වගේ අංඛය:-අැලිඇ,-ප්/බීඇල්.22 තේ පාලන දෙපාර්තමේන්තුව, තැ.පෙ.363, කොළඹ-1

1970 දෙසැම්බර් 10 වැනිදා.

පුිය වහත්වයාණෙකි,

හේ නිෂ්පාදන පොත සහ අවශා අනිකුත් චාරිතා කු<u>ම්හුලේ පවුත්වාගෙන</u> යාව

කම්හල් බොහොමයක් තමන්ගේ පුයෝණ සඳහා, දිනපතා ලබාගන්නාවූ අමු අව පුමාණයද, නිෂ්පාදනය කරන ලද තේ පුමාණයද, කම්හලින් පිට කරන ලද තේ පුමාණයද, අ ගේ වන තේ නිෂ්පාදන පොතක් පවත්වාගෙන යන නමුත්, කුමානුකූලව එවැනි පොතක් පවත්වා නොගන්නා සමහර කම්හල් ඇත. මෙම චනුලේඛණය යොමුකර ඇත්තේ වසේ තේ නිෂ්පාදන පොත් සහ අවශා අනිකුත් වාර්තා පවත්වාගෙන නොයන කම්හල්වලටය.

- 2. 1957 අංක 5! දරන තේ පාලන පනතේ 8(2) වැටි වශන්තියට ඔබේ අවධානය යොමු කරම්. එම විධිවිධාන අනුව, යම් කම්හලක් හොඳ තත්ත්වයක තේ සැදීමට කරම් ඕයාකාරිත්වය යතුටුදායක නොවන්නේ නම්, සුදුසු විභාගයකින් පසුව, එම කම්හලේ ලියාපදිංචිය අවලංගු කිරීමට, තේ පාලකට බලය ලැබී තිබේ. කම්හලක නිෂ්පාදන තත්ත්වය නිගමනය කිරීම සඳහා තේ නිෂ්පාදන පොතක් පවත්වාගෙන යාම අතනාවශන බැව් පිලිගැනෙනවා . ඇත. ඒවැනි පොතක් නොවැති කම්න්ම, නිෂ්පාදනය සතුටුදායක අන්දමින් නොකෙරෙන බව පෙනෙනවා ඇත. කරුණු මෙසේ ලායින්, මාධ කම්හලේ මුදුික තේ නිෂ්පාදන පොතක් දැනට පවත්වාගෙන යන්නේ නැත්නම්, අඩු වශයෙන් 1971-01-01 වැනි දින සිට එසේ පවත්වාගෙන යන ලෙස ඔබගෙන් ඉල්ලා සිටීමි.
- 3. යටත් පිරියෙයින් තේ නිෂ්පාදන පොතෙහි වෙහි පහත සඳහන් විස්තර දැක්විය යුතුව තිබේ.
 - (අ) දිනපතා කම්හලට ලබාගන්නාලද දුළු පුමාණය. (තමන්ගේ දුළු සහ මිළදී ගත් දුළු වෙන් වශයෙන් හා මුව ගණන)
 - (ආ) ලෙතෙක් ලබාගත් අඩ ුපුලාණය.
 - (ඇ) දිනපතා වියලන ලද තේ පුවාණය
 - (අෑ) දිනපතා අවූ දවචලින් ලබාගත් වියලුම් තේ වල පුතිශතකය
 - (ඉ) දිනපතා එක් එක් චර්ගයට හලන ලද තේ පුමාණය සහ එක් එක් චර්ගයට මෙහෙක් ලබාගත් තේ පුමාණය.
 - (ඊ) දිනපතා ලබාගත් කපල තේ පුළාණය සහ ඓතෙක් ලබාගත් කපල තේ පුළාණය
 - (උ) දිනපතා කම්හලින් පිටකරන ලද සකස් කරනලද තේ වර්ග සහ පුමාණය ඉන්වොයිස් අංක සමග.
 - (ඌ) යටෝක්ත විස්තරවල වාසික සාරාංශය.

කුම්හල් බොහොමයක් දැනට පවත්වාගෙන යනු ලබන තේ නිෂ්පාදන පොතක ආකෘතියක් මේ සමග අමුණා ඇත.

- 4. අතිතුත් අවශා වාර්තා:
 - (අ) දිනපතා අඹරන ලද වැලවුනු දව පුමාණය
 - (අං), ඇඹරුම් කෘවරයේ දිනපතා ඇඹරීමේ වැඩ පිළිවෙල දැක්වෙන සවහනක් පුදුර්ගනය කිරීම.
 - (ඇ)දිනපතා ලිපට පාව්විච් කරන ලද ඉන්දන පුවාණය දැක්වෙන ලේඛණය __(2-

ia A d

03

èв

VB

 Γ i

(8