

नगर निगम, जयपुर ग्रेटर

(राजस्थान नगरपालिका अधिनियम 2009 की धारा के अन्तर्गत)

अनुज्ञा पत्र

लाइसेंस/ आवेदन नं.	TRADE/2024-25/20998	जारी दिनांक	06-JUN-2024
लाइसेंस अवधि	1 YEAR (Valid_Upto:31-MAR-2025)		
श्री/श्रीमती (आवेदक)	JAIMINI UBEROI		
प्रतिष्ठान का नाम	THE LIV HOTEL A UNIT OF JMOHANCO		
प्रतिष्ठान का पता	C-54-A, SAILEELA, SAROJNI MARG., C-SCHEME, JAIPUR, WARD NO 150, JAIPUR GREATER, JAIPUR, RAJASTHAN-302001		
व्यवसाय का विवरण	HOTEL UPTO 20 ROOMS (NON STAR)		

लाइसेंस हेतु शर्तें

- लाइसेंस उपरोक्त वर्णित व्यवसाय एवं अवधि हेतु ही मान्य है। अवधि समाप्ति की तिथि से 30 दिवस की अवधि में लाइसेंस नवीनीकरण हेतु आवेदन किया जाना अनिवार्य है अन्यथा लाइसेंस फीस के अलावा प्रतिवर्ष 5 प्रतिशत राशि शास्ति वसूल की जायेगी।
- होटल में उपलब्ध समस्त प्रकार के कमरों के किराये की सूची प्रदर्शित होनी चाहिए तथा रेस्टोरेट में उपलब्ध खाने-पीने के समस्त खाद्य पदार्थों की विक्रय दर प्रदर्शित होनी चाहिए।
- होटल एवं रेस्टोरेट में धूम्रपान हेतु पृथक से स्थान चिह्नित होना चाहिए तथा इसके अतिरिक्त समस्त क्षेत्र धूम्रपान निषिद्ध क्षेत्र होना चाहिए।
- प्रतिबन्धित पॉलिथीन कैंरी बैग्स का उपयोग नहीं किया जा सकेगा, पाये जाने पर लाइसेंस निरस्त किया जा सकेगा/जुर्माने की कार्यवाही की जायेगी।
- प्रतिष्ठान में उत्पन्न होने वाले गीले एवं सूखे कचरे को पृथक - पृथक क्लनदार कचरा पात्र में संग्रहित कर सही प्रकार से निरस्तारण करना होगा। इसका उल्लंघन करने पर नियमानुसार कार्यवाही की जायेगी।
- प्रतिष्ठान में पीने व खाद्य पदार्थ निर्माण हेतु साफ व शुद्ध पेयजल का उपयोग करना होगा। यदि संस्थान में स्वयं का पानी का स्रोत है तो अधिकतम छः माह में पानी की बायोलोजिकल व केमिकल (जैविक व रासायनिक) जांच मान्यता प्राप्त संस्थान से करवाकर प्रमाण पत्र प्रस्तुत करना होगा।
- खाने पीने की चीजों को ढक कर, ढंडी व सूखी जगह पर रखना होगा।
- होटल, बर्तन, फर्नीचर व जो आदमी काम करते हैं उनके कपड़ों की सफाई का खासतौर पर ध्यान रखना चाहिये एवं खाद्य पदार्थ निर्माण स्थल पर एप्रिन, केप व दरतानों आदि का उपयोग करना होगा।
- प्रतिष्ठान में खाद्य पदार्थ बनाये जाने वाली सामग्री अवधिपार नहीं होनी चाहिए व कच्चा मांस /चिकन/मछली आदि कच की गई सामग्री का कैंश मेमो प्रतिष्ठान पर रखना होगा।
- फूड हैंडलर (खाना बनाने व सर्व करने वाले) किसी भी प्रकार की घूट की बिमारी (जैसे टाइफाइड, पैराटाइफाइड, हैजा, स्याडन फ्लू, टिकन डिजीज, चिकनपोक्स, टी.बी.) से ग्रसित नहीं होना चाहिए एवं इस हेतु समस्त फूड हैंडलर्स स्टाफ का मेडिकल सर्टिफिकेट आवेदन के समय एवं स्वास्थ्य अधिकारी के निर्देशों के अनुसार एवं स्टाफ के चेंज होने पर समय-समय पर प्रस्तुत करना होगा।
- प्रतिष्ठान में एक निरीक्षण पुस्तिका रखनी होगी व समय समय पर निरीक्षण के दौरान दिये जाने वाले निर्देशों की पालना तीन दिवस में करनी होगी।
- प्रतिष्ठान में मक्खी मच्छर व अन्य कीटों को भगाने हेतु समुचित व्यवस्था रखनी होगी।
- प्रतिष्ठान में ग्राहकों एवं कर्मचारियों के लिए साफ व स्वच्छ शौचालयों की समुचित व्यवस्था होनी चाहिए।
- परिसर में आपदा प्रबंधन एवं अग्निशमन सम्बन्धी उपकरण एवं समुचित जानकारी सहज, सद्दृश उपलब्ध एवं अंकित होनी चाहिए।
- लाइसेंस को प्रतिष्ठान स्थल एवं प्रतिष्ठान की वेबसाइट में ऐसी जगह प्रदर्शित किया जाये, जो सहज दृश्य हो।
- प्रतिष्ठान में ग्राहकों हेतु एक शिकायत पुस्तिका संधारित करनी होगी। अंकित शिकायत का समाधान कर शिकायतकर्ता को अवगत कराना होगा, शिकायत पुस्तिका का निरीक्षण राक्षम अधिकारी द्वारा निरीक्षण के दौरान किया जा सकेगा। इसके अतिरिक्त राजस्थान नगरपालिका अधिनियम 2009 की धारा 340 एवं इसके तहत बने उपनियम की समस्त शर्तों की पालना करेंगे, किसी भी शर्त के उल्लंघन की स्थिति में जुर्माने की अथवा अनुज्ञा-पत्र निरस्त करने की नियमानुसार कार्यवाही की जायेगी।
- यह अनुज्ञा पत्र रूफ टॉप रेस्टोरेट के लिए मान्य नहीं है।



Signed by: Rashmi Kankaria
Designation: CHO
Location: JAIPUR GREATER,
Rajasthan
Date: 06/06/2024 10:59:15

अनुज्ञापन अधिकारी
नगर निगम, जयपुर ग्रेटर