

मुख्य न्यायाधीश हरबंस सिंह और न्यायमूर्ति बल राज तुली के समक्ष,
एमएस। डीलक्स ढाबा, अम्बाला कैंट, -याचिकाकर्ता।

बनाम

हरियाणा राज्य, आदि, -प्रतिवादी।

एल.पी.ए. 1972 की संख्या 50.

11 सितम्बर 1972.

पंजाब सामान्य बिक्री कर अधिनियम (1948 का एक्सएलवीआई)-अनुसूची बी,
प्रविष्टि 72-ढाबा और रेस्तरां-की विशिष्ट विशेषताएं-बताया गया-प्रतिष्ठान, यदि ढाबा या रेस्तरां के
विवरण का उत्तर दे रहा है-निर्धारण-क्या कानून और तथ्य का मिश्रित प्रश्न है-उच्च न्यायालय-क्या
निर्णय की जांच करने का क्षेत्राधिकार है उच्च न्यायालय - क्या ढाबा भी चाय, बिस्कुट और शीतल पेय
बेचता है - प्रश्न पर बिक्री-कर अधिकारियों के निर्णय की जांच करने का क्षेत्राधिकार है - क्या प्रविष्टि 72
के तहत बिक्री कर से छूट है।

माना जाता है कि एक ढाबा और एक रेस्तरां के बीच कुछ विशिष्ट विशेषताएं हैं। ढाबा में परोसे जाने वाले
भोजन ऐसे होते हैं जो उस स्थान पर आने वाले ग्राहकों की अनुमानित संख्या के अनुसार तैयार किए जाते
हैं और प्रत्येक ग्राहक के स्वाद के अनुरूप तैयारी नहीं की जाती है, जबकि रेस्तरां में ग्राहक अंदर जा सकता
है और कुछ भी ऑर्डर कर सकता है जो वह चाहता है और यदि रेस्तरां उस तैयारी को तैयार कर सकता है
या तैयार कर सकता है, तो उसे परोसा जाएगा। ढाबों में रोटी या चावल की बिक्री के साथ दाल मुफ्त परोसी
जाती है। यह एक ढाबा की एक विशिष्ट विशेषता है। एक अन्य विशिष्ट विशेषता सेवा का प्रकार है। एक
रेस्तरां में, सेवा किसी प्रकार की वर्दी पहने हुए धारकों द्वारा की जाती है, जबकि एक ढाबा के मामले में
साधारण अर्चिन को उनके द्वारा पहनी जाने वाली पोशाक की परवाह किए बिना इस उद्देश्य के लिए
नियोजित किया जाता है और यह आम तौर पर ढाबों में देखा जाता है कि छोटे अर्चिन कम कपड़ों के साथ
भोजन परोसते हैं। एक ढाबा में सेवा बहुत तेज होती है, जबकि एक रेस्तरां में ग्राहक को ऑर्डर करने के बाद
उसे भोजन की आपूर्ति के लिए कुछ समय तक इंतजार करना पड़ता है। एक अन्य विशिष्ट विशेषता
बिलिंग और टिपिंग का तरीका है। ढाबावाला प्रत्येक ग्राहक ने जो लिया है उसे रिकॉर्ड करते रहते हैं और
फिर बिना कोई नकद ज्ञापन या बिल जारी किए राशि मांगते हैं। एक बिल हमेशा एक रेस्तरां में जारी किया
जाता है और वाहक द्वारा ग्राहक के पास लाया जाता है ताकि वह अपने लिए एक टिप प्राप्त कर सके।
दूसरी ओर, ढाबा के मालिक को हमेशा उस स्थान पर भुगतान किया जाता है जहाँ वह बैठता है और किसी
को भी कोई टिप नहीं दी जाती है। एक ढाबा में, एक ग्राहक भोजन की तैयारी को देख और ऑर्डर कर सकता
है जो उसके स्वाद के अनुसार हो सकता है, जबकि एक रेस्तरां में उसे पहले ऑर्डर करना होता है और फिर
देखना होता है कि यह किस तरह की तैयारी है। ढाबा के मामले में, यह वास्तव में भोजन की तैयारी है जो
ग्राहकों को आकर्षित करती है, जबकि एक रेस्तरां के मामले में यह आरामदायक बैठने की व्यवस्था है जो

ग्राहकों को आकर्षित करती है। भोजनालय में बैठने के बाद भोजन की गुणवत्ता का पता चलता है, जबकि एक ढाबा में भोजन करने के लिए एक सीट पर बैठने से पहले भोजन की गुणवत्ता पर ध्यान दिया जा सकता है। रेस्तरां पश्चिमी मूल का है और इसमें पश्चिमी स्पर्श है। आम तौर पर, रेस्तरां में प्रवेश के लिए एक दरवाजा होता है जो अन्यथा एक बंद कमरा या कमरा होता है और उस दरवाजे को एक स्वचालित व्यवस्था द्वारा बंद रखा जाता है जो एक ढाबा में नहीं होता है। अभिनिर्धारित किया गया कि जब विधानमंडल किसी ढाबा या भोजनालय को परिभाषित नहीं करता है और यह निर्धारित करना होता है कि क्या कोई विशेष प्रतिष्ठान एक विवरण या दूसरे का उत्तर देता है, तो ऐसी विशेषताओं पर जोर दिया जाना चाहिए जो एक या दूसरे के लिए अनन्य हैं न कि उन दोनों के लिए समान हैं। यह केवल तथ्य का सवाल नहीं है, बल्कि यह कानून और तथ्य का एक मिश्रित सवाल है और इसलिए, उच्च न्यायालय के पास यह तय करने का अधिकार क्षेत्र है कि क्या बिक्री कर अधिकारियों का निर्णय किसी विशेष प्रतिष्ठान को एक रेस्तरां मानता है और ढाबा नहीं कानूनी रूप से सही है या नहीं।

माना गया कि पंजाब सामान्य बिक्री कर अधिनियम, 1948 की अनुसूची बी की प्रविष्टि 72 के तहत भारतीय भोजन को छूट देते हुए चाय को शामिल नहीं किया गया है। इसलिए, चाय, बिस्कुट, कोका कोला और शीतल पेय की बिक्री के संबंध में कोई छूट का दावा नहीं किया जा सकता है। जहां कोई प्रतिष्ठान विशेष रूप से ढाबा का व्यवसाय नहीं कर रहा है, बल्कि चाय, बिस्कुट और शीतल पेय भी बेचता है, वह इस प्रविष्टि के तहत बिक्री कर से छूट का दावा करने का हकदार नहीं है। वह छूट केवल एक तंदूरवाला या ढाबावाला के लिए उपलब्ध है जो कोई अन्य व्यवसाय नहीं कर रहा है।

माननीय न्यायमूर्ति आर. एस. नरूला के निर्णय के विरुद्ध लेटर्स पेटेंट के खंड X के अधीन लेटर्स पेटेंट अपील सिविल रिट नं. 1970 का 2620, 10 नवंबर, 1971 को।

याचिकाकर्ताओं की ओर से एस. पी. गोयल के साथ वरिष्ठ अधिवक्ता एच. एल. सिब्बल और अधिवक्ता एस. सी. सिब्बल उपस्थित थे।

नौबत सिंह, जिला अटार्नी, प्रतिवादियों की ओर से।

फैसला

न्यायालय का निर्णय इस प्रकार दिया गया: —

तुली, जे. - इस अपील में लेटर पेटेंट के खंड 10 के तहत दो कानूनी बिंदुओं पर तर्क दिया गया है, अर्थात् (i) क्या अपीलकर्ता-प्रतिष्ठान एक ढाबा है और (ii) क्या यह पंजाब सामान्य बिक्री कर अधिनियम (1948 का 46) की अनुसूची बी में प्रविष्टि 72 के तहत भारतीय खाद्य पदार्थों के संबंध में छूट का हकदार है। (hereinafter called the Act).

(2) अपीलार्थी, मेसर्स। डीलक्स ढाबा, 1962 में एक संयुक्त हिंदू पारिवारिक व्यवसाय के रूप में स्थापित किया गया था और इसे चंदू राम और उनके तीन बेटों, गिरधारी लाल, सोमनाथ और मदन लाल द्वारा चलाया जाता है। 30 दिसंबर, 1967 को बिक्री कर निरीक्षक श्री नारंग ने अपीलार्थी प्रतिष्ठान का दौरा किया

और दैनिक बिक्री के बारे में जानकारी मांगी। मदन लाल का बयान दर्ज किया गया था जिसमें उन्होंने कहा था कि पाँच नौकर थे जिन्हें मासिक वेतन रु। भोजन और चाय आदि के अलावा 150 का भुगतान किया जा रहा था। जिस परिसर में ढाबा चलाया जा रहा था, उसका मासिक किराया रु। 114 चार व्यक्तियों को मासिक आधार पर रुपये की दर से भोजन प्रदान किया जा रहा था। प्रतिदिन 40 प्रति व्यक्ति और लगभग 50 से 60 व्यक्ति दोनों समय भोजन और चाय लेने के लिए दुकान पर आते थे। दैनिक बिक्री लगभग रु। 50. इसके अलावा, चाय और अन्य जलपान की बिक्री रु। 10.00 प्रति दिन। हालांकि, कोई खाता नहीं रखा जा रहा था। 4 अप्रैल, 1968 को, निर्धारण प्राधिकरण ने अपीलार्थी को फॉर्म S.T में एक नोटिस जारी किया। 14 यह अपेक्षा करते हुए कि वह 8 अप्रैल, 1968 को उसके समक्ष उपस्थित हो, क्योंकि वह उस सूचना पर संतुष्ट था जो उसके कब्जे में आई थी कि अपीलार्थी अधिनियम के अधीन 1 अप्रैल, 1963 से 31 मार्च, की अवधि के संबंध में कर का भुगतान करने के लिए दायी था। 1968, कि अपीलार्थी अधिनियम की धारा 7 के अधीन पंजीकरण के लिए आवेदन करने में जानबूझकर असफल रहा था और उपर्युक्त अवधि और पश्चात्कर्ती अवधियों के संबंध में अधिनियम की धारा 11 की उपधारा (6) के अधीन निर्धारण करना आवश्यक प्रतीत हुआ। उस नोटिस के जवाब में, मदन लाल, निर्धारण प्राधिकरण के समक्ष पेश हुए और 22 अप्रैल, 1968 को एक बयान दिया, जिसमें उन्होंने नौकरों के नाम और उनके मासिक वेतन का उल्लेख किया और कहा कि उन नौकरों के अलावा वह खुद, उनके भाई और उनके पिता भी काम करते थे। इसमें 53 लोगों के बैठने की क्षमता थी। कॉल बेल और बिजली के पंखे वाले कुछ केबिन भी प्रदान किए गए थे। कोई खाता नहीं रखा जा रहा था और न ही कोई नकद ज्ञापन जारी किया जा रहा था। दैनिक बिक्री लगभग रु। 50. सभी सामान बाजार से खुदरा में खरीदे जा रहे थे और किसी भी दुकानदार के पास कोई खाता नहीं था। इसके बाद, ऐसा प्रतीत होता है कि निर्धारण प्राधिकरण ने कुछ स्थानीय पूछताछ की और अपीलार्थी को सुनवाई का अवसर प्रदान करने के बाद दिनांक 30 अक्टूबर, 1968 को एक आदेश पारित किया, जिसमें कहा गया कि अपीलार्थी अधिनियम के तहत बिक्री कर का भुगतान करने के लिए उत्तरदायी था और निर्धारण के लिए आवश्यक कार्यवाही की जानी चाहिए। उस आदेश को आगे की कार्यवाही के लिए सहायक आबकारी और कराधान अधिकारी, अंबाला को भेजा गया था। सहायक आबकारी और कराधान अधिकारी ने एक विशिष्ट आदेश पारित करने के लिए मामले को निर्धारण प्राधिकरण को लौटा दिया कि क्या अपीलार्थी एक ढाबा या एक होटल या एक रेस्तरां था। उस संदर्भ पर, निर्धारण प्राधिकरण ने आदेश पारित किया कि अपीलार्थी एक रेस्तरां था न कि एक ढाबा और उसका मूल्यांकन इस प्रकार किया जाना चाहिए। इसके बाद, सहायक आबकारी और कराधान अधिकारी, निर्धारण प्राधिकरण के रूप में कार्य करते हुए, 4 दिसंबर, 1968 को फॉर्म S.T में एक नया नोटिस जारी किया। 14 अपीलार्थी को, इसे मेसर्स के रूप में वर्णित करते हुए। डीलक्स होटल और रेस्टोरेंट, 4 अप्रैल, 1968 को जारी किए गए पहले वाले के समान शब्दों में। सुनवाई के लिए 16 दिसंबर, 1968 की तारीख तय की गई थी। उस तारीख को मदन लाल के पाँच बयान दर्ज किए गए थे और मूल्यांकन का आदेश पारित किया गया था जिसमें कहा गया था कि अपीलार्थी एक

रेस्तरां था न कि एक ढाबा और इसलिए अधिनियम की अनुसूची बी में प्रविष्टि 72 के तहत किसी भी छूट का हकदार नहीं था। यह आदेश निर्धारण वर्ष 1966-67 से संबंधित है। सकल कारोबार रुपये के रूप में निर्धारित किया गया था। 75, 000 और रुपये की कटौती की अनुमति के बाद। अंडे की बिक्री के संबंध में धारा 5 (2) (ए) (आई) के तहत 1,000 रुपये। धारा 5 (2) (बी) के तहत शुद्ध कर योग्य कारोबार 4,188.67 रुपये के रूप में निर्धारित किया गया था। 69, 811.33, जिस पर कर का निर्धारण 6 प्रतिशत की दर से रु. 4, 188.68. एक लाख रुपये का जुर्माना। 1, 000 अधिनियम की धारा 11 (6) के तहत लगाया गया था। अपीलार्थी द्वारा दो अपीलें दायर की गईं, एक 30 अक्टूबर, 1968 के निर्धारण प्राधिकरण के आदेश के विरुद्ध और दूसरी 16 दिसंबर, 1968 के आदेश के विरुद्ध, जिसका निर्णय 29 सितंबर, 1969 को उप आबकारी और कराधान आयुक्त (अपील) अंबाला द्वारा किया गया था। आकलन प्राधिकरण द्वारा अनुमानित दैनिक बिक्री की राशि रु। इसे घटाकर 300 रुपये कर दिया गया है। 200 और कर का भुगतान करने की देयता की तिथि 10 अगस्त, 1966 से निर्धारित की गई थी। अपीलार्थी की स्थापना को एक रेस्तरां माना गया था न कि एक ढाबा। इस प्रकार कर योग्य कारोबार घटकर रु। 43, 000 जिस पर धारा 5 (2) (बी) के तहत कटौती की अनुमति देने के बाद 6 प्रतिशत की दर से कर निर्धारित किया गया था। 2, 467.92. जुर्माने की राशि एक लाख रुपये से कम कर दी गई थी। 1, 000 से रु। 500। 29 सितंबर, 1969 के उप आबकारी और कराधान आयुक्त के आदेशों के विरुद्ध बिक्री कर अधिकरण, हरियाणा के समक्ष दो अपीलें दायर की गईं, जिन्हें 22 अप्रैल, 1970 को खारिज कर दिया गया। अपीलार्थी ने तब C.W. दायर किया। 1970 का 2620, ऊपर उल्लिखित विभिन्न आदेशों को चुनौती देता है। उस रिट याचिका को एकल न्यायाधीश द्वारा 10 नवंबर, 1971 को खारिज कर दिया गया था और लेटर्स पेटेंट के खंड 10 के तहत वर्तमान अपील उस फैसले के खिलाफ दायर की गई है। (3) अपीलार्थी के विद्वान वकील ने तर्क दिया है कि बिक्री कर अधिकारियों द्वारा पाए गए तथ्यों पर भी अपीलार्थी को भोजनालय के रूप में वर्गीकृत नहीं किया जा सकता है। निर्धारण प्राधिकरण ने 30 अक्टूबर, 1968 के अपने आदेश में अपीलार्थी द्वारा दैनिक रूप से बेचे जाने वाले विभिन्न खाद्य पदार्थों का उल्लेख किया। इनमें करी, चिकन, गुड़दा कपुरा कालेजी के साथ मांस और मांस और निम्नलिखित सब्जियां शामिल थीं:-आलू-मटर, पनीर, भिंडी, साग पालक, भरता और दाल उड़द, इसके अलावा चप्ती और चावल। प्रति थाली मांस और सब्जी तैयार करने की दरें भी बताई गई हैं और यह उल्लेख किया गया है कि दाल मुफ्त दी जा रही है। बैठने की व्यवस्था 53 ग्राहकों के लिए है। सोफे सेट की 24 सीटें, केबिनो में 32 कुर्सियां और परिसर के बाहर लगभग 12 कुर्सियां हैं। सभी डाइनिंग टेबल पर सनमिका टॉप लगे हैं। यह प्रतिष्ठान बहुत अच्छा दिखता है और अंबाला छावनी के पास स्थित है। रेलवे स्टेशन और बस स्टैंड इस प्रकार बहुत बड़ी संख्या में ग्राहकों को आकर्षित करते हैं। 16 दिसंबर, 1968 के आदेश में, कोई अन्य तथ्य नहीं बताया गया है सिवाय इसके कि अपीलार्थी ने एक अन्य काउंटर भी स्थापित किया है जहाँ चाय, शीतल पेय और बिस्कुट आदि परोसे जाते हैं। कोका-कोला की नियमित आपूर्ति प्राप्त होती है और शीतल पेय, चाय आदि की बिक्री रु। 30 प्रति दिन। उप आबकारी और

कराधान आयुक्त ने भी अपीलार्थी की स्थापना को एक रेस्तरां के रूप में वर्गीकृत करने का कोई अन्य कारण नहीं बताया न कि एक ढाबा के रूप में। अपीलार्थी-प्रतिष्ठान की अपनी यात्रा के आधार पर, उन्होंने 29 सितंबर, 1969 के अपने आदेश में कहा:-"मैंने स्वयं अपीलार्थी के व्यावसायिक परिसरों का कई बार दौरा किया है और पाया है कि ग्राहकों को प्रदान किए गए फर्नीचर और क्रॉकरी के प्रकार ने मेरे मन में कोई संदेह नहीं छोड़ा है कि उक्त प्रतिष्ठान निश्चित रूप से एक रेस्तरां है न कि एक ढाबा। ढाबा गरीब वर्ग के लोगों के लिए है जहाँ उनसे प्रति चपाती शुल्क लिया जाता है और दाल आम तौर पर मुफ्त में दी जाती है। वर्तमान मामले में अपीलार्थी मांस, मुर्गी, सब्जियाँ, चावल आदि की प्रति थाली शुल्क लेता है। परिसर में बैठने की व्यवस्था काफी आधुनिक है क्योंकि सोफे सेट, अच्छी कुर्सियाँ, टेबल आदि रखे गए हैं। रेस्तरां के मालिक ने उन आगंतुकों के लिए कुछ केबिनों का भी निर्माण किया है जो अपने छिलकों को एकांत में रखना चाहते हैं। विभिन्न प्रकार के मांस तैयार किए जाते हैं, जैसे, भुना हुआ मांस, करी चिकन, लीपुरा, कालीजी, आदि। 1.50 से रु। 2.50 प्रति प्लेट। सब्जियों के मामले में भी ऐसा ही है और उनकी कीमत 0.50 से लेकर रुपये तक होती है। 1 प्रति प्लेट। इन सभी तथ्यों पर विचार करते हुए, मैं पूरी तरह से आश्वस्त हूँ कि अपीलार्थी की स्थापना एक भोजनालय है न कि ढाबा जैसा कि आरोप लगाया गया है और इसलिए, अपीलार्थी को क्रम संख्या के तहत कोई छूट नहीं दी जा सकती है। अधिनियम में संलग्न अनुसूची बी की 72 "विद्वत् बिक्री कर अधिकरण ने तंदूर/लोह/ढाबा की निम्नलिखित विशेषताओं का उल्लेख किया है-"(1) आम तौर पर तंदूर या चूल्हा इन प्रतिष्ठानों के सामने स्थित होता है, जबकि यह रेस्तरां के पिछले हिस्से में स्थित होता है।

(2) इन प्रतिष्ठानों में साधारण प्रकार का फर्नीचर है और गोपनीयता के लिए केबिन आदि का कोई प्रावधान नहीं है।

(3) तंदूर/ढाबों पर परोसा जाने वाला भोजन सामान्य प्रकृति का होता है और प्रति चपाती शुल्क लिया जाता है और सामान्य रूप से आहार के अनुसार शुल्क नहीं लिया जाता है जबकि रेस्तरां आहार के अनुसार शुल्क लेते हैं।

(4) तंदूर/ढाबा में आम तौर पर एक सब्जी और एक दाल मुफ्त परोसी जाती है, जबकि रेस्तरां में हर व्यंजन के लिए शुल्क लिया जाता है। आम तौर पर ढाबा का मालिक स्वयं खाना पकाने या परोसने का काम करता है, लेकिन रेस्तरां में ऐसा नहीं है। तंदूर या ढाबा में व्यंजनों की गुणवत्ता सीमित है लेकिन रेस्तरां में विभिन्न प्रकार के व्यंजन हैं।

(5) इन प्रतिष्ठानों में टिप की कोई प्रणाली नहीं है, जबकि वही रेस्तरां में मौजूद है-और मैसर्स में वित्तीय आयुक्त के फैसले पर भरोसा करते हुए अपीलकर्ता-प्रतिष्ठान को एक रेस्तरां माना। पंजाब होटल बनाम पंजाब राज्य (1).

विद्वान एकल न्यायाधीश ने यह राय व्यक्त की कि-"क्या कोई विशेष स्थान ढाबा है या तंदूर है या नहीं, यह तथ्य का शुद्ध प्रश्न है और यह न्यायालय आम तौर पर दर्ज किए गए ऐसे मुद्दे पर निष्कर्ष में हस्तक्षेप नहीं करेगा? किसी मामले में उपलब्ध प्रासंगिक सामग्री पर उचित विचार करने के बाद। विद्वान एकल न्यायाधीश ने स्वयं इस मुद्दे को निर्धारित करने के लिए निम्नलिखित प्रासंगिक विचार निर्धारित किए कि क्या प्रतिष्ठान एक ढाबा है या एक रेस्तरां: -

"सबसे पहले, दुकान के समग्र शो और गेट अप को ध्यान में रखा जाना चाहिए;

दूसरा, भोजन परोसने की व्यवस्था, i.e., चाहे। ग्राहकों को चारपाई, या बेंच, या स्टूल पर, या साधारण लकड़ी की कुर्सियों में, या खुले में अन्य सामान्य फर्नीचर में या एक हाथ पर एक ढके हुए शेड में बैठना चाहिए; या क्या उन्हें बिजली की कॉल-बेल से सुसज्जित अलग केबिन प्रदान किए गए हैं, दूसरी ओर, सनमिका टॉप टेबल और कुशन वाली सीटें प्रासंगिक हैं;

तीसरा, सेवा की विधि, i.e., क्या सब्जी या दाल को थाली में थाली में डाल दिया जाता है जिसमें चपाती भी ढेर हो जाती है और पूरी चीज एक पर ग्राहक को दी जाती है; हाथ, और विभिन्न प्लेटों में विभिन्न व्यंजनों की सेवा और चम्मच आदि के साथ चपाती के लिए एक अलग प्लेट प्रदान करना, और प्रत्येक चपाती या पकवान के अलावा ऑर्डर पर परोसे जाने से भी मुद्दे के निर्णय में मदद मिलती है;

चौथा, जिस प्रकार के बर्तनों में भोजन परोसा जाता है, चाहे वह निकल-प्लेटेड या अन्य पीतल के बर्तनों में परोसा जाता है या चीन के क्रॉकरी में परोसा जाता है, या स्टेनलेस स्टील के बर्तनों में परोसा जाता है, वह भी विचार करने योग्य है।

पाँचवाँ, चाहे खाना बनाना हो, व्यवस्था करना हो। हैं, सामने या पीछे विचार करने योग्य हो सकते हैं, लेकिन निर्णायक मदद नहीं है क्योंकि इन दिनों अधिकांश मॉडेम रेस्तरां बारबेक्यू सेवा में विश्वास करते हैं और जनता के लिए प्रदर्शित ग्रिल होते हैं जिन पर मांस और चिकेन भुना जाता है और ग्राहक की आंखों के ठीक नीचे परोसा जाता है। वे रेस्तरां केवल ग्राहकों को खाना पकाने की व्यवस्था दिखाई देने के कारण ढाबा नहीं बन जाते हैं।

छठा, मालिक द्वारा या नौकरों द्वारा देय सेवा इस मुद्दे को निर्धारित करने के लिए प्रासंगिक मानदंडों में से एक है। जबकि एक ढाबा में आम तौर पर ग्राहक भोजन एकत्र करता है, ढाबावैला की सीट या काउंटर से, भोजन हमेशा एक रेस्तरां में ग्राहक की अलग-अलग मेज पर परोसा जाता है; सातवीं बात, एक खाने के घर

की बैठने की क्षमता भी विवाद में प्रश्न का निर्धारण करने के लिए प्रासंगिक है। एकटा ढाबामे सामान्यतः आठ या दससँ बेसी व्यक्ति एक बेरमे भोजन करैत पाओल जाइत छथि। एक रेस्तरां में बैठने की क्षमता आवास और फर्नीचर पर निर्भर करती है और आमतौर पर बड़ी संख्या में सीटें प्रदान की जाती हैं; आठवां, बिक्री की मात्रा स्वयं निर्णायक नहीं होती है, लेकिन अन्य चीजों के साथ, यह इस बिंदु पर एक राय बनाने में सहायता कर सकती है।

तथापि, विद्वत् न्यायाधीश ने अपने द्वारा निर्धारित मानदंडों के आलोक में यह निर्धारित नहीं किया कि क्या अपीलार्थी एक ढाबा है या एक भोजनालय है, इस आधार पर कि यह विक्रय कर अधिकारियों द्वारा निर्धारित करने के लिए तथ्य का एक शुद्ध प्रश्न था, और अभिलेख पर उपलब्ध सुसंगत सामग्री पर उचित विचार करने के बाद उन अधिकारियों द्वारा अभिलिखित निष्कर्ष में उसके द्वारा हस्तक्षेप नहीं किया जा सकता था।

(4) हमारे विचार में, यह कानून और तथ्य का एक मिश्रित प्रश्न है कि क्या कोई विशेष प्रतिष्ठान एक ढाबा है या एक रेस्तरां है, इस कारण से-दोनों के बीच कुछ विशिष्ट विशेषताएं और कुछ सामान्य विशेषताएं हैं। यह विशिष्ट विशेषताओं के आधार पर माना जा सकता है कि एक विशेष प्रतिष्ठान एक ढाबा या एक रेस्तरां है न कि सामान्य विशेषताओं के बास पर। विशिष्ट विशेषताएँ-अधिनियम के तहत किसी भी प्राधिकरण द्वारा बिल्कुल भी नहीं बताई गई हैं, जो विभिन्न चरणों में मामले से निपटते थे। विद्वान बिक्री कर न्यायाधिकरण ने बताया कि एक ढाबा में खाना पकाने की जगह सामने होती है, यानी ग्राहकों के खुले दृश्य में और बंद कमरे में पीछे नहीं होती है। एक रेस्तरां में रसोईघर, जिसमें खाना बनाया जाता है, हमेशा देखने से बाहर होता है। ग्राहकों से। यह विवादित नहीं है कि अपीलार्थी के मामले में खाना पकाने का स्थान सभी ग्राहकों की दृष्टि में सामने है और इसलिए, ढाबा की यह विशिष्ट विशेषता अपीलार्थी के मामले में मौजूद है।

(5) ढाबा में परोसे जाने वाले भोजन की तैयारी ऐसे होते हैं जो उस स्थान पर आने वाले ग्राहकों की अनुमानित संख्या के अनुसार तैयार किए जाते हैं और प्रत्येक ग्राहक के स्वाद के अनुरूप तैयारी नहीं की जाती है, जबकि रेस्तरां में ग्राहक अंदर जा सकता है और कुछ भी ऑर्डर कर सकता है जो वह चाहता है और यदि रेस्तरां उस तैयारी को तैयार कर सकता है या तैयार है, तो इसे परोसा जाएगा। पक्षकारों का यह स्वीकार किया गया मामला है कि अपीलार्थी के मामले में मांस की कुछ तैयारियाँ और सब्जियाँ आम तौर पर हर दिन पकाई जाती हैं और ग्राहकों को उनके आदेशों के अनुसार परोसी जाती हैं। यह विशेषता ढाबों के लिए विशिष्ट होने के कारण अपीलार्थी के मामले में मौजूद पाई जाती है। केवल यह तथ्य कि मांस और सब्जी की तैयारी एक या दो से अधिक होती है, इन दिनों ग्राहकों द्वारा मांग की गई विविधता को देखते हुए बहुत अधिक परिणाम नहीं है। महत्वपूर्ण बात यह है कि भोजन की तैयारी ऐसी होती है जो आम तौर पर ढडबावालों द्वारा तैयार की जाती है।

(6) अपीलार्थी-प्रतिष्ठान में दाल मुफ्त परोसी जाती है जिसका स्पष्ट अर्थ है कि कोई भी ग्राहक रोटी और दाल या चावल और दाल से युक्त भोजन ले सकता है और शुल्क केवल रोटी या चावल के लिए किया जाएगा, न कि दाल के लिए। यदि इसके अलावा कोई सब्जी या मांस का व्यंजन वांछित है, तो ग्राहक इसे उन लोगों में से ले सकता है जो उपलब्ध हैं और उसी के लिए भुगतान कर सकते हैं। यह विशेषता कि ढाबा में दाल मुफ्त में परोसी जाती है, उप आबकारी और कराधान आयुक्त के साथ-साथ बिक्री कर न्यायाधिकरण द्वारा भी संदर्भित किया गया था, लेकिन उन्होंने इस बात पर ध्यान नहीं दिया कि यह विशेषता अपीलार्थी के मामले में मौजूद थी।

(7) एक अन्य विशिष्ट विशेषता सेवा का प्रकार है। एक रेस्तरां में, सेवा किसी प्रकार की वर्दी पहने हुए धारकों द्वारा की जाती है, जबकि एक ढाबा के मामले में साधारण अर्चिन को उनके द्वारा पहनी जाने वाली पोशाक की परवाह किए बिना इस उद्देश्य के लिए नियोजित किया जाता है और यह आम तौर पर ढाबों में देखा जाता है कि छोटे अर्चिन कम कपड़ों के साथ भोजन परोसते हैं। वर्तमान मामले में, मदन लाई ने कहा था कि चार ऐसे लड़के कार्यरत थे जिन्हें रु. 25 प्रति वर्ष प्रत्येक को उनके वेतन के रूप में, जिसका स्पष्ट रूप से अर्थ है कि अपीलार्थी के प्रतिष्ठान में सेवा उस प्रकार की है जो सामान्य रूप से ढाबों में पाई जाती है न कि रेस्तरां में।

(8) सेवा के तरीके के संबंध में दूसरा विचार यह है कि प्रत्येक रेस्तरां में जब कोई ग्राहक अपनी सीट लेता है, तो वाहक ऑर्डर लेता है और खाने के सामान लाने से पहले, वह एक चौथाई प्लेट, एक कांटा, एक चाकू और एक या दो चम्मच डालकर मेज रखता है, चाहे वे ग्राहक द्वारा उपयोग किए जाने वाले हों या नहीं। ढाबा में ऐसी कोई कटलरी नहीं दी जाती है, अगर कोई ग्राहक चाहे तो उसे केवल एक चम्मच दिया जाता है।

(9) एक ग्राहक द्वारा अपना खाना खाने के बाद, उसे हाथ धोने के लिए एक रेस्तरां द्वारा एक उंगलियों का कटोरा दिया जाता है। इस उंगली के कटोरे में गर्म पानी होता है जिसमें नींबू का एक टुकड़ा होता है। ग्राहकों को कपड़े या कागज के नैपकिन भी प्रदान किए जाते हैं, जहां एक ढाबा में ग्राहक को अपने हाथ धोने के लिए नल लगे व्यक्ति के पास जाना पड़ता है या नौकरों में से किसी को बाहर अपने हाथों पर पानी डालने के लिए कहना पड़ता है ताकि वह अपने हाथ धो सके और किसी भी प्रकार का नैपकिन प्रदान नहीं किया जाता है।

(10) यह सामान्य अनुभव की बात है कि लगभग हर रेस्तरां में पुरुषों और महिलाओं के लिए अलग-अलग मूत्रालय प्रदान किए जाते हैं, जबकि ढाबा में ऐसी कोई सुविधा मौजूद नहीं है।

(11) एक ढाबा में, सेवा बहुत तेज होती है। जिस क्षण ग्राहक आता है, उससे पूछा जाता है कि वह क्या चाहता है और उसे बिना किसी देरी के भोजन की आपूर्ति की जाती है, जबकि एक रेस्तरां में ग्राहक को उसे

ऑर्डर करने के बाद उसे भोजन की आपूर्ति के लिए कुछ समय तक इंतजार करना पड़ता है। इसलिए, यह सामान्य अनुभव की बात है कि ग्राहकों को ढाबा की तुलना में रेस्तरां में अधिक समय तक बैठना या रहना पड़ता है।

(12) एक अन्य विशिष्ट विशेषता बिलिंग और टिपिंग का तरीका है। इस बात का कोई प्रमाण नहीं है कि अपीलार्थी-प्रतिष्ठान कोई नकद ज्ञापन जारी करता है या इसके धारकों को ग्राहकों से सुझाव मिलते हैं। आकलन प्राधिकरण ग्राहक द्वारा प्राप्त व्यंजनों और उनकी कीमत के पार्टिकुलर वाली तीन छोटी चिट्ठस एकत्र करता था।

हालाँकि, यह खुलासा नहीं किया गया है कि इन तथाकथित नकद ज्ञापनों को मूल्यांकन द्वारा कैसे एकत्र किया गया था। प्राधिकरण। ऐसा हो सकता है कि निर्धारण प्राधिकरण ने स्वयं अपीलार्थी के प्रतिष्ठान का दौरा किया हो और भुगतान करते समय स्वामी से इसे नकद ज्ञापन के रूप में बनाने के लिए कहा हो या उसने किसी को वहां खाने और बिल मांगने के लिए भेजा हो। सामान्य अनुभव यह है कि ढाबावाला प्रत्येक ग्राहक ने जो लिया है उसे रिकॉर्ड करते रहते हैं और फिर बिना कोई नकद ज्ञापन या बिल जारी किए राशि मांगते हैं। एक बिल हमेशा एक रेस्तरां में जारी किया जाता है और वाहक द्वारा ग्राहक के पास लाया जाता है ताकि वह अपने लिए एक टिप प्राप्त कर सके। दूसरी ओर, ढाबा के मालिक को हमेशा उस स्थान पर भुगतान किया जाता है जहाँ वह बैठता है और किसी को भी कोई टिप नहीं दी जाती है। अपीलार्थी द्वारा किसी भी समय किसी भी मुद्रित नकद ज्ञापन का उपयोग करने का आरोप नहीं लगाया गया है या ग्राहकों को बिल जारी करने की कोई भी प्रथा आम तौर पर साबित हुई है। निर्धारण प्राधिकरण और उप आबकारी और कराधान आयुक्त ने विभिन्न अवसरों पर अपीलार्थी-प्रतिष्ठान का दौरा किया, लेकिन यह नहीं कहा कि धारकों ने कोई वर्दी पहनी थी या उन्हें कभी सूचित किया गया था या रेस्तरां द्वारा जारी किए गए नियमित नकद ज्ञापन अपीलार्थी द्वारा कभी जारी किए गए थे। इस कसौटी के अनुसार भी अपीलार्थी को केवल एक ढाबा के रूप में वर्गीकृत किया जा सकता है न कि एक भोजनालय के रूप में।

(13) बिक्री कर अधिकरण ने उल्लेख किया है कि ढाबा में स्वामी या स्वामी भी काम करते हैं जबकि रेस्तरां के मामले में ऐसा नहीं है। इस कसौटी को अपीलार्थी-प्रतिष्ठान द्वारा पूरा किया जाता है। मदन लाई ने कहा है कि वह, उनके पिता, उनके भाई और बहनोई भी काम करते हैं और भोजन परोसते हैं। !

(14) अपीलार्थी द्वारा प्रति थाली भोजन तैयार करने की दरें उन दरों की तुलना में बहुत कम हैं जो रेस्तरां द्वारा समान तैयारी के लिए ली जाती हैं। मीट प्लेट के लिए शुल्क रु। 1.50 जबकि एक चिकन प्लेट के लिए रु। 2.50 का भुगतान किया जाता है। आम जानकारी के अनुसार किसी भी रेस्तरां में ये व्यंजन इतनी दरों पर उपलब्ध नहीं हैं। आकलन प्राधिकरण और उप आबकारी और कराधान आयुक्त अंबाला कैंट में एक रेस्तरां में जा सकते थे। अपीलार्थी द्वारा ली गई दरों और अन्य भोजनालयों के बीच अंतर का पता लगाने के लिए। विभिन्न तैयारी के लिए दर चार्ट स्पष्ट रूप से दर्शाता है कि अपीलार्थी एक ढाबा हैं न कि एक भोजनालय।

"72. आम तौर पर भारतीय भोजन की तैयारी जब तंदूरवालों द्वारा तैयार किए गए और तान-ढाबावाला चलाने वाले व्यक्तियों द्वारा बेचा जाता है। दरवाजे, ढाबों से अलग-अलग "

तत्काल मामले में, मदन लाई द्वारा यह स्वीकार किया गया है कि तंदूरवाला के अमी ढाबावालों द्वारा तैयार किए गए भारतीय भोजन के अलावा, अपीलकर्ता-प्रतिष्ठान चाय, बिस्कुट, अंडे, कोका-कोला और अन्य शीतल पेय बेचता है, जिससे दैनिक आय लगभग रु। 30. निर्धारण प्राधिकरण द्वारा यह कहा गया है कि इस उद्देश्य के लिए एक अलग काउंटर है। अधिनियम की धारा 4 (5) (बी) में, किसी भी डीलर के संबंध में कर योग्य मात्रा, जो तंदूर, लोह, ढाबा, होटल, रेस्तरां, हलवाई की दुकान, बैकरी, या इसी तरह के अन्य प्रतिष्ठान चलाता है, जिसमें चाय सहित भारतीय खाद्य पदार्थ परोसे जाते हैं, रुपये के रूप में उल्लिखित है। 25, 000। भारतीय खाद्य पदार्थों को छूट देते समय 72 आई. बी. आई. डी. चाय को शामिल नहीं किया गया है। इसलिए, चाय, बिस्कुट, कोका-कोला और शीतल पेय की बिक्री के संबंध में कोई छूट का दावा नहीं किया जा सकता है। यह आगे इस निष्कर्ष की ओर ले जाता है कि अपीलार्थी विशेष रूप से तंदूरवालों या ढाबावालों का व्यवसाय नहीं कर रहा है, बल्कि किसी अन्य व्यवसाय में भी लिप्त है जो चाय की दुकान या शीतल पेय के कैटरर द्वारा चलाया जाता है। यह अपीलार्थी का मामला नहीं है कि ग्राहकों को उनके आदेशों के अनुसार उनके भोजन के साथ चाय या शीतल पेय परोसे जाते हैं, लेकिन यह स्वीकार किया जाता है कि बिस्कुट और अंडों के साथ चाय उन ग्राहकों को परोसी जाती है जो अपीलार्थी-प्रतिष्ठान में अपना भोजन भी नहीं लेते हैं। मदन लाई ने स्वयं 16 दिसंबर, 1968 को कहा था कि चाय की दुकान से बिक्री रु। 25 से रु. जबकि ढाबा से आय प्रति दिन 30 रुपये थी। 75 या रु. 100 प्रति दिन। इस कथन से यह स्पष्ट है कि उसी परिसर में संचालित चाय की दुकान से अपीलार्थी की आय का स्रोत काफी मध्यम है। यह 25 से 30 प्रतिशत तक है। दोनों व्यवसाय एक साथ चलाए जाते हैं और एक दूसरे से स्वतंत्र नहीं होते हैं। चाय की दुकान या काउंटर पर, चाय, बिस्कुट, अंडे, कोका-कोला और अन्य शीतल पेय परोसे जाते हैं और यह अपीलार्थी-प्रतिष्ठान का हिस्सा है। निर्धारण प्राधिकरण द्वारा यह कहा गया है कि अपीलार्थी के परिसर में कोका-कोला के दस बक्से पाए गए थे जो शीतल पेय की बिक्री की सीमा को दर्शाते हैं। इसके अलावा, अपीलार्थी चाय के प्रयोजनों के लिए प्रतिदिन 6 से 8 किलोग्राम दूध खरीदता है। इसमें कोई संदेह नहीं है कि ढाबा में काम करने वाले मालिक और नौकर भी अपनी चाय पीते हैं, लेकिन चाय में हर दिन सेवन किए जाने वाले दूध की मात्रा से यह निष्कर्ष निकलता है कि हर दिन ग्राहकों को कम से कम 150 से 200 कप चाय बेची जाती है। इन तथ्यों को ध्यान में रखते हुए, यह अभिनिर्धारित नहीं किया जा सकता है कि अपीलार्थी-प्रतिष्ठान विशेष रूप से ढाबा का व्यवसाय कर रहा है और इसलिए, अधिनियम की अनुसूची बी की प्रविष्टि 72 में दी गई छूट का हकदार नहीं है। वह छूट केवल एक तंदूरवाला या ढाबावाला के लिए उपलब्ध है जो कोई अन्य व्यवसाय नहीं कर रहा है।

(22) अपीलार्थी के विद्वान वकील ने तर्क दिया है कि चाय और शीतल पेय आदि की बिक्री, ढाबावाला के रूप में अपीलार्थी के व्यवसाय के लिए सहायक है। हम उस व्यवसाय की सीमा को देखते हुए सहमत नहीं हैं जैसा कि ऊपर बताया गया है। भोजन के समय के अलावा, अपीलार्थी ग्राहकों को हर समय चाय, शीतल पेय, बिस्कुट, अंडे आदि परोसता रहता है, जो निश्चित रूप से तंदूरवाला या ढाबावाला द्वारा किया जाने वाला व्यवसाय नहीं है। तंदूरवाले या ढाबवाले केवल भोजन के समय भोजन बेचते हैं और इसलिए उन्हें अकेले उनके द्वारा बेचे जाने वाले भारतीय खाद्य पदार्थों की बिक्री के संबंध में छूट दी जाती है।

(23) दूसरे बिंदु पर हमारे निर्णय को देखते हुए, इस अपील को खारिज कर दिया जाता है लेकिन पक्षों को अपनी लागत वहन करने के लिए छोड़ दिया जाता है।

अस्वीकरण : स्थानीय भाषा में अनुवादित निर्णय वादी के सीमित उपयोग के लिए है ताकि वह अपनी भाषा में इसे समझ सके और कि सी अन्य उद्देश्य के लिए इसका उपयोग नहीं किया जा सकता है। सभी व्यवहारिक और आधिकारिक उद्देश्यों के लिए निर्णय का अंग्रेजी संस्करण प्रमाणिक होगा और निष्पादन और कार्यान्वयन के उद्देश्य के लिए उपयुक्त रहेगा।

पीयूष चौधरी

प्रशिक्षु न्यायिक अधिकारी

(Trainee Judicial Officer)

जगाधरी, हरियाणा