व्यवस्था हुनु पर्नेछ ।

पर्यटकीय रिसोर्टमा हुनु पर्ने सुविधाहरु

१. स्थान र भौतिक सुविधा

क. स्थान

(१) घना आवादी भएको क्षेत्रबाट ढाटा हुनु पर्नेछ ।
(२) अनुपम स्थानमा हुनु पर्नेछ ।
(३) मनोरकम वातावरण हुनु पर्नेछ ।

ख. ल्याण्ड स्केपिङ्ग (Land scaping)

पेशागत कुशलतापूर्वक योजना गरिएको ल्याण्ड स्केपिङ्ग हुनु पर्नेछ ।

ग. वास्तु आकृति (Architecture)

स्थान र सो वरिपरि सुहाउँदो चित्ताकर्षक वास्तु आकृति हुनु पर्नेछ ।

घ. भवन

(१) घामपानी र आँधीवेहरीबाट सुरक्षित हुनु पर्नेछ ।
(२) अन्य जोखिमबाट सुरक्षित अवस्थाको हुनु पर्नेछ ।
(३) कोठाहरु प्राकृतिक वा यान्त्रिक किसिमले भेन्टिलेसन भएको हुनु पर्नेछ ।
(४) भवन सुन्दर दृश्य, साँस्कृतिक स्मारक स्थललाई अवरोध नहुने हुनु पर्नेछ ।

ङ. पार्किङ्ग

यातायातको सुविधा भएको स्थानमा स्थान अनुसार पर्याप्त पार्किङ्ग सुविधा हुनु पर्नेछ ।

च. अन्य कुराहरु (General)

रिसोर्टको नाम नेपाली र अंग्रेजी भाषामा लेखिएको हुनु पर्नेछ ।

छ. लबि (Lobby)

(१) भुइँमा टायल, ढुङ्गा, काठ वा कार्पेट ओछ्याएको हुनु पर्नेछ ।
(२) आरामदायी बस्ने व्यवस्था हुनु पर्नेछ ।
(३) बेल ब्वाईको व्यवस्था हुनु पर्नेछ ।
(४) बेल डेस्क र बेल ब्वाइको व्यवस्था हुनु पर्नेछ ।
(५) सरसामान (लगेज) भण्डार गर्ने ठाउँ हुनु पर्नेछ ।
(६) स्थानीय पर्यटनमूलक सूचना सहितको सूचना सामग्रीहरु राख्ने स्टेण्ड हुनु पर्नेछ ।
(७) भुक्तानी तरिका प्रदर्शित गरेको हुनु पर्नेछ ।

ज. फ्रन्ट अफिस

(१) रिसोर्ट दर्ता प्रमाण पत्र प्रदर्शित गरेको हुनु पर्नेछ ।
(२) रिसेप्सनिष्ट सहितको फ्रण्ट डेस्क रहनु पर्नेछ ।
(२) सजावट रिसोर्टको शैली प्रतिविम्बित गर्ने किसिमको हुनु पर्नेछ ।

झ. कोरिडोर र भुइँको सजावट

(१) कोरिडोरमा ढुङ्गा, काठ वा टाइल छापिएको हुनु पर्नेछ ।
(२) भित्ता र सिलिङ्गमा प्लाष्टर गरिएको हुनु पर्नेछ ।

ञ. प्रकाश व्यवस्था (Illumination)

प्रकाशको लागि बिजुली वा मैनटोल वा टर्च वा सिमित समयावधिको जेनेरेटरको व्यवस्था हुनु पर्नेछ ।

ट. वातावरण सम्बन्धी व्यवस्था

(१) वातावरण सम्बन्धी नियमहरु पालना गरिएको हुनु पर्नेछ ।
(२) स्वच्छ सफा पानी उपलब्ध हुनु पर्नेछ ।
(३) ढल निकास तथा पानी आपूर्ति सम्बन्धी प्रचलित कानूनी प्रवाधान पुऱ्याएको हुनु पर्नेछ ।
(४) पिउन योग्य नभएको पानीको धारामा सूचना राख्नु पर्नेछ ।
(५) बोलाएका समयमा स्वास्थ्य कर्मीहरु उपलब्ध हुने व्यवस्था गर्नुपर्नेछ ।

ठ. सावधानी र सुरक्षा

(१) आवश्यकता अनुसार अग्नि नियन्त्रक यन्त्र वा पानी वा बालुवा भरिएको बाल्टिन राख्नु पर्नेछ ।
(२) साँचो राख्ने ऱ्याक सुरक्षित स्थानमा हुनु पर्नेछ ।
(३) हरेक तल्लामा आपतकालिन समयमा निर्वाध रुपमा बाहिर निस्कने स्थान हुनु पर्नेछ ।
(४) प्राथमिक उपचारको व्यवस्था हुनु पर्नेछ ।

ड. खानेकुरा र पेय पदार्थ गुणस्तर

(१) सफा किचन र डाईनिङको व्यवस्था हुनु पर्नेछ ।
(२) ट्रे सर्भिस हुनु पर्नेछ ।
(३) सिमित समयको लागि मेनु सर्भिस हुनु पर्नेछ ।
(४) राम्रो खाना, स्वदेशी वा विदेशी पेय पदार्थको व्यवस्था हुनु पर्नेछ ।
(५) डेट एक्सपायर खाद्य पदार्थ र पेय पदार्थहरु प्रयोगमा ल्याउन तथा भण्डारण गर्नु हुदैन ।

ढ. अतिथि कोठाको सजावट र परिवेश

(१) उपयुक्त गुणस्तरको फर्निचर र सजावट स्वच्छ र सफा हुनु पर्नेछ ।
(२) सिङ्गल, डबल, ट्वीन आरामदायी बेड हुनु पर्नेछ ।
(३) पर्याप्त ठाउँ भएको कपडा राख्ने वार्डरोब हुनु पर्नेछ ।

(४) लगेज राख्ने ऱ्याक हुनु पर्नेछ ।

(५) राम्रो गुणस्तरको स्थानीय डसना तन्ना, सिरक वा कम्बलहरु हुनु पर्नेछ ।

(६) भुइँमा राम्रो उपयुक्त गुणस्तरको कार्पेट, टाइल वा काठ बिछ्याएको हुनु पर्नेछ ।

(७) कलाचित्रहरु वा पोष्टरहरु हुनु पर्नेछ ।

(८) पूर्ण वा आंशिक अपारदर्शिक पर्दाहरु हुनु पर्नेछ ।

(९) सफा, सुग्घर दुर्गन्ध रहित कोठाहरु हुनु पर्नेछ ।

(१०) ढक्कन सहितको २ वटा गिलासहरु हुनु पर्नेछ ।

(११) कोठामा तातो चिसो सफा पिउने पानी उपलब्ध हुनु पर्नेछ ।

(१२) नेपाल सम्बन्धी पुस्तक राख्नु पर्नेछ ।

ण. नुहाउने कोठा (Bathroom)

(१) निजी नुहाउने कोठा र शौचालय हुनु पर्ने तथा सबै कोठामा रङ्ग लगाएको वा टाइल छापेको आफ्नै नुहाउने कोठा, ट्वाईलेट, सावर, वास बेशिन भएको हुनु पर्नेछ ।

(२) राम्रो सानो ऐना, तौलिया राख्ने डण्डी, तौलिया तथा साबुन हुनु पर्नेछ ।

(३) फ्लस सिस्टमको ट्वाइलेट र ट्वाइलेट पेपरको व्यवस्था हुनु पर्नेछ ।

त. सेवा स्तर (Service level)

(१) व्यवस्थापन तहमा तालीम प्राप्त कर्मचारीहरु हुनु पर्नेछ ।

(२) मैत्रीपूर्ण व्यवहार र सहयोग गर्न इच्छुक कर्मचारीहरुको व्यवस्था हुनु पर्नेछ ।

(३) सबै कर्मचारीहरुलाई सफा एकैनाशको पोशाकको व्यवस्था गरिएको हुनु पर्नेछ ।

थ. संकेत चिन्ह

स्पष्ट सामान्य संकेत चिन्हहरु राखिनु पर्नेछ ।

द. टेलिफोन

अतिथिहरुलाई फ्रन्ट डेस्कमा टेलिफोन सुविधा उपलब्ध हुनु पर्नेछ ।

ध. बैठक कोठाहरु/बैङ्केट हल (Meeting Room/Banquet Hall)

बैठक, साँस्कृतिक कार्यक्रम प्रदर्शन, भिडियो प्रदर्शन वा स्वागत आयोजना गर्न सकिने एउटा मध्यम आकारको कोठा हुनु पर्नेछ र बैठक कोठा नजिकै महिला र पुरुषको लागि अलग अलग शौचालय हुनु पर्नेछ ।

न. शौचालय

स्वागत कक्ष नजिकै महिला र पुरुषको लागि अलग अलग शौचालयको व्यवस्था हुनु पर्नेछ ।

प. विविध तथा पसल

साना विविध तथा स्थानीय हस्तकलाको सामानहरुको पसल हुनु पर्नेछ ।

फ. तापक्रम नियन्त्रण

मौसम अनुसार र बिजुलीको उपलब्धताको आधारमा सिलिङ्ग वा स्टैण्ड पंखा, मट्टितेल वा रेडियटर हिटर हुनु पर्नेछ ।

ब. मनोरञ्जनका सुविधाहरु

विविध सुविधा जस्तै खेलकूद, हाइकिङ्ग, राइडिङ्ग, साँस्कृतिक कार्यक्रम आदिको व्यवस्था हुनु पर्नेछ ।

आज्ञाले,

सुशील घिमिरे
नेपाल सरकारको सचिव