

Na osnovu člana 72 stav 5, člana 79 stav 6, člana 85 stav 6 i člana 88 stav 7 Zakona o turizmu i ugostiteljstvu ("Službeni list CG", br. 2/18 i 13/18), Ministarstvo održivog razvoja i turizma donijelo je

**PRAVILNIK
O VRSTAMA, MINIMALNO-TEHNIČKIM USLOVIMA I KATEGORIZACIJI
UGOSTITELJSKIH OBJEKATA**

(„Službeni list Crne Gore“, br. 036/18 od 31.05.2018.)

Predmet

Član 1

Ovim pravilnikom propisuju se bliže vrste ugostiteljskih objekata za pružanje usluga smještaja, pripremanja i usluživanja hrane, pića i napitaka, minimum usluga koje se mogu pružati u njima, minimalno-tehnički uslovi u pogledu prostora, uređaja i opreme, uslovi za kategorizaciju i specijalizaciju ugostiteljskih objekata u pogledu uređenja, opreme i održavanja objekata, nivoa kvaliteta usluga prema vrstama ugostiteljskog objekta i način kategorizacije ugostiteljskih objekata, kao i posebni standardi ugostiteljskih objekata.

Vrste ugostiteljskih objekata

Član 2

Ugostiteljski objekti za smještaj, pripremanje i usluživanje hrane, pića i napitaka razvrstavaju se na:

- 1) primarne ugostiteljske objekte za pružanje usluge smještaja, pripremanja i usluživanja hrane, pića i napitaka:
 - hotel i slični objekti (turističko naselje, motel, pansion, eco lodge i wild beauty resort);
 - integralni (udruženi) hotel;
 - turistički rizort;
 - kamp (sa 16 i više smještajnih jedinica);
- 2) komplementarni ugostiteljski objekti za pružanje usluga smještaja, pripremanja i usluživanja hrane, pića i napitaka:
 - soba;
 - turistički apartman;
 - turistički apartmanski blok (pet i više turističkih apartmana u okviru istog građevinskog objekta);
 - kuća i stan;
 - kamp (sa najviše 15 smještajnih jedinica);
 - gostionica, hostel, etno selo, katun, odmaralište, planinarski dom;
 - turistička vila;
- 3) ugostiteljski objekti za pružanje usluge pripremanja i usluživanja hrane, pića i napitaka:
 - restoran (nacionalni, klasični, specijalizovani i drugi);
 - bar, picerija, konoba, objekti brze hrane;
 - poslastičarnica, pečenjara, pekara;

4) catering objekti.

Pružanje usluga smještaja, pripremanja i usluživanja hrane, pića i napitaka može se vršiti i u objektima upisanim u registar kulturnih dobara u skladu sa zakonom.

Objekti iz stava 1 tačka 3 ovog člana, mogu poslovati u okviru ugostiteljskih objekata za pružanje usluga smještaja, pripremanja i usluživanja hrane, pića i napitaka ili kao samostalni ugostiteljski objekti za pružanje usluga pripremanja i usluživanja hrane, pića i napitaka.

Hotel

Član 3

Hotel je poslovni objekat u kojem se obavlja ugostiteljska djelatnost pružanja usluga smještaja, pripremanja i usluživanja hrane, pića i napitaka i druge usluge uobičajene u ugostiteljstvu.

Hotel je funkcionalna građevinska cjelina, odnosno dio građevinskog objekta sa zasebnim pristupom i zasebnim ulazom, horizontalnim i vertikalnim komunikacijama.

Hotel može da se sastoji od više građevinskih objekata koji su povezani hodnicima (topla veza).

Hotel ima recepciju sa holom, smještajne jedinice, restoran sa kuhinjom i toalete za goste.

Mali hotel

Član 4

Mali hotel je hotel sa kapacitetom do 25 smještajnih jedinica.

Garni hotel

Član 5

Garni hotel je hotel, koji pored usluge smještaja, pruža uslugu pripremanja i usluživanja doručka.

Apart hotel

Član 6

Apart hotel je hotel čije su sve smještajne jedinice apartmani.

Apart hotel koji sadrži, u potpunosti, apartmane sa kuhinjom, ne mora da ima i restoran sa kuhinjom.

Apart hotel koji sadrži, u potpunosti ili djelimično, apartmane koji nemaju kuhinju, mora da ima i restoran sa kuhinjom.

Butik (boutique) hotel

Član 7

Butik hotel je hotel, minimum kategorije 4 zvjezdice, koji je posebno dizajniran i stilizovan, luksuzno opremljen, smješten na atraktivnoj lokaciji sa personalizovanom uslugom, kapaciteta do 50 smještajnih jedinica.

Turističko naselje

Član 8

Turističko naselje je vrsta ugostiteljskog objekta za pružanje usluga smještaja, pripremanja i usluživanja hrane, pića i napitaka, koji obuhvata više odvojenih funkcionalnih građevinskih cjelina, sa najmanjim kapacitetom od 50 smještajnih jedinica, recepcijom sa holom, restoranom sa kuhinjom, barom, prodavnicom i raznim drugim turističkim sadržajima rekreativnog/sportskog/zabavnog karaktera, u skladu sa specifičnim uslovima mjesta u kojem se turističko naselje nalazi.

Turističko naselje čiji kapacitet prelazi 500 smještajnih jedinica, može da se podijeli u dvije grupe funkcionalnih građevinskih cjelina sa posebnom recepcijom, a ostali sadržaji mogu da se koriste zajednički.

Za odvojene građevinske jedinice za smještaj u turističkom naselju mogu da se koriste komercijalni nazivi: "bungalov", "paviljon", "vila" i pod tim nazivom mogu da se oglašavaju u komercijalnom poslovanju.

Minimum 70% jedinica iste vrste odvojenih građevinskih cjelina iz stava 2 ovog člana, moraju da imaju istu kategoriju, a ostale cjeline mogu da imaju jednu kategoriju niže i isključivo kao takve mogu da se oglašavaju u komercijalnom poslovanju.

Motel

Član 9

Motel je ugostiteljski objekat za pružanje usluga smještaja, pripremanja i usluživanja hrane, pića i napitaka, lociran uz važnije saobraćajnice, namijenjen za kraći boravak turista, sa recepcijom koja pruža usluge 24-sata, sa restoranom i kuhinjom i besplatnim parking prostorom za svaku sobu.

Pansion

Član 10

Pansion je ugostiteljski objekat za pružanje usluga smještaja, pripremanja i usluživanja hrane, pića i napitaka, namijenjen za duži boravak turista, sa recepcijom ili pultom za registraciju i restoranom sa kuhinjom.

Eco lodge

Član 11

Eco lodge je ugostiteljski objekat u kojem se pružaju usluge smještaja, pripremanja i usluživanja hrane, pića i napitaka sa kapacitetom od sedam do 50 smještajnih jedinica, smješten u zoni nacionalnog parka ili u njegovoj neposrednoj blizini, sa neznatnim štetnim uticajem na prirodnu okolinu i koji je projektovan, dizajniran i konstruisan uz primjenu ekoloških standarda: korišćenje solarne energije, korišćenje sistema za prečišćavanje otpadnih voda, korišćenje obnovljivih izvora energije.

Wild beauty resort

Član 12

Wild beauty resort je ugostiteljski objekat za pružanje usluge smještaja, pripremanja i usluživanja hrane, pića i napitaka, sa kapacitetom od 30 do 250 smještajnih jedinica hotelskog standarda, minimum kategorije četiri zvjezdice, izgrađen na zemljištu lociranom neposredno izvan granica zaštićenih zona ili relativno netaknutih prirodnih lokacija, sa centralnim trgom i objektima za prodaju hrane, pića i suvenira (proizvodi lokalnog stanovništva), nacionalnim restoranima i drugim sadržajima.

Osnovni standardi izgradnje uključuju upotrebu alternativnih izvora energije i tehnologija (solarna energija, energija vjetra), korišćenje sistema za prečišćavanje otpadnih voda i korišćenje ekološki prihvatljivih materijala za izgradnju i enterijer.

Integralni (udruženi) hotel

Član 13

Integralni (udruženi) hotel je ugostiteljski objekat u kojem ugostitelj koji upravlja integralnim hotelom pruža usluge smještaja, pripremanja i usluživanja hrane, pića i napitaka u zajedničkim sadržajima, svojim ugostiteljskim objektima i/ili objektima drugih ugostitelja i/ili izdavaoca.

Hotel iz stava 1 ovog člana sastoji od tri ili više građevinskih objekata ili njihovih djelova na području jednog mjesta sa zajedničkim sadržajima, koji su udruženi u jedinstvenu funkcionalnu cjelinu sa više različitih vrsta ugostiteljskih objekata i koji se nudi na tržištu kao jedinstveni turistički proizvod.

Građevinski objekti ili njihovi djelovi mogu da budu rasprostranjeni po cijelom mjestu između objekata drugih namjena.

Ugostiteljski sadržaji u kojima se pružaju ugostiteljske usluge mogu da budu odvojeni javnom ili zajedničkom površinom, u koje se može ulaziti neposredno iz spoljašnjeg prostora.

Integralni hotel treba da ima sljedeće ugostiteljske sadržaje:

- 1) zajednički sadržaj za prijem gostiju minimalne površine 9 m² (repcija);
- 2) zajednički sadržaj ugostitelja za pripremu i usluživanje hrane, pića i napitaka ili mogućnost pružanja usluga pripremanja i usluživanja hrane, pića i napitaka u prethodno kategorisanim objektima ugostitelja ili drugih ugostitelja;
- 3) objekte ugostitelja ili zakupljene objekte drugih ugostitelja i/ili izdavaoca za smještaj, u najmanje dvije odvojene građevinske cjeline, koji su prethodno kategorisani.

Objekti iz stava 5 tač. 2 i 3 ovog člana, treba da imaju odobrenje za obavljanje ugostiteljske djelatnosti ili rješenje o upisu u Centralni turistički registar.

Ugostitelj koji posluje integralnim hotelom obavezno pruža ugostiteljske usluge:

- 1) repcije (prijem i odjava gosta, naplata smještaja i ostalih usluga, naplata boravišne takse i ostalih dažbina, pružanje informacija i drugo),
- 2) i ostale usluge po potrebi.

Svaki gost integralnog hotela mora biti prijavljen na repciji hotela.

Turistički rizort

Član 14

Turistički rizort je vrsta ugostiteljskog objekta koji je izgrađen na zemljištu površine minimum 5 ha, a maksimum 150 ha i predstavlja funkcionalnu i poslovnu cjelinu.

Turistički rizort mora da ima najmanje jedan hotel kapaciteta minimum 120 smještajnih jedinica kategorije pet zvjezdica u primorskom regionu i glavnom gradu, odnosno jedan hotel minimum kapaciteta 60 smještajnih jedinica kategorije četiri zvjezdice u središnjem i sjevernom regionu i raznovrsnu strukturu sadržaja ponude koju čine: velnes centri, restorani, golf igrališta, marine, sportski tereni, skijališta i/ili druge sadržaje turističke infrastrukture i suprastrukture, kojim upravlja jedno ili više privrednih društava ili drugih pravnih lica, na tržište se plasira kao cjelovit i jedinstven visokokvalitetan turistički proizvod i mora biti u funkciji 12 mjeseci godišnje.

Objekti za smještaj u turističkom rizortu mogu da se grade fazno, s tim što je u prvooj fazi obavezna izgradnja hotela kao jedinstvene funkcionalno – tehnološke cjeline.

Ugostiteljski objekti u turističkom rizortu koji podliježu kategorizaciji, kategorišu se pojedinačno na osnovu prethodno dobijenog odobrenja za obavljanje ugostiteljske djelatnosti turističkog rizorta.

Turistički rizort može da ima turističke vile kojima upravlja isti upravljač u cjelini i koje koriste sadržaje turističkog rizorta.

Sadržaji turističkog rizorta određuju se u odnosu na veličinu lokacije i u skladu sa prostorno-planskom dokumentacijom.

Vrste smještajnih jedinica u primarnim ugostiteljskim objektima

Član 15

Vrste smještajnih jedinica u primarnim ugostiteljskim objektima su:

- 1) soba;
- 2) apartman; i
- 3) „studio“ apartman.

Soba se sastoji od dijela za spavanje i kupatila, a može da ima i predsoblje.

Soba se sastoji od hotelskog kreveta sa uzglavljem i nefiksiranim dušekom, noćnog stočića sa lampom, udobne fotelje, podne lampe, klub stola, toaletnog stola sa ogledalom, lampom i stolicom, metalne korpe za otpatke, ormara, ogledala za cijelu figuru, čiviluka i police za prtljag, u skladu sa kategorijom.

Apartman se sastoji od dnevnog boravka koji može da ima predsoblje, opremljenu kuhinju i toalet, jedne ili više spavaćih soba i najmanje jednog kupatila, u skladu sa kategorijom.

Prostorija za dnevni boravak i objedovanje u apartmanu, sastoji se od dnevne garniture (kauča i/ili 2 fotelje), stola, podne lampe, opremljene kuhinje (ukoliko postoji) sa stolom za objedovanje i stolicama.

Spavaća soba u apartmanu sastoji se od hotelskog kreveta sa uzglavljem i nefiksiranim dušekom, noćnog stočića sa lampom, toaletnog stola sa ogledalom, lampom i stolicom, metalne korpe za otpatke, ormara, ogledala za cijelu figuru, čiviluka i police za prtljag.

"Studio" apartman sastoji se od jedne kombinovane prostorije za dnevni boravak i spavanje koja može da ima predsoblje i opremljenu kuhinju, i kupatila, u skladu sa kategorijom.

Oprema "studio" apartmana sastoji se od hotelskog kreveta sa uzglavljem i nefiksiranim dušekom, noćnog stočića sa lampom, toaletnog stola sa ogledalom, lampom i stolicom, metalne korpe za otpatke, ormara, ogledala za cijelu figuru, čiviluka, police za prtljag, dnevne garniture (kauča i/ili 2 fotelje), stola, podne lampe, opremljene kuhinje (ukoliko postoji) sa stolom za objedovanje i stolicama.

Ugostiteljski objekti za pružanje usluge smještaja, pripremanja i usluživanja hrane, pića i napitaka mogu uključivati jednu, više ili sve vrste smještajnih jedinica.

Jednom smještajnom jedinicom smatraju se sve prostorije unutar smještajne jedinice u koju se ulazi kroz jedna - glavna ulazna vrata.

Smještajne jedinice opremaju se u zavisnosti od vrste i kategorije objekta u skladu sa standardima utvđenim ovim pravilnikom.

Depadans

Član 16

Depadans primarnih ugostiteljskih objekata predstavlja samostalnu građevinsku cjelinu koja može da bude spojena sa glavnim objektom, u kojoj se pružaju usluge smještaja, dok se usluge pripremanja i usluživanja hrane, pića i napitaka, kao i druge ugostiteljske usluge pružaju u glavnom objektu.

Depadans je lociran u neposrednoj blizini glavnog objekta u skladu sa planskim dokumentom.

Depadans može da ima hotel, motel i pansion.

Depadans može biti iste ili jednu kategoriju niže u odnosu na glavni objekat.

Na svakom depadansu na vidnom mjestu pored ulaza ističe se standardizovana tabla o dodijeljenoj kategoriji.

Ugostiteljski objekti iz stava 3 ovog člana mogu da imaju jedan ili više depadansa za koje mogu da se koriste komercijalni nazivi: "bungalov", "paviljon" i "vila" i pod tim nazivom mogu da se oglašavaju u komercijalnom poslovanju.

Oznaka „rizort“

Član 17

Oznaku „rizort“ može da koristi ugostiteljski objekat za pružanje usluga smještaja, pripremanja i usluživanja hrane, pića i napitaka, smješten na atraktivnoj lokaciji sa sadržajima: rekreativnog/sportskog/zabavnog/velness/spa karaktera, za održavanje konferencija/kongresa i šoping i pod tim nazivom može da se oglašava u komercijalnom poslovanju.

Soba za iznajmljivanje turistima

Član 18

Soba za iznajmljivanje turistima je građevinski dio stambeno/poslovne zgrade ili dio porodične stambeno/poslovne zgrade (kuće) u kojoj se turistima pružaju usluge smještaja.

Turistički apartman

Član 19

Turistički apartman je ugostiteljski objekat namijenjen pružanju usluga smještaja turistima na određeno vrijeme, koji se sastoji od dnevnog boravka, jedne ili više spavaćih soba, kuhinje i kupatila.

Turistički apartmanski blok

Član 20

Turistički apartmanski blok sastoji se od pet i više turističkih apartmana u okviru istog građevinskog objekta.

Kuća za iznajmljivanje turistima

Član 21

Kuća za iznajmljivanje turistima je arhitektonski i funkcionalno autonomni građevinski objekat sa sopstvenim dvorištem, koja se isključivo izdaje kao cjelina, pojedincu ili grupi turista na određeno vrijeme.

Stan za iznajmljivanje turistima

Član 22

Stan za iznajmljivanje turistima je dio građevinske cjeline-stambene zgrade koji se povremeno koristi za iznajmljivanje turistima.

Gostionica

Član 23

Gostionica je vrsta ugostiteljskog objekta za pružanje usluga smještaja, pripremanja i usluživanja hrane, pića i napitaka, sa minimalnim smještajnim kapacitetom od tri sobe ili šest kreveta, sa restoranom i bez tipičnih hotelskih sadržaja, kao što su recepcija i hol.

Hostel

Član 24

Hostel je ugostiteljski objekat u kojem se pružaju usluge smještaja i ishrane, pretežno mlađim gostima u sobama sa većim brojem kreveta i zajedničkim toaletima i kupatilima.

Hostel treba da sadrži: recepciju ili pult za registraciju, zajedničku kuhinju sa trpezarijom u kojoj gosti mogu sami da pripremaju obroke i zajednički sanitarni čvor.

Hostel može biti organizovan u poslovnim i stambenim zgradama u skladu sa zakonom.

Ako se hostel nalazi u stambenoj zgradi neophodno je da se obezbijedi saglasnost etažnih vlasnika stambene zgrade.

Etno selo

Član 25

Etno selo je vrsta ugostiteljskog objekta za pružanje usluge smještaja, pripremanja i usluživanja hrane, pića i napitaka, smješten u seoskom ambijentu, sa najmanjim kapacitetom od sedam smještajnih jedinica koje se nalaze u kućama, izgrađenim u tradicionalnom i autentičnom stilu, koje odslikavaju kulturu i istorijsko nasljeđe tog područja, u kojima se hrana priprema i služi na način karakterističan za to područje.

Katun

Član 26

Katun je vrsta ugostiteljskog objekta za pružanje usluga smještaja, pripremanja i usluživanja hrane, pića i napitaka, smješten u seoskom ambijentu i/ili izdvojenim tradicionalnim objektima u funkciji poljoprivredne proizvodnje, izgrađen od tradicionalnih materijala (drvo i kamen), sa izgrađenim ili pokretnim toaletom (hemijski toalet).

Odmaralište

Član 27

Odmaralište je ugostiteljski objekat za pružanje usluga smještaja, pripremanja i usluživanja hrane, pića i napitaka, koje isključivo koriste (besplatno ili uz minimalnu naplatu) zaposleni, penzioneri, članovi porodica zaposlenih ili penzionera, članovi sportskih, omladinskih, dječijih i drugih organizacija.

Odmaralište raspolaže smještajnim kapacitetom od najmanje tri sobe ili šest kreveta, sa recepcijskim pultom, kuhinjom, restoranom, zajedničkim toaletima i kupatilima.

Planinarski dom

Član 28

Planinarski dom je ugostiteljski objekat u kojem se, u planinskom okruženju pružaju usluge smještaja, pripremanja i usluživanja hrane, pića i naptaka, pretežno u sobama sa više kreveta, sa recepcijskim pultom, zajedničkom trpezarijom sa kuhinjom i zajedničkim toaletima i kupatilom.

Turistička vila

Član 29

Turistička vila je objekat koji može da bude u privatnoj svojini i koji se nalazi i dio je turističkog rizorta i koristi sadržaje turističkog rizorta kojima upravlja jedan upravljač.

Učešće smještajnih jedinica u turističkim vilama koje se nalaze u turističkom rizortu izgrađenom na zemljištu površine manje od 10 ha, određuje se u zavisnosti od koeficijenta izgrađenosti zemljišta i to:

- ukoliko je koeficijent izgrađenosti zemljišta manji od 0,30 učešće smještajnih jedinica u turističkim vilama ne može prelaziti 20% ukupnog broja smještajnih jedinica turističkog rizorta;

- ukoliko je koeficijent izgrađenosti zemljišta manji od 0,20 učešće smještajnih jedinica u turističkim vilama ne može prelaziti 30% ukupnog broja smještajnih jedinica turističkog rizorta;
- ukoliko je koeficijent izgrađenosti zemljišta manji od 0,10, učešće smještajnih jedinica u turističkim vilama ne može prelaziti 50% ukupnog broja smještajnih jedinica turističkog rizorta.

Učešće smještajnih jedinica u turističkim vilama koje se nalaze u turističkom rizortu izgrađenom na zemljištu površine veće od 10 ha, određuje se u zavisnosti od koeficijenta izgrađenosti zemljišta i to:

- ukoliko je koeficijent izgrađenosti zemljišta manji od 0,30 učešće smještajnih jedinica u turističkim vilama ne može prelaziti 30% ukupnog broja smještajnih jedinica turističkog rizorta, odnosno 50% ukoliko turistički rizort sadrži golf teren sa najmanje 18 rupa;
- ukoliko je koeficijent izgrađenosti zemljišta manji od 0,20, učešće smještajnih jedinica u turističkim vilama ne može prelaziti 40% ukupnog broja smještajnih jedinica turističkog rizorta, odnosno 55% ukoliko turistički rizort sadrži golf teren sa najmanje 18 rupa;
- ukoliko je koeficijent izgrađenosti zemljišta manji od 0,10, učešće smještajnih jedinica u turističkim vilama ne može prelaziti 60% ukupnog broja smještajnih jedinica turističkog rizorta odnosno 70% ukoliko turistički rizort sadrži golf teren sa najmanje 18 rupa.

Restoran

Član 30

Restoran je ugostiteljski objekat u kojem se pripremaju i za stolom uslužuju a-la-carte meniji, topla i hladna jela, koja zahtjevaju složeniju pripremu, pića i napici, po pravilu za vrijeme glavnog obroka (doručak, ručak ili večera).

Restoran se sastoji od: prostorije za objedovanje sa namještajem prikladnim za duži boravak gostiju, opremljenom kuhinjom, sanitarnim čvorovima, magacinom i drugim pomoćnim prostorijama, kao i prostorom za odlaganje otpada.

Izuzetno od stava 2 ovog člana, u restoranima koji su locirani na plaži ili neposredno uz plažu, a koji posluju isključivo tokom ljetnje turističke sezone, ukoliko nemaju prostorije za objedovanje, usluge se pružaju na terasi.

Restorani mogu biti nacionalni, klasični, specijalizovani i drugi.

Nacionalni restoran je vrsta specijalizovanog restorana u kojem se pretežno (najmanje 70% ukupne ponude) pripremaju i uslužuju tradicionalna jela i čiji ambijent odslikava nacionalnu kulturu i istorijsko nasljeđe Crne Gore.

U klasičnom restoranu, pripremaju se i uslužuju klasična jela domaće i internacionalne kuhinje.

Specijalizovani restorani (riblji, vegetarijanski, lovački, dijetalni, restorani zdrave hrane i drugi), su restorani u kojima se pripremaju i uslužuju posebne vrste jela i koji u svojoj ponudi moraju da imaju najmanje 70% jela iz specijalizacije koja im je dodijeljena.

Restoran sa samousluživanjem (ekspres restoran) je vrsta restorana u kojem se služe unaprijed pripremljena topla i hladna jela, pića i napici, pri čemu se usluge vrše po principu samoizbora i samousluživanja i koji se ne kategorišu.

Opšti, obavezni i kvalitativni standardi za kategorizaciju restorana dati su u Prilogu 1.

Bar

Član 31

Bar je ugostiteljski objekat u kojem se pretežno uslužuju pića i napici, jednostavna topla i hladna jela, poslastice i voće.

Bar (aperitiv, kafe, koktel, pab, snack bar/bistro, umjetnički klubovi i drugi) treba da ima pult/šank, kuhinju/prostor za pripremu jela, rashladne vitrine za držanje pića, magacin za piće i prostor za odlaganje otpada.

Bar treba da raspolaže raznovrsnim izborom pića, koji uključuje domaće i strane vrste alkoholnih i bezalkoholnih pića, a ukoliko se alkoholna pića ne služe u staklenoj ambalaži, treba da se obezbijede dozeri za piće (točionica pića).

Bar koji u svojoj ponudi sadrži zabavu uživo, treba da ima izdvojene plesne podijume, odvojene garderobe za izvođače (muške i ženske) i posebne prostorije za muzičke instrumente.

Ugostiteljski objekti iz stava 2 ovog člana, mogu da koriste i drugi naziv (lounge bar, cocktail bar, pub, internet bar i slično), u zavisnosti od vrste usluge koja se pruža.

Disko klub/bar

Član 32

Disko klub/bar je ugostiteljski objekat, najmanje površine 100 m², u kojem se organizuje muzika uživo ili druga vrsta muzičke zabave i uslužuju pića i napici, a mogu se pripremati i usluživati i jednostavna jela.

Disko klub/bar se sastoji od bara, prostora za ples, garderobe za goste, garderobe za izvođače programa sa umivaonikom i tuš-kabinom, ako se u klubu izvode umjetnički i slični zabavni programi i posebnih izlaza za slučaj opasnosti.

Noćni klub/bar

Član 33

Noćni klub/bar je ugostiteljski objekat, površine najmanje 200m², u kojem se organizuje muzika uživo ili druga vrsta muzičke zabave sa početkom rada nakon 22.00 časa, u kojem se uslužuju pića i napici, a mogu se pripremati i usluživati i jednostavna jela.

Noćni klub/bar sastoji se od bara, prostora za ples, garderobe za goste, garderobe za izvođače programa sa umivaonikom i tuš-kabinom, ako se u klubu izvode umjetnički i slični zabavni programi i posebnih izlaza za slučaj opasnosti.

Plažni bar

Član 34

Plažni bar je montažni privremeni ugostiteljski objekat, koji radi isključivo danju i u funkciji je usluge na kupalištu kojem pripada, sa adekvatnim sanitarnim prostorom.

Izuzetno od stava 1 ovog člana plažni bar koji se nalazi na izdvojenim lokacijama, van urbanog jezgra, može poslovati i noću, u skladu sa posebnim propisima.

Plažni bar se postavlja na obodu kupališta ili neposredno uz kupalište i u njemu se uslužuju bezalkoholna i alkoholna pića i napici, jednostavna topla i hladna jela za pultom ili na terasi uz objekat.

Kafana/krčma/taverna

Član 35

Kafana/krčma/taverna je ugostiteljski objekat u kojem se uslužuju pića i napici, pretežno jednostavna jela i poslastice i sastoji se od prostorije za usluživanje, kuhinje, rashladne staklene vitrine za poslastice, magacinskog i drugog prostora za čuvanje hrane i pića i prostora za odlaganje otpada.

Kafeterija/bife/bistro

Član 36

Kafeterija/bife/bistro je ugostiteljski objekat sa samousluživanjem, širokom ponudom toplih i hladnih jela i poslastica, kao i toplih i hladnih napitaka koji mogu uključivati i alkoholna pića.

Hrana i piće su izloženi u toplim i hladnim vitrinama pulta za samousluživanje ili su posluženi od strane osoblja za uslužnim pultom.

Kafeterija/bife/bistro se sastoji od prostorije za usluživanje, vitrine za hranu i piće, kuhinje, magacinskog i drugog prostora za čuvanje hrane i pića i prostora za odlaganje otpada.

Pivnica/vinarija

Član 37

Pivnica/vinarija je ugostiteljski objekat čiju ponudu prvenstveno čine razne vrste piva/vina, napici i lagana jela specifičnog asortimana (kobasice, slana peciva i slično).

Pivnica se sastoji od prostorije za usluživanje, prostorije za pripremu hrane, magacinskog i drugog prostora za čuvanje hrane i pića i prostora za odlaganje otpada.

Picerija/buregdžinica

Član 38

Picerija/buregdžinica je ugostiteljski objekat u kojem se pretežno pripremaju i uslužuju jela od tijesta, tjestenine, kao i pića i napici.

Picerija/buregdžinica sastoji se od prostorije za usluživanje, kuhinje, magacinskog i drugog prostora za čuvanje hrane i pića i prostora za odlaganje otpada.

Konoba

Član 39

Konoba je specijalizovani ugostiteljski objekat, specifične arhitekture i unutrašnjeg ambijenta, u kojem se pretežno uslužuju domaća vina i rakije, pripremaju i uslužuju specifična jela prema karakteristikama područja u kojem se nalaze.

Konoba se sastoji od prostorije za usluživanje, kuhinje, magacinskog i drugog prostora za čuvanje hrane i pića i prostora za odlaganje otpada.

Objekti brze hrane

Član 40

Objekti brze hrane („fast food“, ćevabdžinica, roštiljnica) su ugostiteljski objekti u kojima se pripremaju i uslužuju jednostavna topla i hladna jela, pića i napici, za konzumaciju na licu mjesta ili za ponijeti, u originalnoj ili u ambalaži za jednokratnu upotrebu, a usluživanje se vrši preko pulta.

Objekti brze hrane sastoje se od prostora za pripremu hrane, magacinskog i drugog prostora za čuvanje hrane i pića i prostora za odlaganje otpada.

Poslastičarnica, pečenjara i pekara

Član 41

Poslastičarnica, pečenjara, pekara i drugi slični objekti su objekti jednostavnih ugostiteljskih usluga, ukoliko se u tim objektima konzumira hrana.

Poslastičarnica je ugostiteljski objekat u kojem se služe poslastice, kolači, različita jela od tijesta, sladoledi, bezalkoholna pića i napici.

Pečenjara je ugostiteljski objekat u kojem se sve vrste pečenog mesa, pića i napici mogu konzumirati na licu mjesta u posebnoj prostoriji ili u dijelu prostorije u kojoj je obezbijeđen pult ili stolovi za konzumaciju.

Pekara je ugostiteljski objekat u kojem se jela od tijesta, peciva, bezalkoholna pića i napici mogu konzumirati na licu mjesta u posebnoj prostoriji ili u dijelu prostorije u kojoj je obezbijeđen pult ili stolovi za konzumaciju.

Objekti iz stava 1 ovog člana sastoje se od prostorije za usluživanje, kuhinje, magacinskog i drugog prostora za čuvanje hrane i pića i prostora za odlaganje otpada.

Catering objekat

Član 42

Catering objekat je ugostiteljski objekat u kojem se pripremaju jela, pića i napici koji se dostavljaju radi konzumiranja na drugom mjestu sa ili bez usluživanja (priredbe, svečanosti, kućna dostava i slično).

Catering objekat sastoji se od kuhinje, magacinskog i drugog prostora za čuvanje hrane, pića i napitaka i prostora za odlaganje otpada.

Minimalno – tehnički uslovi koje moraju da ispunjavaju ugostiteljski objekti

Član 43

Ugostiteljski objekti moraju da ispunjavaju minimalno – tehničke uslove, u zavisnosti od vrste objekta, u pogledu:

- 1) uređenja prostora i eksterijera;
- 2) nesmetanog kretanja i boravka gostiju i zaposlenog osoblja;
- 3) snabdijevanja vodom za piće;

- 4) otpadnih voda i čvrstog otpada;
- 5) snabdijevanja električnom energijom;
- 6) obezbjeđivanja telefonskog priključka;
- 7) protivpožarne zaštite;
- 8) prostorija sa opremom:
 - za prijem gostiju (recepcija i hol);
 - za horizontalnu i vertikalnu komunikaciju (hodnici, stepenište i liftovi);
 - smještajnih jedinica (soba i apartman) i
 - servisne prostorije, prostorije za pripremanje i usluživanje hrane, toalet i druge prostorije; i
- 9) parkinga.

Ugostiteljski objekti, pored uslova iz stava 1 ovog člana, treba da ispunjavaju i druge uslove za pružanje ugostiteljskih usluga u skladu sa ovim pravilnikom.

Uređenje prostora i eksterijer

Član 44

Ugostiteljski objekat treba da ima uređen prilaz do ulaza u objekat, izgrađen od čvrstog materijala (betona, kamena, asfalta), dok slobodne površine oko ugostiteljskog objekta treba da budu hortikulturno uređene.

Prilazi do ulaza, ulaz i naziv ugostiteljskog objekta treba da budu osvijetljeni u vrijeme rada objekta noću.

Glavni ulaz i spoljašnji natpisi ugostiteljskog objekta treba da odražavaju stil i karakteristike objekta.

Otvoreni parking prostori u okviru ugostiteljskog objekta treba da budu uređeni, dobro osvijetljeni, čuvani i po mogućnosti natkriveni.

Ugostiteljski objekat izvan naseljenog mjesta mora da ima obezbjeđen parking prostor, u skladu sa brojem smještajnih jedinica, odnosno brojem stolova u restoranu, u zavisnosti od vrste ugostiteljskog objekta.

Ugostiteljski objekat treba da ima odvojene prostorije odnosno površine izvan ugostiteljskog objekta za dostavu robe i odlaganje otpada, koje su funkcionalno nezavisne od prostorija i površina koje su namijenjene gostima.

Nesmetano kretanje i boravak gostiju i zaposlenog osoblja

Član 45

Ugostiteljski objekti treba da budu uređeni i opremljeni, na način da obezbjeđuju sigurnost, bezbjednost i komfor svih gostiju, racionalno korišćenje prostora, nesmetano i slobodno kretanje gostiju i zaposlenog osoblja, nesmetan prenos stvari i slično.

Snabdijevanje vodom za piće

Član 46

Ugostiteljski objekat treba da bude priključen na javnu vodovodnu mrežu, a u naseljima, odnosno drugim lokacijama koje nemaju izgrađene infrastrukturne objekte, mora

da ima obezbjeđeno stalno snabdjevanje dovoljnom količinom higijenski ispravne tekuće vode, u skladu sa posebnim propisima.

Ugostiteljski objekti jednostavnih usluga, plovni ili plutajući objekti i drugi slični objekti, u svakom trenutku mora da imaju obezbjeđene dovoljne količine higijenski ispravne tekuće vode.

Otpadne vode i čvrsti otpad

Član 47

Ugostiteljski objekat treba da bude priključen na javnu kanalizacionu mrežu.

Svi površinski odvodni kanali, slivnici, cjevovodi, kanalizacione cijevi, ventilacioni odvodi i odvodni kanali unutar i izvan zgrade moraju da se održavaju u ispravnom stanju.

Ugostiteljski objekti moraju da imaju odvod otpadnih voda povezan sa kontrolisanim javnim postrojenjem za tretman otpadnih voda ili zasebnim postrojenjem, prije nego što se otpadne vode ispuste u prirodno okruženje.

Za odlaganje čvrstih otpadnih materija obezbjeđuje se betonirani prostor sa opremom za odlaganje otpada.

Snabdjevanje električnom energijom

Član 48

Ugostiteljski objekat treba da bude priključen na javnu elektro mrežu ili na drugi način snabdjeven električnom energijom (alternativni izvori energije), u skladu sa posebnim propisima.

Postorije ugostiteljskog objekta, uključujući parkinge i prilazne staze oko objekta, moraju da budu osvijetljene.

Prostorije, odnosno prostori u kojima se kreću ili zadržavaju gosti noću, moraju da budu osvijetljeni ili da imaju orijentaciono svijetlo.

Ugostiteljski objekti: disko klubovi i noćni klubovi, pored priključka na javnu elektro mrežu, treba da imaju i obezbijeđeno obavezno alternativno napajanje električnom energijom, radi bezbjednosti korisnika usluga.

Telefonski priključak

Član 49

Ugostiteljski objekat treba da je priključen na javnu telefonsku mrežu ili da ima obezbijeđenu telefonsku ili drugu komunikaciju.

Telefonska usluga u ugostiteljskom objektu treba da bude kompjuterizovana, sa automatskim brojačima i dovoljnim brojem paralelnih i direktnih telefonskih, faks i internet linija.

Smještajne jedinice u okviru ugostiteljskih objekata treba da imaju direktnu telefonsku ili na drugi način obezbijeđenu vezu sa recepcijom.

Protivpožarna zaštita

Član 50

Ugostiteljski objekat treba da ispunjava uslove utvrđene posebnim propisima kojima je uređena zaštita od požara.

Ugostiteljski objekat treba da ima odgovarajuće izlaze, kao i protivpožarnu signalizaciju, radi obezbjeđivanja sigurnog izlaska iz objekta u slučaju požara.

Ugostiteljski objekat treba da ima:

- istaknuto pisano uputstvo za osoblje u slučaju požara sa kojima mora biti detaljno upoznat svaki zaposleni;
- kontejnere i korpe za otpatke od vatrootpornog materijala i aparate za gašenje požara;
- kod svakog lifta istaknutu pisanu zabranu upotrebe lifta u slučaju požara, osim kod sigurnosnih liftova;
- obezbijeđeno funkcionisanje sigurnosne i standardizovane "panic" rasvjete na svim putevima za evakuaciju.

U ugostiteljskom objektu udaljenost od izlaza za slučaj opasnosti ili stepeništa do soba ne smije biti duža od 30 m, a signalizacija izlaza mora da bude osvijetljena sa sopstvenim izvorom energije.

U višespratnim ugostiteljskim objektima, uputstva za evakuaciju moraju da budu odštampana na dva jezika (crnogorskom i stranom) i moraju da budu postavljena sa unutrašnje strane vrata soba.

Prostorije za prijem gostiju (repcija i hol)

Član 51

Prostorija za prijem gostiju (repcija i hol) u ugostiteljskom objektu treba da ima površinu najmanje:

- 9 m² za objekte kategorije jedne i dvije zvjezdice i kapaciteta do 25 soba, uvećanu za po 0,5 m² po sobi za svaku narednu sobu;
- 15 m² za objekte kategorije tri zvjezdice i kapaciteta do 25 soba, uvećanu za 0,5 m² za svaku narednu sobu;
- 30 m² za objekte kategorije četiri zvjezdice i kapaciteta do 25 soba, uvećanu za 0,6 m² za svaku narednu sobu; i
- 30 m² za objekte kategorije pet zvjezdica i kapaciteta do 25 soba, uvećanu za 0,8 m² za svaku narednu sobu.

Pult na repciji mora da bude postavljen na način da gost nema uvid u evidenciju gostiju.

Repcija treba da bude opremljena: kompjuterom, mjestom za ključeve, aparatom za kreditne kartice, sefom, telefonom instaliranim na pultu repcije i prostorijom za smještaj prtljaga.

Hol treba da ima dovoljno sjedišta u skladu sa kapacitetom objekta, kao i toalet za goste (za muškarce i za žene) koji mora da bude odvojen od ulaznog hola.

Repcija mora da bude dobro osvijetljena.

Visine prostorija, horizontalna i vertikalna komunikacija (hodnici, stepenište i liftovi)

Član 52

Visina prostorija u ugostiteljskom objektu (od poda do tavanice), treba da iznosi najmanje:

- 1) 2,20 m za parking u podzemnim garažama;
- 2) 2,30 m za hodnike i stepenište (i najmanje 1,40 m širine) i 2,30 m za dnevni boravak i prostor koji služi za kretanje u sobama u potkrovljima objekta, u novim objektima najniža visina od poda do početka kosine na plafonu ne može da bude manja od 1,20 m;
- 3) 2,50 m za spavaće sobe i prateće sanitarne prostorije;
- 4) 2,80 m za magacine, sanitarne i druge pomoćne prostorije;
- 5) 3,00 m za sve javne prostorije (recepција, hol, restoran i slično) i kuhinje; i
- 6) 4,00 m za prizemne uslužne prostorije.

Visina unutrašnjih prostorija u kući, turističkom apartmanu i sobi za iznajmljivanje, iznosi najmanje 2,30 m, a u novim objektima najniža visina od poda do početka kosine na plafonu ne smije biti manja od 1,20 m.

Broj liftova za goste u ugostiteljskom objektu treba da odgovara kapacitetu objekta:

- do 50 soba, najmanje jedan lift;
- od 51 do 100 soba, najmanje dva lifta;
- od 101 do 150 soba, najmanje tri lifta i
- od 151 do 250 i više soba najmanje četiri lifta.

U ugostiteljskom objektu moraju da se obezbjede i servisni liftiovi (za osoblje i hranu - platforma) u zavisnosti od spratnosti i kapaciteta objekta.

Liftovi u ugostiteljskim objektima treba da su opremljeni uređajem za automatsko zaustavljanje na sljedećem spratu, kao i uređajem za automatsko spuštanje lifta do prizemlja u slučaju opasnosti.

Soba i apartman

Član 53

Pod veličinom sobe i apartmana u ugostiteljskom objektu podrazumjeva se prostor sa unutrašnjim sadržajima bez balkona.

Soba ili apartman u ugostiteljskom objektu treba da ima sljedeću opremu:

- 1) hotelski krevet (sa okvirom, uzglavljem i nefiksiranim dušekom) dimenzija najmanje 190 x 90 cm za jednu osobu, a krevet dimenzija najmanje 190 x 140 cm za dvije osobe;
- 2) dušek odgovarajuće ležajne površine, higijensku navlaku za dušek, dva čaršava, čebe, navlaku za čebe/jorgan i jastuk za svaki krevet;
- 3) noćni stočić ili odgovarajuću policu uz krevet sa lampom;
- 4) prostirku ispred kreveta, osim u sobama u kojima je pod prekriven tepisonom ili tepihom;
- 5) toaletni sto sa ogledalom, lampom, stolicom i metalnom korpom za otpatke;
- 6) klub sto sa udobnom foteljom/stolicom i podnu lampu;
- 7) ormar sa policom i odjeljkom za vješanje odjeće sa najmanje četiri vješalice po krevetu;
- 8) ogledalo za cijelu figuru, policu za prtljag i čiviluk.

Na zahtjev gosta u sobi može da se postavi pomoćni ležaj.

Vrata sobe, odnosno apartmana treba da budu od čvrstog materijala, otpornog na požar, da obezbjeđuju zvučnu izolaciju, bez staklenih površina sa mogućnošću zaključavanja, a prozori sa zavjesama ili neprozirnim zastorima i podovi treba da budu od materijala koji se lako čisti i održava.

U sobi, odnosno apartmanu treba da bude obezbijeđena direktna telefonska linija za prijem dolaznih poziva i obavljanje izlaznih poziva posredstvom centrale, a pored svakog telefona treba da se nalazi uputstvo za uspostavljanje veze, napisano na više jezika, imenik internih brojeva telefona za hitne slučajeve, kao i cjenovnik usluga ili da se obezbijedi drugi oblik komunikacije sa recepcijom.

U sobi, odnosno apartmanu treba da bude obezbijeđen mini bar ili ormarić sa ugrađenim mini-frižiderom, snabdjeven minimalnim izborom alkoholnih i bezalkoholnih pića, čiji cjenovnik mora da bude vidno istaknut, mini sef u zavisnosti od kategorije objekta, informacije o hotelu (radno vrijeme, spisak svih usluga hotela sa cjenovnikom), pisaći pribor i koverta, info-turistički materijal i slično.

Mini sef mora da bude ugrađen u ormar, obezbijeđen od provala i požara.

U sobi, odnosno apartmanu na vidnom mjestu, mora da bude istaknuto obavještenje o ograničenju od odgovornosti uprave objekta za dragocjenosti u mini sefu.

Broj smještajnih jedinica u potkrovlju ugostiteljskog objekta ne smije da prelazi 10% ukupnog broja smještajnih jedinica u objektu.

Kupatilo u sobi i apartmanu

Član 54

Kupatilo u sobi, odnosno apartmanu ugostiteljskog objekta mora da ima obezbijeđenu: prirodnu ili vještačku ventilaciju, WC šolju sa toaletnim papirom, kadu dimenzija najmanje 170 x 70 cm sa tušem ili tuš kabinu dimenzija najmanje 80 x 80 cm, perivu podnu prostirku, umivaonik sa toplom i hladnom vodom, policu ili ormarić za toaletni pribor, ogledalo sa odgovarajućim osvjetljenjem, električnu utičnicu pored ogledala, držače za sapun, peškiri i fen (ukoliko fen nije ugrađen), vješalicu/držač za odlaganje odjeće, jednu čašu po krevetu, jedan veći i jedan manji peškiri po krevetu i metalnu korpu za otpatke.

Podovi u kupatilima u ugostiteljskom objektu moraju da budu izrađeni od vodootpornog i neklizajućeg materijala koji se lako čisti i održava, a slivnik sa zaštitnom rešetkom mora da bude ugrađen u pod.

Zajednička kupatila

Član 55

Ugostiteljski objekat u kojima neke ili sve sobe nemaju sopstvena kupatila, mora da ima odgovarajući broj zajedničkih toaleta i tuš kabina.

U ugostiteljskom objektu iz stava 1 ovog člana, u kojem se na jednom spratu nalazi do deset kreveta u sobama bez zasebnog kupatila, na svakom spratu mora da bude najmanje jedan zajednički toalet sa WC kabinom i predprostorom i jedno zajedničko kupatilo.

Ugostiteljski objekat iz stava 1 ovog člana, mora da ima na svakih deset kreveta najmanje jednu toaletnu grupu (odvojeni toaleti za muškarce i žene) i jedno zajedničko kupatilo, odvojeno za žene i muškarce.

Zajedničko kupatilo iz st. 1 i 2 ovog člana mora da ima: umivaonik sa toplom i hladnom vodom, kadu sa tušem ili tuš kabinu, vješalicu/držač za odlaganje odjeće, tečni sapun, papirni ubrus ili uređaj za sušenje ruku uz pomoć vrućeg vazduha i metalnu korpu za otpatke, a zajednički toalet mora da ima WC kabinu i predprostor, toalet papir i metalnu korpu za otpatke.

Promjena posteljine i peškira

Član 56

Posteljina i peškiri u ugostiteljskom objektu koji su po hotelskim standardima bijele boje, mijenjaju se poslije svake promjene gosta, odnosno u skladu sa standardima propisanim za određenu kategoriju ugostiteljskog objekta, a u slučaju dužeg boravka istog gosta, posteljina se mijenja najmanje svakih sedam dana, a peškiri najmanje svaki drugi dan.

Sobe u ugostiteljskom objektu čiste se i spremaju svakodnevno, a sanitarni uređaji dezinfikuju poslije svake promjene gosta.

Usluge televizije i radija

Član 57

Ugostiteljski objekti moraju da imaju sistem za TV i UHF radio prijem preko TV prijemnika, pristup internetu u zavisnosti od kategorije objekta, a televizori u sobama moraju da budu dostupni za gledanje iz kreveta, kao i iz fotelje/stolice.

Servisne prostorije

Član 58

Ugostiteljski objekat na svakih 15 soba ili na svaki depadans, mora da ima posebnu prostoriju, odnosno prostor za smještaj pribora i sredstava za održavanje higijene, kao i prostoriju za odlaganje korišćene posteljine, sredstava za čišćenje, kolica i usisivača.

Prostorije za presvlačenje osoblja moraju da sadrže ormare, toalete i tuš kabine.

Prostorije ugostiteljskog objekta u kojem se priprema i uslužuje hrana

Član 59

Ugostiteljski objekat u kojem se priprema i uslužuje hrana treba da ima:

- kuhinjski blok (kuhinju sa pratećim prostorijama);
- pomoćne prostorije;
- tehničke prostorije; i
- posebne ulaze za dopremanje i prijem namirnica i otpremanje otpada.

Kuhinjski blok se sastoji od prostorija u kojima se obrađuju namirnice i pripremaju jela, prostorija za točenje pića i pripremanje i usluživanje toplih i hladnih napitaka i magacina, odnosno prostorija za smještaj i čuvanje namirnica i pića.

Pomoćne prostorije sastoje se od prostorija ili djelova prostorija koje služe za potrebe osoblja (kupaćica, toalet, garderoba i prostorije za objedovanje i odmor).

Tehničke prostorije sastoje se od prostorija ili njihovih djelova koje služe za servisiranje i održavanje uređaja i opreme.

Ugostiteljski objekat sa tri zvjezdice i više od 80 stolica, kao i ugostiteljski objekat sa četiri i pet zvjezdica, mora da obezbijedi poseban ulaz za osoblje i dopremanje hrane.

Ako ugostiteljski objekat ima prostor uz ekonomski ulaz (ekonomsko dvorište), taj prostor treba da bude betoniran ili asfaltiran, da ima uređaje (česmu, hidrant i slično) za pranje i održavanje higijene, kao i slivnik za vodu, odvojen prostor za opremu za odlaganje otpada.

Ugostiteljski objekat mora da ima slivnike na svim podovima koji se peru vodom ili gdje se koristi oprema za pranje pod pritiskom, a podovi moraju da budu izrađeni od nepropustljivog materijala i neklizajućih pločica sa odgovarajućim nagibom radi slivanja vode.

Ugostiteljski objekti iz stava 1 ovog člana koji su smješteni na aerodromima, željezničkim i autobuskim stanicama i u poslovnim objektima (tržni centri, robne kuće, sportski centri i slični objekti) ne moraju da imaju poseban ulaz za dopremanje i prijem namirnica i iznošenje otpadnih materija, ukoliko je obezbijeđeno da ne dolazi do ukrštanja prijema namirnica i odnošenja otpadnih materija.

Dostavljanje i skladištenje hrane i pića

Član 60

Hrana, piće i zalihe dostavljaju se na kontrolni prijemni pult ugostiteljskog objekta, koji treba da bude odvojen od ulaza za goste, osoblje i prostora za odlaganje otpada.

Prostorija za čuvanje namirnica locirana je u blizini kontrolnog prijemnog pulta i ima direktan prilaz kuhinji.

Kapacitet prostorije iz stava 2 ovog člana treba da je dovoljan da se obezbijedi maksimalno korišćenje svježih hrane.

Temperature na kojima treba da se skladište lako kvarljive namirnice su sljedeće:

- 1) meso i riba 2 °C;
- 2) maslac, jaja, sirevi 4 °C;
- 3) voće i povrće 6 °C;
- 4) namirnice za duboko hlađenje -8 °C.

Ugostiteljski objekti treba da imaju i drugi prostor za skladištenje: magacin pića sa kontrolom temperature, suva skladišta za skladištenje konzervi i upakovane hrane, skladište za zalihe, skladištenje sa dubinskim zamrzavanjem i prostoriju za odlaganje sredstava i opreme za čišćenje.

Prostorija za čuvanje namirnica oprema se odgovarajućim policama ili vitrinama za odlaganje namirnica i pića i mora da bude odvojena od prostorija za obradu namirnica i pripremu hrane.

Donji dio ulaznih vrata prostorije iz stava 2 ovog člana, do visine od 20 cm, oblaže se nerđajućim metalom, na prozorima se postavlja mreža radi zaštite od insekata, a potrebno je da ima obezbjeđenu mehaničku/vještačku ventilaciju i hlađenje.

Lako kvarljive namirnice čuvaju se u hladnjačama (zidnim ili montažnim) ili rashladnim uređajima odgovarajućeg kapaciteta, koji su odvojeni prema vrsti i porijeklu namirnica (meso, riba, mliječni proizvodi, suhomesnati proizvodi i slično).

Prostorija iz stava 2 ovog člana mora da bude odvojena od prostorije za odlaganje sredstava i opreme za čišćenje.

Kuhinjski blok

Član 61

Kuhinja u ugostiteljskom objektu mora da odgovara kapacitetu i potrebama prostorije za usluživanje.

Kuhinja (kuhinjski blok) treba da ima :

- 1) 25% prostora za prijem i odlaganje hrane;

- 2) 15% prostora za pripremu "hladnih" jela;
- 3) 20% prostora za pripremu kuvanja, "toplih" jela i pečenja;
- 4) 15% prostora za slobodno kretanje osoblja;
- 5) 10% prostora za pranje i odlaganje otpada i
- 6) 15% prostora za zaposlene u kuhinji.

Odnos površine kuhinje i restorana izražen je u sljedećim procentima:

- 1) kuhinja i banket sala sa svečanim menijem - 50% : 50%;
- 2) kuhinja i restoran sa punim menijem - 35% : 65%;
- 3) kuhinja i restoran sa standardnim menijem - 30% : 70%; i
- 4) kuhinja i restoran sa ograničenom ponudom (pečenjara i slično) - 20% : 80%.

Kuhinja treba da ima uređaje za odvod dima, pare i mirisa (aspiratore iznad termičkih uređaja, ventilaciju i slično), u skladu sa propisima.

Kuhinjski podovi treba da su izrađeni od keramičkih pločica ili drugog vodootpornog neklizajućeg materijala, koji se lako čisti i održava.

Kuhinjski zidovi, u visini od najmanje 2 m, moraju da budu obloženi keramičkim pločicama ili drugim vodootpornim materijalom, koji se lako čisti i održava.

Prozori i otvori u kuhinjama moraju da imaju zaštitu od insekata i glodara.

Radne površine u kuhinji moraju da imaju gornju ploču od nerđajućeg materijala ili od drugog materijala pogodnog za lako čišćenje, pranje i dezinfekciju, a pribor u kuhinji mora da bude izrađen od nerđajućeg materijala.

Dovoljan broj kanti za otpatke treba da se nalazi na svakoj radnoj poziciji u kuhinji.

Prostorije kuhinjskog bloka

Član 62

U skladu sa kategorijom objekta, a u zavisnosti od vrste jela koja se pripremaju, kuhinjski blok mora da ima prostorije, odnosno odvojene prostore za:

- 1) čišćenje i prethodnu obradu namirnica (odvojeni prostori za povrće i voće, meso i ribu);
- 2) doradu, termičku i završnu obradu namirnica prema utvrđenim normativima i recepturama (topla kuhinja);
- 3) pripremu hladnih predjela, hladnih jela i salata (hladna kuhinja);
- 4) pripremu slatkih jela, poslastica i peciva (pekarsko-poslastičarska radionica);
- 5) pranje posuđa - odvojene perionice za pranje restoranskog posuđa (posuđe i pribor za jelo) i kuhinjskog posuđa (posuđa i pribora za pripremanje jela);
- 6) čuvanje namirnica za dnevne potrebe kuhinje (dnevni magacin).

Raspored prostorija iz stava 1 ovog člana u kuhinjskom bloku, mora da bude takav da prilikom prenosa ili pripreme hrane ne dolazi do ukrštanja namirnica i jela sa upotrijebljenim posuđem.

Ugostiteljski objekat koji se snabdijeva prethodno obrađenim namirnicama iz centralne kuhinje ili izvan objekta, ne mora da ima prostorije, odnosno prostore za čišćenje i prethodnu obradu namirnica.

Ugostiteljski objekat u kojem se topla i druga jela samo proizvode (catering) treba da ima odvojene prostorije, odnosno prostore za pranje kuhinjskog posuđa i transportnih posuda.

Opremanje kuhinje

Član 63

U skladu sa kategorijom objekta, kuhinja se oprema:

- 1) odgovarajućim termičkim uređajima, u zavisnosti od vrste jela koja se pripremaju u objektu;
- 2) rashladnim uređajima za higijensko čuvanje namirnica, posebno za meso, ribu, mlijeko i mliječne proizvode, suhomesnate proizvode, poslastice i slično;
- 3) odgovarajućim radnim površinama, uređajima za čišćenje, obradu i mjerenje namirnica, kuhinjskim posuđem i priborom koji moraju da budu od nerđajućeg materijala, kao i površinama, policama, odnosno vitrinama za odlaganje namirnica i pića;
- 4) dovoljnim brojem kanti za otpatke;
- 5) stolom za prijem i odlaganje upotrijebljenog restoranskog posuđa sa kantom za otpatke;
- 6) stolovima za cijedenje posuđa i policama, odnosno vitrinama za odlaganje čistog posuđa;
- 7) sudoperama za pranje namirnica;
- 8) odvojenim sudoperama za pranje restoranskog i kuhinjskog posuđa, sa toplom i hladnom vodom i sakupljačem masti i ostalih otpadnih materija (trodijelnom sudoperom ili mašinom za pranje suđa); i
- 9) umivaonikom sa tekućom toplom i hladnom vodom, četkicom, priborom i sredstvima za pranje, dezinfekciju i sušenje ruku osoblja.

Opremanje kuhinje u garni hotelu

Član 64

Kuhinja u garni hotelu treba da ima sljedeću opremu:

- 1) uređaj za termičku obradu namirnica, sa aspiratorom/napom;
- 2) rashladni uređaji za čuvanje namirnica odgovarajućeg kapaciteta;
- 3) vitrine za čaše i tanjire;
- 4) police za odlaganje pribora za kuvanje;
- 5) radnu površinu za pripremu hrane;
- 6) sudopere sa toplom i hladnom vodom za pranje namirnica i pribora za kuvanje;
- 7) zasebnu sudoperu za pranje ruku osoblja;
- 8) ladice za pribor za jelo;
- 9) aparate za tost i kafu; i
- 10) dovoljan broj kanti za otpad.

Pultovi za pripremu hrane

Član 65

Pultovi za pripremu hrane treba da budu od nerđajućeg materijala i da imaju ugrađenu sudoperu sa tekućom toplom i hladnom vodom.

U zavisnosti od vrste restorana i jelovnika, prostor za pripremanje hrane može da sadrži sljedeće pultove za pripremu hrane: pult za pripremu povrća, pult za hladnu kuhinju, pult za pripremu ribe, pult za pripremu mesa, kuhinju za doručak, pult za toplu kuhinju, pult za tople

napitke, pekaru i poslastičarnicu, banket salu, restorane ili dodatne kuhinje, uslužni bar i prostor za "room" servis.

Kuhinja za pripremu jednostavnih jela

Član 66

Ugostiteljski objekat u kojem se pripremaju hladna ili jednostavna topla jela specifičnog asortimana (jela sa roštilja, jela od tijesta i tjestenine, mliječna jela, jela od jaja i slično), a koji ima do 50 konzumnih mjesta, treba da ima najmanje jednu prostoriju, odnosno prostor za pripremanje jela sa odgovarajućim termičkim i rashladnim uređajima za čuvanje namirnica i hrane, radnim površinama i odvojenim sudoperama za pranje namirnica i posuđa i prostor za odlaganje otpada.

Prostor za pranje pribora za jelo i posuđa

Član 67

Prostor za pranje pribora za jelo i posuđa mora da bude odvojen od prostora za pranje i pripremu namirnica.

U prostoru za pranje pribora za jelo i posuđa mora da se nalazi:

- pult od nerđajućeg materijala sa kantom za otpatke;
- pult za prljavo posuđe i pribora za jelo;
- pult za prljave čaše; i
- mašina za pranje posuđa i dvodjelna sudopera.

Ukoliko u prostoru iz stava 2 ovog člana nema mašine za pranje posuđa, potrebno je da se obezbjedi trodjelna sudopera za potapanje, pranje i ispiranje posuđa.

Prostor za pranje kuhinjskog posuđa sastoji se od pulta od nerđajućeg materijala za korišćene lonce i šerpe, kanti/kontejnera za otpatke i trodjelne sudopere za potapanje, pranje i ispiranje posuđa.

Odlaganje i sortiranje otpada

Član 68

U ugostiteljskom objektu treba da bude obezbjeđen prostor za prikupljanje otpadaka i privremeno skladištenje otpadnog materijala.

Prostor iz stava 1 ovog člana treba da ima površinu koja obezbjeđuje nesmetano kretanje servisnih vozila/kamiona za skupljanje otpada.

U prostoru iz stava 1 ovog člana treba da se nalazi aparat sa vodom pod pritiskom.

Točionica pića

Član 69

Ugostiteljski objekat u kojem se uslužuju pića i napici mora da ima točionicu pića.

Točionica pića ima kafemat/ledomat/sokovnik, dvodjelnu sudoperu za pranje čaša sa toplom i hladnom vodom i rešetkom za suđe/mašina za pranje suđa, rashladne i termičke uređaje ukoliko se uslužuju topli napici i police za držanje čaša i pića.

Prostorije za usluživanje

Član 70

Usluživanje gostiju hranom, pićem i napicima obavlja se u prostorijama za usluživanje.

Izuzetno od stava 1 ovog člana usluživanje može da se vrši i na prostorima izvan prostorija za usluživanje (na terasi, bašti i sličnom prostoru).

Prostor iz stava 2 ovog člana, mora da bude ograđen i opremljen odgovarajućom opremom (baštenski stolovi, stolice, suncobrani i slično).

Ako ugostiteljski objekat nema posebnu predprostoriju, odnosno prostor za garderobu za goste, u prostorijama za usluživanje, obezbjeđuje se dovoljan broj vješalica za garderobu u odnosu na broj stolica.

Prostorija za usluživanje u ugostiteljskom objektu - hotelu

Član 71

U ugostiteljskom objektu - hotelu i sličnim objektima, u kojem se nude glavni obroci (ručak, večera) treba da bude obezbijeđena prostorija za usluživanje (restoran sala).

Garni hotel mora da ima prostoriju za usluživanje doručka (doručkovaonica, aperitiv bar i slično).

Veličina restoran sale iz stava 1 ovog člana (broj sjedećih mjesta i površina) zavisi od kapaciteta, vrste i kategorije objekta:

1) broj sjedećih mjesta restoran sale izražen je u procentima u odnosu na kategoriju ugostiteljskog objekta, odnosno u ugostiteljskom objektu - hotelu i sličnim objektima, za kategoriju:

- jedna zvjezdica, potrebno je da se obezbjedi najmanje 20% sjedećih mjesta u odnosu na broj kreveta, a u pansionima najmanje 50% sjedećih mjesta u odnosu na broj kreveta;

- dvije zvjezdice, potrebno je da se obezbjedi najmanje 30% sjedećih mjesta u odnosu na broj kreveta, a u pansionima broj sjedećih mjesta treba da odgovara broju kreveta;

- tri zvjezdice, potrebno je da se obezbjedi najmanje 50% sjedećih mjesta u odnosu na broj kreveta, a u pansionima broj sjedećih mjesta treba da odgovara broju kreveta;

- četiri zvjezdice, potrebno je da se obezbjedi najmanje 60% sjedećih mjesta u odnosu na broj kreveta; i

- pet zvjezdica, potrebno je da se obezbjedi najmanje 80% sjedećih mjesta u odnosu na broj kreveta;

2) površina restoran sale u ugostiteljskom objektu iz grupe "hoteli" za kategorije:

- jedna zvjezdica, iznosi najmanje 1 m² po stolici;

- dvije zvjezdice, iznosi najmanje 1,20 m² po stolici;

- tri i četiri zvjezdice, iznosi najmanje 1,50 m² po stolici; i

- pet zvjezdica, iznosi najmanje 1,80 m² po stolici.

Usluživanje hrane

Član 72

Ugostiteljski objekat koji nudi usluge doručka, polupansiona ili punog pansiona, uslužuje sva jela u prostoriji za usluživanje, po sistemu samousluživanja (švedski sto, bife i slično).

Kontinentalni doručak sastoji se od izbora toplih napitaka uključujući kuvanu kafu, kafu bez kofeina i čajeve, tople čokolade i mlijeka, različitih vrsta hljeba i peciva, margarina ili maslaca, marmelada, voća ili voćnih sokova i slično.

Standardni doručak (bife/jelovnik) sastoji se od izbora toplih napitaka, različitih vrsta hljeba i peciva, marmelada i meda, hladnih narezaka, dimljene ribe i sireva, jaja pripremljenih po izboru gosta, palačinke, jogurt, pahuljice, svježeg voća, voćnih sokova, voćnih kompota i slično.

Ukoliko ponuda doručka u ugostiteljskom objektu iz stava 1 ovog člana nije organizovana po principu samousluživanja (švedski sto, bife i slično), potrebno je da se obezbijedi jelovnik za doručak na osnovu kojeg gost vrši narudžbinu.

Posuđe i pribor za jelo

Član 73

Pribor za jelo u prostorijama za pružanje usluga usluživanja hrane treba da bude izrađen od (nerđajućeg) postojanog materijala, bez znakova dotrajalosti.

Stakleno i porcelansko posuđe koje se koristi treba da je čisto i neoštećeno, a u zavisnosti od kategorije objekta sastoji se od: čaše za vodu, čaše za bijelo i crno vino, šampanjac, koktel pića, žestoka pića i čaše za liker.

U zavisnosti od kategorije objekta, koriste se salvete od odgovarajućeg materijala, a svi stolovi treba da su prekriveni stolnjacima ili podmetačima.

Topla jela poslužuju se topla, na zagrijanim tanjirima, a hladna jela se uslužuju hladna na hladnim ili zamrznutim tanjirima.

Osoblje treba da bude poznato sa hranom koja može prouzrokovati alergijske reakcije.

Jelovnici i karte pića

Član 74

U ugostiteljskim objektima u kojima se priprema i uslužuje hrana i piće, treba da postoji dovoljan broj jelovnika i karti pića, koji su štampani na crnogorskom jeziku i na najmanje jednom stranom jeziku.

Osoblje u ugostiteljskim objektima iz stava 1 ovog člana mora da raspolaže informacijama o ponudi na jelovnicima, kao i o karakteristikama ponuđenih vina.

"Vjerodostojnost jelovnika" je princip koji se uvijek mora primjenjivati.

Zamjene za jela sa jelovnika se ne mogu vršiti bez prethodnog odobrenja gosta.

U zavisnosti od specijalizacije ili koncepta restorana, jelovnici treba da uključuju odgovarajući izbor hrane po osnovnim kategorijama (supe, predjela, mesa, morski plodovi, tjestenine, salata, povrće i desert).

Barovi u holu ugostiteljskog objekta - hotelu

Član 75

Broj i vrsta barova u holu ugostiteljskog objekta – hotelu i sličnim objektima određuje se prema vrsti i kategoriji objekta za pružanje usluge smještaja i usluga pripremanja i usluživanja hrane, pića i napitaka.

Bar iz stava 1 ovog člana treba da je odvojen od restorana, a veličina bara zavisi od broja smještajnih jedinica objekta.

Bar iz stava 1 ovog člana sastoji se od dodatnog smještajnog prostora, sudopere i opreme za bar.

Banket i konferencijske sale u ugostiteljskom objektu - hotelu

Član 76

Banket i konferencijske sale u ugostiteljskom objektu - hotelu i sličnim objektima, sastoje se od posebnog hola, odvojenog spoljašnjeg ulaza, posebne opreme (oprema za prevođenje, projekcije, pokretne i plesne podijume, skladišta i terase na otvorenom), toaleta, garderobe i hodnika koji je povezan sa ugostiteljskim objektom.

Opremanje ugostiteljskih objekata – barovi

Član 77

Barovi u prostoriji za usluživanje u ugostiteljskom objektu za pružanje usluga pripremanja i usluživanja hrane, pića i napitaka moraju da imaju točionicu pića sa izloženim rashladnim vitrinama za hladna jela i poslastice ako ih uslužuju.

Točionica pića iz stava 1 ovog člana treba da ima pult za kojim se gosti mogu neposredno usluživati, a točionica pića u barovima i aparat za pripremu kafe (kafemat), aparat za proizvodnju leda (ledomat), dozere pića i stolice uz pult.

U barovima iz stava 1 ovog člana u kojima se pred gostima pripremaju jednostavna topla jela, uz točionicu pića obezbjeđuje se izložbena rashladna vitrina, radna površina - manipulativni pult sa odgovarajućim termičkim uređajima, uređajima za odvođenje mirisa i pare i dvodjelnom sudoperom, odnosno mašinom za pranje posuđa.

Barovi iz stava 1 ovog člana koji pružaju usluge zabave, moraju da imaju prostor za ples adekvatan veličini bara, odnosno prostor za izvođenje programa, sa odgovarajućim muzičkim uređajima, a ukoliko se organizuju muzičko - zabavni programi, moraju da imaju odvojenu mušku i žensku garderobu za izvođače programa, sa ugrađenim umivaonikom i tušem sa toplom vodom.

Opremanje restorana sa samousluživanjem (ekspres restorana)

Član 78

Ekspres restorani i restorani sa samousluživanjem u prostoriji za usluživanje treba da imaju tople i hladne vitrine za jela i pića, a restorani sa samousluživanjem i samouslužnu liniju, i ne podliježu kategorizaciji.

Opremanje pivnice

Član 79

Pivnica u prostoriji za usluživanje ima točionicu pića sa uređajem za točenje piva i čaše, a oprema se namještajem prilagođenom namjeni objekta (pultovi, klupe, stolovi i stolice).

Opremanje kafeterije sa samousluživanjem

Član 80

Usluga u kafeteriji sa samousluživanjem organizuje se na način da je hrana postavljena na pult ili da hrana i piće budu aranžirani na nekoliko stolova, sa centralnom blagajnom i uslužnom linijom pulta.

Uslužna linija pulta treba da ima traku za posluživanje na kojoj je obezbjeđeno posuđe i poslužavnici.

U kafeteriji iz stava 1 ovog člana, topla hrana treba da je izložena u ugrađenim zagrijanim pultovima, a hladna u ugrađenim frižiderima ili rashladnim vitrinama, a vitrine treba da su zaštićene pregradama.

Toalet za goste

Član 81

Ugostiteljski objekat treba da ima adekvatan broj toaleta za goste.

Broj WC kabina, pisoara i umivaonika u toaletima obezbjeđuje se srazmjerno kapacitetu objekta izraženog brojem sjedećih i stajaćih mjesta i to za ugostiteljski objekat sa kapacitetom:

1) do 20 mjesta treba da ima najmanje jedan potpuno opremljen toalet, zajednički za žene i muškarce;

2) od 20 do 80 mjesta, treba da ima odvojeni toalet sa jednom WC kabinom i predprostorom sa umivaonikom za žene, i jednom WC kabinom, pisoarom i predprostorom sa umivaonikom za muškarce;

3) od 80 do 170 mjesta, treba da ima odvojeni toalet sa dvije WC kabine i predprostorom sa dva umivaonika za žene i jednom WC kabinom, dva pisoara i predprostorom sa dva umivaonika za muškarce;

4) od 170 do 350 mjesta, treba da ima odvojeni toalet sa tri WC kabine i predprostorom sa tri umivaonika za žene i dvije WC kabine, tri pisoara i predprostorom sa tri umivaonika za muškarce;

5) preko 350 mjesta, treba da ima odvojeni toalet sa četiri WC kabine, i predprostorom sa tri umivaonika za žene, a za muškarce tri WC kabine, četiri pisoara i predprostor sa tri umivaonika.

Oprema toaleta za goste

Član 82

Toalet za goste treba da ima WC šolju sa poklopcem i četkom za čišćenje, toalet papirom i metalnom korpom za otpatke, aparat za automatsko osvježavanje, prirodnu ili vještačku ventilaciju, ogledalo, tečni sapun za ruke, papirni ubrus ili uređaj za sušenje ruku uz pomoć vrućeg vazduha, toalet papir, najmanje jedan držač za odjeću i metalnu korpu za otpatke, a umivaonici moraju da imaju toplu i hladnu tekuću vodu.

U toaletu iz stava 1 ovog člana sanitarije treba da budu izrađene od bijele keramike, a podovi od keramičkih pločica ili drugog vodootpornog neklizajućeg materijala, vrata WC kabina moraju da budu od čvrstog materijala sa sistemom za zaključavanje, prozori neprozirni, a zidovi obloženi, u visini od poda do plafona, keramičkim pločicama ili drugim vodootpornim materijalom.

Prostorije javnih toaleta moraju da budu dobro provjetrene, u ispravnom stanju i održavane čistim.

Korišćenje drugih toaleta

Član 83

Ugostiteljski objekti za pružanje usluga ishrane, pića i napitaka, koji su smješteni na aerodromima, željezničkim i autobuskim stanicama i u poslovnim objektima (tržni centri, robne kuće, sportski centri i slično objekti) ne moraju da imaju sopstveni toalet, ukoliko je u okviru te građevinske cjeline obezbijeđeno korišćenje toaleta.

Oprema za pranje veša i hemijsko čišćenje

Član 84

Ugostiteljski objekat može da ima sopstveni vešeraj, sa odvojenim prostorom za čistu i korišćenu/zaprljanu posteljinu i restoranske stolnjake.

Zvučna izolacija

Član 85

U sobi, odnosno apartmanu ugostiteljskog objekta za pružanje usluga smještaja i usluga pripremanja i usluživanja hrane, pića i napitaka, mora da se obezbijedi odgovarajuća zvučna izolacija, a tehnička oprema koja stvara buku (liftovi, generatori), koja se nalazi u blizini soba, odnosno apartmana mora da ima odgovarajuću zvučnu izolaciju.

Parking

Član 86

Za ugostiteljski objekat, po mogućnosti, treba da budu obezbijeđena parking mjesta u zavisnosti od vrste i kategorije ugostiteljskog objekta.

Soba za iznajmljivanje, turistički apartman, turistički apartmanski blok, kuća i stan za iznajmljivanje turistima

Član 87

Soba za iznajmljivanje, turistički apartman, turistički apartmanski blok, kuća i stan za iznajmljivanje turistima treba da ispunjavaju minimalno-tehničke uslove propisane čl. 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 53, 54, 55 i 90 ovog pravilnika.

Ugostiteljski objekti za pružanje usluga pripremanja i usluživanja hrane, pića i napitaka

Član 88

Ugostiteljski objekat za pružanje usluga pripremanja i usluživanja hrane, pića i napitaka, treba da ispunjava minimalno-tehničke uslove propisane čl. 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 60, 61, 62, 63, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 73, 74, 89, 90, 91 i 94 ovog pravilnika.

Temperatura prostorija

Član 89

U svim prostorijama u ugostiteljskom objektu u kojima borave ili se zadržavaju gosti mora da se obezbijedi funkcionisanje sistema klimatizacije i ventilacije.

Temperatura u prostorijama iz stava 1 ovog člana treba da iznosi najmanje 18,5 °C, a najviše 24 °C.

Isticanje oznake vrste i kategorije objekta

Član 90

Na glavnom ulazu u ugostiteljski objekat na vidnom mjestu ističe se vrsta i naziv ugostiteljskog objekta i oznaka dodijeljene kategorije, ukoliko ugostiteljski objekat podliježe kategorizaciji.

Uniforme i prostorije za zaposleno osoblje

Član 91

Osoblje u ugostiteljskom objektu treba da ima uniformu sa identifikacionom oznakom, koja sadrži vrstu i naziv ugostiteljskog objekta i ime i prezime sa nazivom radnog mjesta zaposlenog (upravnik, šef recepcije, konobar, kuvar i slično).

U ugostiteljskom objektu za osoblje mora da bude obezbjeđena: garderoba, dovoljan broj prostorija sa sredstvima za održavanje lične higijene zaposlenih, toaleti i umivaonici.

Ukoliko ugostiteljski objekat ima do 20 zaposlenih, potrebno je da se obezbjedi toalet za osoblje, a ukoliko ima od 20 do 40 zaposlenih, potrebno je da se obezbjedi odvojen toalet za muškarce i žene, umivaonik sa toplom i hladnom vodom, a ukoliko ima više od 40 zaposlenih, potrebno je da se obezbjedi još i prostoriju za objedovanje za osoblje.

Ugostiteljski objekat u kojem se priprema i uslužuje hrana i ugostiteljski objekti za smještaj u kojem se priprema i uslužuje hrana, treba da ima odvojene toalete za osoblje i garderobu za presvlačenje (za muškarce i žene).

Ugostiteljski objekat jednostavnih usluga, brze hrane, grupe caffè barovi, ukoliko ne prelazi površinu od 15 m², ne mora da ispunjava uslove iz stava 2 ovog člana.

Osoblje u ugostiteljskom objektu mora se prema gostu odnositi profesionalno, mora da bude uredno, čisto i primjereno odjeveno, a ukoliko radi na poslovima usluživanja, u restoranima treba da poznaju najmanje jedan strani jezik.

Lična sigurnost i bezbjednost

Član 92

U ugostiteljskom objektu tokom noći sva prilazna vrata, osim glavnog ulaza, treba da budu zaključana ili nadgledana video nadzorom, a telefoni za hitne slučajeve moraju da budu direktno povezani sa recepcijom.

Isticanje cijena

Član 93

U ugostiteljskom objektu za pružanje usluga smještaja i usluga pripremanja i usluživanja hrane, pića i napitaka, u svakoj sobi moraju da budu istaknute cijene sobe po osobi, sa vrstom usluge koju cijena uključuje i posebno iskazanim iznosom boravišne takse.

U propagandnom materijalu u štampanoj ili elektronskoj formi treba da budu istaknute isključivo cijene za individualna noćenja.

Cijene iz st. 1 i 2 ovog člana, sadrže sezonske i vansezonske cijene, a objavljivanje doplata za doručak, polupansion ili puni pansion je fakultativno.

Zaštita od buke

Član 94

Ugostiteljski objekat u kojem se emituje muzika (živa ili mehanička) ili izvodi zabavni program, odnosno upotrebljavaju elektroakustički i akustički uređaji mora da ispunjava uslove za zaštitu od buke u skladu sa posebnim propisom.

Uslovi za lica sa invaliditetom

Član 95

Ugostiteljski objekat mora da ispunjava uslove za nesmetan pristup, kretanje i boravak lica sa invaliditetom, u skladu sa ovim pravilnikom i posebnim propisom.

Kategorizacija ugostiteljskih objekata

Član 96

Ugostiteljski objekti koji podliježu obavezi kategorizacije treba da ispunjavaju i posebne uslove propisane za određenu vrstu i kategoriju objekta.

Ugostiteljski objekti (postojeći i novi) razvrstavaju se u sledeće kategorije od najniže do najviše:

- hotel: jedna, dvije, tri, četiri ili pet zvjezdica;
- mali hotel: jedna, dvije, tri, četiri ili pet zvjezdica;
- garni hotel: jedna, dvije, tri ili četiri zvjezdice;
- apart hotel: jedna, dvije, tri ili četiri zvjezdice;
- butik hotel: četiri ili pet zvjezdica;
- turističko naselje: jedna, dvije, tri, četiri ili pet zvjezdica;
- motel: jedna, dvije ili tri zvjezdice;
- pansion: jedna, dvije ili tri zvjezdice;
- wild beaty resort: četiri ili pet zvjezdica;
- soba za iznajmljivanje turistima: jedna, dvije, tri ili četiri zvjezdica;
- turistički apartmani (do zaključno sa četiri apartmana): jedna, dvije, tri, četiri ili pet zvjezdica;
- turistički apartmanski blok (pet i više turističkih apartmana): jedna, dvije, tri, četiri ili pet zvjezdica;
- kuća za iznajmljivanje turistima: jedna, dvije, tri, četiri ili pet zvjezdica;

- gostionica: jedna, dvije ili tri zvjezdice;
- nacionalni restoran: četiri ili pet zvjezdica;
- restoran: jedna, dvije, tri, četiri ili pet zvjezdica.

Ugostiteljski objekat za pojedine kategorije mora ispunjavati opšte, obavezne i kvalitativne uslove koji su dati:

- za hotel, mali hotel, garni hotel, apart hotel, turističko naselje, motel, pansion i gostionicu u Prilogu 2;
- za sobu za iznajmljivanje turistima, turistički apartman, turistički apartmanski blok i kuću za iznajmljivanje turistima u Prilogu 3;
- za kategorizaciju wild beauty resorta u Prilogu 4; i
- za kategorizaciju butique hotela u Prilogu 5.

Kategorije ugostiteljskog objekta za pružanje usluge smještaja i usluga pripremanja i usluživanja hrane, pića i napitaka

Član 97

Ugostiteljski objekat za pružanje usluge smještaja i usluga pripremanja i usluživanja hrane, pića i napitaka, može da se kategoriše u sljedeće kategorije:

- kategorija pet zvjezdica;
- kategorija četiri zvjezdice;
- kategorija tri zvjezdice;
- kategorija dvije zvjezdice i
- kategorija jedna zvjezdica.

Kategorija pet zvjezdica (***)**

Član 98

Ugostiteljski objekat za pružanje usluge smještaja i usluga pripremanja i usluživanja hrane, pića i napitaka kategorije pet zvjezdica, sastoji se od smještajnih kapaciteta izuzetnih karakteristika, opšte poznatih po nivou komfora, usluga i ambijenta.

Ugostiteljski objekat iz stava 1 ovog člana, treba da ima lift za goste i za personal, 24-satni servis, sadržaje poznatih brendova, osoblje sa znanjem dva strana jezika i niz personalizovanih servisa: concierge, someliere (specijalista za posluživanje vina), mixologist (barmen-koktel majstor), turn-down service (raspremanje kreveta), domaćica objekta, wellness / spa menadžer i slično.

Ugostiteljski objekat iz stava 1 ovog člana, treba da bude lociran na mjestima izuzetne prirodne ljepote, da bude luksuzno opremljen, sa kapacitetima za pružanje wellness i spa usluga, sa više od 10% apartmana u odnosu na ukupan broj soba, vrhunskom kuhinjom i kvalitetnim restoranima.

Ugostiteljski objekat iz stava 1 ovog člana treba da, u zavisnosti od tipa specijalizacije, ima odgovarajuće uređene zelene površine i parkove koji se koriste za rekreaciju, sport i razonodu.

Kategorija četiri zvjezdice (**)**

Član 99

Ugostiteljski objekat za pružanje usluge smještaja i usluga pripremanja i usluživanja hrane, pića i napitaka kategorije četiri zvjezdice sastoji se od smještajnih jedinica sa visokim nivoom komfora i usluge.

U ugostiteljskom objektu iz stava 1 ovog člana broj apartmana ne može biti manji od 10% u odnosu na ukupan broj soba, a mora da bude opremljen kvalitetnom kuhinjom, restoranima i dodatnim sadržajima (fitness klub, prodavnicama i slično).

Ugostiteljski objekat iz stava 1 ovog člana treba da u zavisnosti od tipa specijalizacije, ima odgovarajuće uređene zelene površine i parkove koji se koriste za objekte za rekreaciju, sport, zabavu i druženje.

Kategorija tri zvjezdice (*)**

Član 100

Ugostiteljski objekat za pružanje usluge smještaja i usluga pripremanja i usluživanja hrane i pića kategorije tri zvjezdice, ima standardni nivo komfora i usluga.

Kategorija dvije zvjezdice ()**

Član 101

Ugostiteljski objekat za pružanje usluge smještaja i usluga pripremanja i usluživanja hrane i pića kategorije dvije zvjezdice, sastoji se od smještajnih kapaciteta sa odgovarajućim nivoom komfora i osnovnim uslugama.

Kategorija jedna zvjezdica (*)

Član 102

Ugostiteljski objekat za pružanje usluge smještaja i usluga pripremanja i usluživanja hrane i pića kategorije jedne zvjezdice, treba da ispunjava minimalne standarde propisane za ovu vrstu ugostiteljskog objekta.

Kategorije sobe za iznajmljivanje turistima

Član 103

Soba za iznajmljivanje turistima može da se kategoriše u sljedeće kategorije:

- kategorija četiri zvjezdice
- kategorija tri zvjezdice;
- kategorija dvije zvjezdice i
- kategorija jedna zvjezdica.

Kategorija četiri zvjezdice (**)**

Član 104

Soba za iznajmljivanje turistima, kategorije četiri zvjezdice, sastoji se od smještajnih kapaciteta opremljenih kvalitetnim namještajem i opremom.

Kategorija tri zvjezdice (*)**

Član 105

Soba za iznajmljivanje turistima, kategorije tri zvjezdice, sastoji se od smještajnih kapaciteta sa standardnim kvalitetom namještaja i opreme.

Kategorija dvije zvjezdice ()**

Član 106

Soba za iznajmljivanje turistima, kategorije dvije zvjezdice, sastoji se od smještajnih kapaciteta sa odgovarajućim nivoom komfora i osnovnim uslugama.

Kategorija jedna zvjezdica (*)

Član 107

Soba za iznajmljivanje turistima, kategorije jedne zvjezdice, treba da ispunjava minimalne standarde propisane za ovu vrstu ugostiteljskog objekta.

Kategorije turističkog apartmana, turističkog apartmanskog bloka i kuće za iznajmljivanje turistima

Član 108

Turistički apartman, turistički apartmanski blok i kuća za iznajmljivanje turistima mogu da se kategorišu u sljedeće kategorije:

- kategorija pet zvjezdica;
- kategorija četiri zvjezdice;
- kategorija tri zvjezdice;
- kategorija dvije zvjezdice i
- kategorija jedna zvjezdica.

Kategorija pet zvjezdica (***)**

Član 109

Turistički apartman i turistički apartmanski blok, kategorije pet zvjezdica, sastoje se od smještajnih kapaciteta opremljenih luksuznim namještajem i opremom.

Kuća za iznajmljivanje turistima, kategorije pet zvjezdica, sastoji se od smještajnih kapaciteta smještenih u izuzetnom ambijentu i okruženju, sa luksuznim namještajem i opremom i obezbijeđenom poslugom.

Kategorija četiri zvjezdice (**)**

Član 110

Turistički apartman, turistički apartmanski blok i kuća za iznajmljivanje turistima, kategorije četiri zvjezdice, sastoje se od smještajnih kapaciteta opremljenih kvalitetnim namještajem i opremom.

Kategorija tri zvjezdice (*)**

Član 111

Turistički apartman, turistički apartmanski blok i kuća za iznajmljivanje turistima, kategorije tri zvjezdice, sastoje se od smještajnih kapaciteta sa standardnim kvalitetom namještaja i opreme.

Kategorija dvije zvjezdice ()**

Član 112

Turistički apartman, turistički apartmanski blok i kuća za iznajmljivanje turistima, kategorije dvije zvjezdice, sastoje se od smještajnih kapaciteta sa odgovarajućim nivoom komfora i osnovnim uslugama.

Kategorija jedna zvjezdica (*)

Član 113

Turistički apartman, turistički apartmanski blok i kuća za iznajmljivanje turistima, kategorije jedna zvjezdica, treba da ispunjava minimalne standarde propisane za ovu vrstu ugostiteljskog objekta.

Kategorije objekata za pružanje usluga pripremanja i usluživanja hrane i pića (restorani)

Član 114

Restoran može da se kategoriše u sljedeće kategorije:

- kategorija pet zvjezdica;
- kategorija četiri zvjezdice;
- kategorija tri zvjezdice;
- kategorija dvije zvjezdice i
- kategorija jedna zvjezdica.

Kategorija pet zvjezdica (***)**

Član 115

Restoran kategorije pet zvjezdica treba da ispunjava uslove najvišeg nivoa kvaliteta usluge i komfora, ekskluzivnog izgleda i posebno dizajniranog enterijera, sa najmanjom površinom sale 1,8 m² po stolici.

Sto u restoranu treba da bude opremljen stolnjacima i salvetama visokog kvaliteta, jelovnikom i kartom pića ekskluzivno dizajniranim ili u kožnom povezu, koji su štampani na najmanje četiri jezika, sa širokom ponudom internacionalnih i tradicionalnih jela, sa jelovnikom

kuće i 15 jela po narudžbi, od čega obavezno osam internacionalnih specijaliteta, vinskom kartom koja sadrži osnovne podatke o vrstama i kvalitetu vina, na crnogorskom i najmanje jednom stranom jeziku.

Posuđe za posluživanje treba da bude izrađeno od visoko kvalitetnog materijala (porcelan i slično), čaše odgovarajućeg dizajna, usklađene sa ponudom pića, pribor za jelo visokog kvaliteta, amblemirane čaše, restoransko posuđe i pribor za jelo, a šank (točionica pića) treba da bude opremljen kafematom, ledomatom, sokovnikom i mašinom za pranje čaša.

Ponuda vina treba da sadrži domaća i strana vina i to: 20 visokokvalitetnih različitih vrsta vina, od kojih su deset kvalitetna i pet vrhunska vina sa geografskim porijeklom, šampanjac, konjak, uz profesionalno serviranje u odgovarajućoj posudi, sa ekskluzivno dizajniranom kartom vina koja treba da bude u kožnom povezu.

Restoran treba da bude osposobljen za pripremu unikatnih jela uz kombinovanje vrhunskih kulinarskih tehnika.

Restoran iz stava 1 ovog člana treba da ima sopstveni parking prostor, neposredno uz objekat uz obezbijeđeno čuvanje vozila.

Kategorija četiri zvjezdice (**)**

Član 116

Restoran kategorije četiri zvjezdice, dizajniran je na poseban način u pogledu enterijera, originalnosti, usluge i kuhinje, koja se odlikuje prefinjenim formalnim ambijentom, vrsnim profesionalnim konobarima i kuvarima, elegantnim stolnim uređenjem, porcelanskim, staklenim i srebrnim posuđem i priborom za jelo, kreativnom i raznovrsnom ponudom jelovnika, spektakularnim desertima, odličnom vinskom kartom, rafiniranom prezentacijom jela i pića.

Kategorija tri zvjezdice (*)**

Član 117

Restoran kategorije tri zvjezdice, podrazumjeva manje nacionalne ili specijalizovane restorane, zanimljivog ambijenta, specijalizovanih vrsta jelovnika ili specijaliteta kuće, dječijih jelovnika, kvalitetnog uređenja stola sa salvetama i stolnjacima od kvalitetnog platna i podmetačima i dobrim izborom domaćih i uvoznih vina.

Kategorija dvije zvjezdice ()**

Član 118

Restoran kategorije dvije zvjezdice podrazumijeva prijatan, opušten ambijent koji privlači porodice, čisto i uredno okruženje, raznovrsnu ponudu jelovnika i liste pića, mogući izbor specijaliteta, dječije i druge jelovnike.

Kategorija jedna zvjezdica (*)

Član 119

Restoran kategorije jedne zvjezdica podrazumijeva ograničenu restoransku uslugu, sa jednostavnim ukusnim jelima, papirne salvete i podmetače, ograničen izbor alkoholnih pića (ako su u ponudi) i funkcionalni ambijent za objedovanje.

Bazeni

Član 120

U ugostiteljskom objektu za pružanje usluge smještaja i usluga pripremanja i usluživanja hrane, pića i napitaka, veličina spoljašnjeg - otvorenog bazena je:

- za objekte do 350 ležaja, najmanje 105 m², odnosno dimenzija 15 m x 7 m i dubine najmanje 1,40 m,

- za objekte sa više od 350 ležaja, veličina bazena je 0,40 m² po krevetu.

U ugostiteljskom objektu za pružanje usluge smještaja i usluga pripremanja i usluživanja hrane, pića i napitaka, veličina unutrašnjeg - zatvorenog bazena je 0,30 m² po krevetu ili najmanje 40 m² u zavisnosti od toga koji bazen je veće površine.

U ugostiteljskom objektu iz stava 1 ovog člana, minimalna veličina bazena za djecu treba da bude 5 m², sa dubinom od 0,50 m.

Kompleks bazena sastoji se od bazena, bazena za djecu, bazena za vodenu masažu i slično, dok se za dodatni ugođaj gostiju, mogu instalirati i vještački vodopadi.

Bazen iz stava 1 ovog člana treba da ima automatizovan sistem za prečišćavanje, filtere za bazen od nerđajućeg čelika, higijenski ispravnu vodu i sanitarni čvor za korisnike bazena.

Ugostiteljski objekat koji ima bazen iz stava 1 ovog člana, treba da ima spasioca sa adekvatnom opremom i priborom za pružanje prve pomoći.

Otvoreni bazen treba da bude lociran na prostoru koji je osunčan tokom čitavog dana, u blizini plaže, sa dovoljnim brojem suncobrana i ležaljki u skladu sa kapacitetom i nivoom popunjenosti objekta za pružanje usluge smještaja, a snack-bar, bar, tuš kabine sa prostorijama za presvlačenje i spremišta za opremu treba da budu uključeni u kompleks bazena.

Velnes&spa kapaciteti

Član 121

Raznovrsnost velnes&spa kapaciteta i usluga zavisi od vrste, kategorije i lokacije ugostiteljskog objekta za pružanje usluge smještaja i usluge pripremanja i usluživanja hrane, pića i napitaka.

Površina unutrašnjih prostorija hotelskih rekreacionih i velnes&spa centara iz stava 1 ovog člana treba da iznosi najmanje 200 m² za kapacitet od 50 do 150 kreveta, sa uvećanjem od 0,5 m za svaki dodatni krevet.

Osnovni rekreacioni i velnes&spa kapaciteti sastoje se od:

- 1) hola, recepcije;
- 2) prostora za relaksaciju;
- 3) fitnes sala;
- 4) prostorija za masaže;

- 5) solarijuma;
- 6) sauna sa tuševima;
- 7) bazena (klasični, hidromasažni i drugi) i
- 8) garderobe za žene i muškarce, sa tuševima i toaletima.

Rekreacioni i sportski objekti koji čine dio hotela

Član 122

Rekreacioni i sportski objekti mogu uključivati različite sadržaje: teniske terene, igrališta za djecu, sobe za igru i slično.

Teniski tereni na otvorenom prostoru treba da budu postavljeni u pravcu sjever-jug, a treba da imaju i zid za treniranje i noćno osvjjetljenje.

Igrališta za djecu i prostori za njihovo čuvanje moraju da budu prirodno osvijetljeni dnevnim svjetlom, posebno dizajnirani i korišćeni samo za tu svrhu, a sobe za igru treba da budu opremljene za različite društvene igre.

Specijalizacija ugostiteljskih objekata

Član 123

Specijalizacija može da se dodjeli razvrstanim i kategorisanim ugostiteljskim objektima koji raspolažu posebnim sadržajima i opremom u skladu sa posebnim zahtjevima gostiju.

Za specijalizaciju iz stava 1 ovog člana, mogu da se prijave hotel, mali hotel, apart hotel i butik hotel, kategorisani sa najmanje tri zvjezdice u zavisnosti od vrste objekta, s tim da se za svaki objekat koji ispunjava uslove za specijalizaciju mogu dodijeliti najviše dvije specijalizacije.

Tipovi specijalizacije

Član 124

U zavisnosti od sadržaja, opreme i vrsti usluge, odnosno posebnih zahtjeva gostiju, ugostiteljskim objektima se posebnim standardima mogu utvrditi sljedeći tipovi specijalizacije:

1) poslovni ugostiteljski objekat je objekat u kojem se pružaju usluge poslovnim ljudima uključujući sobe opremljene radnim stolom i pratećim priključcima za biznis komunikaciju, potpuno opremljene biznis centre sa profesionalnim osobljem, posebno opremljene prostorije manjeg kapaciteta za održavanje seminara, telekomunikacione usluge, poslovnu biblioteku, obezbijeđene prevodilačke usluge i slično;

2) kongresni ugostiteljski objekat je objekat u kojem se pružaju posebne usluge za kongrese i sajmove, uključujući posebnu opremu, spremišta za opremu, izložbene prostore, prevodilačke usluge, potpuno opremljeni press centri i slično;

3) unikatni ugostiteljski objekat je jedinstveni ugostiteljski objekat zbog specifičnih/unikatnih karakteristika, strukture zgrade ili grupe zgrada i koji se nalazi na lokacijama sa jedinstvenom panoramom, u istorijskim objektima i slično;

4) velnes&spa ugostiteljski objekat je objekat u kojem se pružaju posebne usluge za podizanje nivoa kondicije i opšteg zdravlja, uključujući kozmetičke centre, banjske kapacitete, fitnes kapacitete, terapijske tretmane, saune, solarijume, zagrijane bazene, masaže i slično;

5) zdravstveni ugostiteljski objekat je objekat u kojem se pružaju usluge tretmana za liječenje i rekonvalescenciju, prirodno ozdravljenje i preventivnu medicinu, uključujući klasične i medicinske tretmane sa lokalnim metodama liječenja, vodenom terapijom, kineziterapijom, elektroterapijom, gimnastikom i drugim metodama liječenja;

6) odmorišni ugostiteljski objekat je objekat u kojem se pružaju posebne usluge za porodice, uključujući aktivnosti i sadržaje za djecu pod nadzorom, igraonice, usluge čuvanja djece, posebne menije, programe animacije za djecu i slično;

7) istorijski ugostiteljski objekat je objekat lociran u istorijskim zgradama, koje su upisane u registar spomenika kulture ili hoteli koji su označeni kao značajni objekti od strane lokalnih ili međunarodnih udruženja za očuvanje istorijskih spomenika;

8) golf ugostiteljski objekat je objekat koji se nalazi u neposrednoj blizini golf terena sa 18 rupa sa mogućnošću korišćenja vozila, koji ima klub sa restoranom i barom, svlačionice i tuševе, specijalizovanu prodavnicu za golf opremu, centar za obuku, golf profesionalce, usluge prevoza do golf terena i slično;

9) tenis ugostiteljski objekat je objekat koji se nalazi u neposrednoj blizini teniskih kompleksa, koji obuhvataju teniske terene sa raznim podlogama, osvjetljenjem, specijalizovane prodavnice sa mogućnošću iznajmljivanja teniske opreme, intenzivne kurseve tenisa, teniske profesionalce, svlačionice, tuševе i slično;

10) casino ugostiteljski objekat je objekat koji pored usluga smještaja i usluga pripremanja i usluživanja hrane i pića gostima pruža i usluge kazina i drugih igara na sreću;

11) zimski centar predstavlja ugostiteljski objekat koji je lociran u planinskim centrima, opremljeni sadržajima za sportske i druge aktivnosti na snijegu;

12) eco ugostiteljski objekat je objekat sa posebnim naglaskom na ekologiji i očuvanju prirode, sa ekološkim programima i programima korišćenja alternativnih vidova energije koji podrazumijevaju mjere za adekvatno tretiranje čvrstog otpada, maksimalno koriste materijale koji se mogu reciklirati i slično.

Uslovi za dodjeljivanje specijalizacije dati su u Prilogu 6.

Način kategorizacije ugostiteljskih objekata

Član 125

Ugostiteljski objekti iz člana 96 ovog pravilnika, kategorišu se prema uslovima propisanim ovim pravilnikom u pogledu uređenja, opreme i usluga i to:

- 1) opštih;
- 2) obaveznih; i
- 3) kvalitativnih standarda.

Ugostiteljski objekti koji podliježu obavezi kategorizacije pojedinačno se kategorišu, ako ispunjavaju opšte, obavezne i kvalitativne standarde za datu vrstu i kategoriju.

Zahtjev za određivanje kategorije

Član 126

Zahtjev za određivanje kategorije ugostiteljskog objekta koji se kategoriše sadrži:

- naziv/ime i prezime, adresa i telefon podnosioca zahtjeva;
- vrsta, naziv i adresa objekta za koji se podnosi zahtjev;

- broj i datum rješenja nadležnog organa o obavljanju ugostiteljske djelatnosti/rješenja o upisu u Centralni turistički registar;
- postojeća kategorija objekta/depadansa,
- godinu izgradnje/godinu posljednjeg rekonstrukcije/adaptacije objekta,
- kapacitet objekta: broj i struktura smještajnih jedinica i ukupan broj ležaja/broj stolica (za restorane)
- kategoriju koja se traži,
- potpis ovlaštenog lica i pečat.

Uz zahtjev iz stava 1 ovog člana, podnosi se odgovarajuća popunjena "ček" lista kao izjava o ispunjenosti uslova za traženu kategoriju i dokaz o uplati administrativne takse na račun nadležnog organa u skladu zakonom.

Tabla sa oznakom kategorije

Član 127

Kategorije ugostiteljskih objekata označavaju se jednoobraznom standardizovanom pravougaonom tablom, koja se postavlja sa spoljašnje strane glavnog ulaza u objekat.

Ugostiteljski objekti kategorije od jedne do pet zvjezdica, označavaju se odgovarajućim brojem hromiranih zvjezdica, ispod zvjezdica ističe se vrsta ugostiteljskog objekta, a podloga table, zvjezdice, slova i simboli su hromirani.

Tehnička i grafička rješenja standardizovanih tabli iz stava 1 ovog člana dati su u Prilozima 7 i 8.

Standard kvaliteta

Član 128

Standard kvaliteta koji se obilježava oznakom "Q", može da se na zahtjev ugostitelja, dodijeli ugostiteljskom objektu iz vrste "hotel", kategorije 4 i 5 zvjezdica, u skladu sa posebnim propisom.

Bed & Bike standard

Član 129

Ugostiteljskom objektu za pružanje usluge smještaja i usluge pripremanja i usluživanja hrane i pića, može se dodijeliti „bed & bike“ standard, ukoliko ispunjava uslove date u Prilogu 9.

Wild beauty standard

Član 130

Ugostiteljskom objektu za pružanje usluge smještaja i usluge pripremanja i usluživanja hrane i pića, može da se dodijeli „wild beauty standard“, ukoliko ispunjava uslove date u Prilogu 4.

Objekti upisani u registar kulturnih dobara

Član 131

Pružanje usluga smještaja, pripremanja i usluživanja hrane, pića i napitaka može da se vrši u objektima upisanim u registar kulturnih dobara ukoliko ispunjavaju uslove date u Prilogu 10.

Prilozi

Član 132

Prilozi 1 do 10 čine sastavni dio ovog pravilnika.

Prilozi iz stava 1 ovog člana objaviće se samo u elektronskom izdanju "Službenog lista Crne Gore".

Prestanak važenja

Član 133

Danom stupanja na snagu ovog pravilnika, prestaje da važi Pravilnik o vrstama, minimalno-tehničkim uslovima i kategorizaciji ugostiteljskih objekata ("Službeni list CG", br. 63/11, 47/12 i 8/15).

Stupanje na snagu

Član 134

Ovaj pravilnik stupa na snagu narednog dana od dana objavljivanja u "Službenom listu Crne Gore".

Broj: 101-1295/4
Podgorica, 28. maja 2018. godine
Ministar,
Pavle Radulović, s.r.

**STANDARDI ZA KATEGORIZACIJU
OPŠTI, OBAVEZNI I KVALITATIVNI STANDARDI ZA
RESTORANE (NACIONALNI, KLASIČNI I SPECIJALIZOVANI)**

VRSTA I NAZIV RESTORANA: _____

SAČINJAVANJE ČEK LISTE ZA RESTORANE:		
Opšti standardi	Stanje:	Bodovi:
<p>U dijelu "Opšti standardi" u kolonama UGOSTITELJ* ili KOMISIJA / INSPEKCIJA** upisati broj bodova koji odgovara stanju ugostiteljskog objekta: *kolonu: UGOSTITELJ popunjava ugostitelj, **kolonu: KOMISIJA / INSPEKCIJA popunjava ili Komisija za kategorizaciju (prilikom utvrđivanja kategorije) ili inspekcija (prilikom vršenja kontrole) (Ukupne bodove po pojedinim kriterijumima za "Opšte standarde" upisati u Tabelu za određivanje kategorije)</p>	Odličan kvalitet i stanje / ponuda	2
	Standardan kvalitet i stanje / ponuda	1
	Ne postoji ili Neprimjenjivo (u slučaju da ne postoji uslov za ispunjenje standarda)	0
	Nezadovoljavajući kvalitet i stanje / ponuda	-1
	Potrebne su popravke/zamjene/dorade/dopune	-2
	Opšti utisak (sopstvena procjena)	3 do (-3)
Obavezni standardi		
<p>U dijelu "Obavezni standardi", popunjavati kolonu koja odgovara traženoj kategoriji - objekat MORA da ispunjava "Obavezne standarde" za određenu vrstu i kategoriju objekta:</p>	Ukoliko objekat zadovoljava obavezni standard, zaokružiti oznaku "OS" (obavezni standard)	
	Ukoliko objekat niže kategorije zadovoljava obavezni standard više kategorije, zaokružiti broj 1 u koloni "Kvalitativni standardi"	
	Ukoliko objekat NEMA obavezni standard, neophodno je da KOMISIJA ili INSPEKCIJA ukaže na potrebu obezbjeđivanja uslova da se zadovolji nedostajući standard u određenom roku	
Kvalitativni standardi		
<p>Kvalitativni standardi se odnose na sadržaje kojima se unapređuje kvalitet usluge:</p>	<p>Ukoliko objekat ispunjava kvalitativni standard zaokružiti broj 1. Kvalitativne bodove za OBAVEZNE STANDARDE (OS) dobija samo objekat niže kategorije u slučaju da ispunjava OBAVEZNI STANDARD više kategorije (a koji nije u obavezi da ispunjava). Objekat koji mora da ispunjava OS - NE DOBIA i kvalitativni bod</p>	
Određivanje kategorije objekta		
<p>U Tabelu za određivanje kategorije, upisati ukupne bodova za opšte i kvalitativne standarde:</p>	<p>Kategorija objekta određuje se na osnovu ispunjenih "Obaveznih standarda", ukupnih bodova za "Opšte standarde" i ukupnih bodova za "Kvalitativne standarde" u odnosu na potreban broj bodova za kategoriju objekta koji je utvrđen u Tabeli za određivanje kategorije - objekat mora da zadovoljava minimum "opštih" i "kvalitativnih" bodova za odgovarajuću kategoriju</p>	

OPŠTI, OBAVEZNI I KVALITATIVNI STANDARDI											
	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	1*	2*	3*	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
OBJEKAT, PRILAZ I UREĐENJE OKOLINE											
Stanje eksterijera objekta/balkona/ograde	2,1,0,-1,-2										
Stanje prozora i vrata	2,1,0,-1,-2										
Stanje prilaza i ulaza	2,1,0,-1,-2										
Stanje putokaza do restorana i oznaka na restoranu	2,1,0,-1,-2										
Kvalitet uređenosti i održavanja zelenih i drugih površina	2,1,0,-1,-2										
Stanje okolnih staza	2,1,0,-1,-2										
Opšti utisak	3,2, 1,0,-1, -2, -3										
UKUPNO:											
PARKING (OSIM ZA OBJEKTE KOJI SE NALAZE U UŽOJ GRADSKOJ/PJEŠAČKOJ ZONI)											
Kapacitet parkinga											
Za najmanje 10% stolova u restoranu				OS	OS						
Za najmanje 20% stolova u restoranu						OS			1		
Za najmanje 30% stolova u restoranu							OS	OS	1		
Za restorane pored puta, locirane izvan naseljenog mjesta, parking prostor za najmanje 20% stolova				OS	OS						
Za restorane pored puta, locirane izvan naseljenog mjesta, parking prostor za najmanje 40% stolova						OS			1		
Za restorane pored puta, locirane izvan naseljenog mjesta, parking prostor za najmanje 60% stolova							OS	OS	1		

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	1*	2*	3*	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
Nadzor vozila							OS	OS	1		
Obezbijeđeno najmanje jedno parking mjesto za osobe sa invaliditetom				OS	OS	OS	OS	OS			
Natkriveni parking									1		
Označeno parking mjesto za autobuse									1		
Parking sa uslugom odvoženja i dovoženja auta									1		
ULAZ U RESTORAN											
Uređen prilaz i ulaz za goste				OS	OS	OS	OS	OS			
Uređen prilaz za vozila, gdje je primjenljivo				OS	OS	OS	OS	OS			
Natkriven glavni ulaz						OS	OS	OS	1		
STANJE JAVNIH PROSTORA - PREDPROSTORIJA/GARDEROBA/HODNIK											
Kvalitet podova, zidova i plafona	2,1,0,-1, -2										
Kvalitet osvjetljenja	1,0,-1										
Kvalitet namještaja	2,1, 0,-1, -2										
Opšti utisak	3, 2, 1, 0,-1, -2, -3										
UKUPNO:											
GARDEROBE											
Garderoba u sastavu prostorije za usluživanje				OS	OS						
Garderoba izvan prostorije za usluživanje						OS	OS	OS	1		
LIFTOVI - gdje je primjenljivo											
Lift za goste, ukoliko je restoran smješten na drugom ili višim spratovima				OS	OS	OS	OS	OS			

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	1*	2*	3*	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
Poseban lift za dopremanje hrane, ukoliko se kuhinja i prostorija za usluživanje nalaze na različitim spratovima				OS	OS	OS	OS	OS			
GRIJANJE (ne odnosi se na objekte koji se koriste samo u ljetnjoj sezoni) I KLIMATIZACIJA											
Grijanje prostorija za goste do temperature minimum 18,5°C				OS	OS						
Grijanje prostorija za goste do temperature minimum 20 °C						OS			1		
Grijanje prostorija za goste do temperature minimum 22 °C							OS	OS	1		
Klimatizacija u prostorijama za usluživanje gostiju (gdje nije moguća prirodna ventilacija) usklađeni sa površinom za usluživanje				OS	OS	OS	OS	OS			
OSOBLJE											
Uniformisano osoblje				OS	OS	OS	OS	OS			
Identifikaciona kartica, bedž ili pločica sa imenom i prezimenom i pozicijom zaposlenog				OS	OS	OS					
Različito dizajnirana radna odjeća za uslužno osoblje prema sektorima rada i bedž sa imenom i prezimenom i pozicijom zaposlenog							OS	OS	1		
Usluživanje gostiju na jednom stranom jeziku				OS	OS	OS					
Usluživanje gostiju na dva i više stranih jezika							OS	OS	1		

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	1*	2*	3*	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
Osoblje sa dobrim poznavanjem sastava jela i poznavanjem pića i sposobnošću davanja objašnjenja i preporuka gostima				OS	OS	OS	OS	OS			
Osposobljeno osoblje za pripremanje jela pred gostima						OS	OS	OS	1		
Najmanje jedan zaposleni u smjeni za prezentaciju i usluživanje vina						OS	OS		1		
Najmanje jedan zaposleni u smjeni za prezentaciju i usluživanje vina sa setifikatom (somalijer)								OS	1		
Najmanje jedan zaposleni u smjeni na 40 konzumnih mjesta				OS	OS						
Najmanje jedan zaposleni u smjeni na 30 konzumnih mjesta						OS			1		
Najmanje dva uslužna radnika na svakih 20 gostiju							OS	OS	1		
Najmanje po jedan zaposleni u smjeni: konobar, barmen i somelijer na svakih 20 konzumnih mjesta								OS	1		
Osoblje zaduženo za prihvata i smještaj gostiju							OS	OS	1		
Posebne prostorije za osoblje (za ličnu higijenu i objedovanje) u skladu sa brojem zaposlenih				OS	OS	OS	OS	OS			
KNJIGA PRIGOVORA											
Knjiga prigovora				OS	OS	OS	OS	OS			
USLUGE REZERVACIJE I TELEFONA											
Postojanje ulaznog info pulta i / ili ulazne prijemne službe								OS	1		

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	1*	2*	3*	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
Mogućnost korišćenja telefona u objektu				OS	OS						
Prenosivi telefon na raspolaganju gostima						OS	OS	OS	1		
Besplatan bežični pristup internetu u objektu				OS	OS	OS	OS	OS			
Mogućnost rezervacije telefonom ili internetom							OS	OS	1		
SIGURNOST I PROTIVPOŽARNA ZAŠTITA											
Sve prostorije sa dimnim detektorom				OS	OS	OS	OS	OS			
Standardne, svijetleće oznake ka izlazu u slučaju opasnosti				OS	OS	OS	OS	OS			
Protivpožarni aparat - atestiran				OS	OS	OS	OS	OS			
Kutija prve pomoći				OS	OS	OS	OS	OS			
Video nadzor							OS	OS	1		
STANJE LIFTOVA ZA GOSTE (gdje je primjenljivo)											
Kvalitet kabine lifta	2,1,0,-1, -2										
Funkcionisanje svjetala-pokazatelja sprata	1,0,-1										
Kvalitet osvjjetljenja	1,0,-1										
Mehanička efikasnost	1,0,-1										
Telefon za hitne slučajeve ili zvono	1,0,-1										
Generalno stanje čistoće u liftu	1,0,-1										
Opšti utisak	3, 2, 1, 0, -1, -2, -3										
UKUPNO:											
RESTORAN											
STANJE PROSTORIJE ZA USLUŽIVANJE											
Kvalitet i stanje zidnih obloga	2,1,0,-1, -2										

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	1*	2*	3*	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
Kvalitet i stanje podnih materijala/tepiha	2,1,0,-1, -2										
Kvalitet i stanje prozora / zavjesa	2,1,0,-1, -2										
Kvalitet, udobnost i stanje namještaja	2,1,0,-1, -2										
Kvalitet osvjetljenja	1,0,-1										
Funkcionisanje sistema grijanja, ventilacije i klimatizacije (18,5-24°C) svjež vazduh	1,0,-1										
Generalno stanje čistoće u restoranu	1,0,-1										
Jelovnici i karte pića (stanje i ponuda)	1, 0,-1										
Dekoracija prostora prema posebnom dizajnu i standardima estetike	2,1,0,-1, -2										
Opšti utisak	3, 2,1,0,-1, -2, -3										
UKUPNO:											
AMBIJENTALNI KOMFOR											
Funkcionalna organizacija i opremljenost restorana				OS	OS	OS	OS	OS			
Nacionalni restoran odlikava nacionalnu kulturu i istorijsko nasleđe Crne Gore							OS	OS			
Specijalizovani restoran odlikava vrstu specijalizacije (lovački, riblji i dr.)				OS	OS	OS	OS	OS			
Apertiv bar, kapaciteta najmanje 20% broja stolica u sali za usluživanje, površine najmanje 1,20 m2 po stolici							OS	OS	1		
Šank opremljen kafetatom / ledomatom / sokovnikom i mašinom za pranje čaša							OS	OS	1		
Muzika uživo									1		
Ukrasne biljke / cvijetni / dekorativni aranžmani i sl.									1		

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	1*	2*	3*	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
POVRŠINA PROSTORIJE ZA USLUŽIVANJE PO KONZUMNOM MJESTU											
minimum 1,00 m2				OS							
minimum 1,20 m2					OS				1		
minimum 1,50 m2						OS	OS		1		
minimum 1,80 m2								OS	1		
STANJE POSTAVKE NA STOLOVIMA											
Broj stolica za hranjenje djece najmanje 2% od ukupnog broja konzumnih mjesta							OS	OS	1		
Stolovi prekriveni stolnjakom ili podmetačem, papirna salveta za svakog gosta				OS	OS						
Stolovi prekriveni stolnjakom, nadstolnjakom ili podmetačem, platnena salveta za svakog gosta						OS			1		
Stolovi prekriveni stolnjakom, nadstolnjakom ili podmetačem od kvalitetnog materijala (damast i slično), platnene salvete za svakog gosta							OS	OS	1		
Posuđe za posluživanje i pribor za jelo, standardnog kvaliteta				OS	OS						
Posuđe za posluživanje i pribor za jelo, višeg nivoa kvaliteta						OS					
Posuđe za posluživanje i pribor za jelo visokog kvaliteta i dizajna, čaše odgovarajućeg dizajna, usklađene s ponudom pića i standardnim propisima							OS	OS	1		
Slanik i ostali pribor na servis stolovima						OS	OS	OS	1		
Amblemirane čaše, restoransko posuđe i pribor za jelo									1		

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	1*	2*	3*	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
Stolovi ukrašeni cvjetnim / dekorativnim aranžmanima									1		
JELOVNICI I KARTE PIĆA											
Jelovnici i karte pića ispisani na crnogorskom i najmanje jednom stranom jeziku				OS	OS	OS	OS				
Jelovnici i karte pića od kvalitetnog materijala sa amblemom restorana, na crnogorskom i najmanje tri strana jezika								OS	1		
Posebni jelovnik za djecu/dijetetski/vegeterijanski i dr.									1		
PONUĐA JELA											
Jelovnik za klasičan restoran, sadrži najmanje:											
Pet jela, od kojih su minimum dva internacionalna				OS							
Sedam jela, od kojih su minimum tri internacionalna					OS				1		
Specijalitet kuće i 12 jela, od kojih je minimum šest internacionalnih						OS			1		
Specijalitet kuće, 15 jela po porudžbi od kojih su minimum osam internacionalnih, kao i jela za vegeterijance i dr.							OS	OS	1		
Jelovnik za nacionalni restoran - min. 70% tradicionalnih jela / specijalizovani restoran -min. 70% jela shodno specijalizaciji, sadrži najmanje:											
Pet jela				OS							
Sedam jela					OS				1		
Deset jela i jedno internacionalno						OS			1		
15 jela i dva internacionalna							OS	OS	1		

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	1*	2*	3*	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
JELOVNIK I KARTA PIĆA UKLUČUJU SLJEDEĆE KATEGORIJE JELA I PIĆA:											
Topla i hladna predjela	1, 0, -1										
Izbor supa i čorbi	1, 0, -1										
Izbor salata	1, 0, -1										
Veliki izbor jela sa mesom, ribom, morskim plodovima i tjesteninom	2, 1, 0, -1, -2										
Veliki izbor jela od povrća	2, 1, 0, -1, -2										
Ponuda poslastica	1, 0, -1										
Topli i hladni bezalkoholni napici	1, 0, -1										
Gazirani i negazirani sokovi i mineralna voda	1, 0, -1										
Ponuda alkoholnih pića	1, 0, -1										
Opšti utisak	3, 2,1,0,-1, -2, -3										
UKUPNO:											
PONUĐA VINA											
Pet različitih vrsta vina, od kojih su dva kvalitetna vina sa geografskim porijeklom				OS	OS						
15 različitih vrsta vina, od kojih su deset kvalitetna i tri vrhunska vina sa geografskim porijeklom						OS			1		
20 različitih vrsta vina, od kojih su deset kvalitetna i pet vrhunska vina sa geografskim porijeklom							OS	OS	1		
Vinska karta, sa osnovnim podacima o vrstama i kvalitetu vina, na crnogorskom i najmanje jednom stranom jeziku							OS	OS	1		
USLUŽIVANJE JELA I PIĆA											
Usluživanje toplih jela na zagrijanim tanjirima							OS	OS	1		
Usluživanje jela na grijačima za serviranje jela									1		

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	1*	2*	3*	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
Prezentacija jela (neposredno pokazivanje gostu)									1		
Izložbeni prostor sa pićima									1		
Rashladne vitrine za izlaganje specijaliteta, poslastica i salata									1		
KUHINJSKI BLOK											
STANJE KUHINJE											
Kvalitet i stanje podova, zidova i plafona	2,1,0,-1, -2										
Kvalitet osvjetljenja	1,0,-1										
Stanje rashladnih uređaja i zamrzivača sa termostatom na vidnom mjestu	1,0,-1										
Kvalitet površina za pripremanje hrane	1,0,-1										
Stanje sudopera za pripremanje namirnica	1,0,-1										
Stanje i dovoljan broj mašina za odvojeno pranje restoranskog posuđa i kuhinjskog posuđa ili trodjelna sudopera	1,0,-1										
Stanje lavaboa za pranje ruku zaposlenih	1,0,-1										
Stanje ventilacionog (nape) i protiv-požarnog sistema	1,0,-1										
Opremljena i profesionalno dizajnirana kuhinja, kapaciteta za pripremu hrane za najmanje 50% ukupnog broja restoranskih stolica	1,0, -1										
Konobarska kasa	1, 0, -1										
Korpa za serviranje crnih vina	1, 0, -1										
Posuda za hlađenje bijelih vina	1, 0, -1										
Generalno stanje čistoće u kuhinji	1,0,-1										
Opšti utisak	3, 2,1,0,-1, -2, -3										
UKUPNO:											

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	1*	2*	3*	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
DOPREMA I SKLADIŠTENJE NAMIRNICA, SIROVINA I DRUGIH ROBA											
Pristup za dostavna vozila odvojen od ulaza za goste				OS	OS	OS	OS	OS			
Natkriven ulaz za dopremu robu							OS	OS	1		
Prostorije za prijem robe				OS	OS	OS	OS	OS			
Prostorije za privremeno odlaganje otpada				OS	OS	OS	OS	OS			
Posebne hladnjače / rashladni uređaji / magacini za meso, ribu, voće, povrće, mliječne proizvode, konzerviranu robu, piće, papir i tekstil i dr., kao i za sredstva za higijenu				OS	OS	OS	OS	OS			
Roštilj / otvorena pećnica (ukoliko postoji) poželjno je da bude u posebno izdvojenom prostoru ili u sastavu tople kuhinje									1		
ŠANK (TOČIONICA PIĆA)											
Aparat za kafematom / ledomatom / sokovnikom	1,0, -1										
Sudopera (dvodjelna) ili mašina za pranje čaša	1, 0, -1										
Polica za držanje čaša/pića	1, 0, -1										
Generalno stanje čistoće	1,0,-1										
Opšti utisak	3, 2,1,0,-1, -2, -3										
UKUPNO:											
SANITARNE PROSTORIJE											
Broj WC kabina i pisoara:											
Do 20 mjesta: najmanje jedan potpuno opremljen toalet, zajednički za žene i muškarce				OS	OS	OS	OS	OS			

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	1*	2*	3*	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
20-80 mjesta: odvojeni toaleti sa jednom WC kabinom i predprostorom za žene, i jednom WC kabinom, pisoarom i predprostorom za muškarce				OS	OS	OS	OS	OS			
80-170 mjesta: odvojeni toaleti sa dvije WC kabine i predprostorom sa dva umivaonika za žene, i jednom WC kabinom, dva pisoara i predprostorom sa dva umivaonika za muškarce				OS	OS	OS	OS	OS			
170-350 mjesta: odvojeni toaleti sa tri WC kabine i predprostorom sa tri umivaonika za žene i dvije WC kabine, tri pisoara i predprostor sa tri umivaonika za muškarce				OS	OS	OS	OS	OS			
Preko 350 mjesta: odvojeni toaleti sa četiri WC kabine i predprostorom sa tri umivaonika za žene, a za muškarce tri WC kabine, četiri pisoara i predprostor sa tri umivaonika				OS	OS	OS	OS	OS			
Ulaz u toalet izvan prostorije za usluživanje						OS	OS	OS	1		
Za svaku dodatnu pogodnost (ukrasni/cvijetni aranžman, toaletni sto, stolica i ogledalo sa svjetlom i dr.) u predprostoru za žene									1		
STANJE TOALETA											
Kvalitet podova, zidova i plafona	2,1,0,-1, -2										
Kvalitet sanitarija	2,1,0,-1, -2										
Ventilacioni sistem ili prozor	1,0,-1										
Kvalitet osvjetljenja	1,0,-1										
Ogledalo u skladu sa veličinom lavaboa	1,0,-1										

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	1*	2*	3*	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
Polica za odlaganje torbe uz lavabo	1, 0, -1										
Aparat sa papirnim ubrusima ili za sušenje ruku	1,0,-1										
Stanje držača za sapun ili uređaja za tečni sapun	1,0,-1										
Generalno stanje čistoće u toaletu	1,0,-1										
Samo-osvježavajući sistem /ventilacija	1, 0, -1										
Držać za odjeću	1, 0, -1										
Metalna korpa za otpatke	1, 0, -1										
Opšti utisak	3, 2, 1, 0, -1, -2, -3										
UKUPNO:											
Pregrade između pisoara (ako ima pisoara)						OS	OS	OS	1		
Vremenski plan čišćenja WC-a								OS	1		
OSTALE PROSTORIJE/PROSTORI ZA GOSTE											
Prostorija za koktele									1		
Prostorija za sastanke/tematska druženja									1		
Ljetnja bašta ili terasa (standardi kapaciteta isti kao za prostoriju za usluživanje)									1		
Ljetnja bašta ili terasa sa mogućnošću grijanja zimi (djelimično zastakljena)									1		
Posebna prostorija za djecu/igralište na otvorenom									1		
Za svaki dodatni sadržaj (kafeterija/slastičara/picerija/i sl.) po jedan poen									1		
ALTERNATIVNI IZVORI ENERGIJE I ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE											
Solarna energija/ušteda vode/reciklaža i sl. (za svaki oblik po jedan poen)									1		

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	1*	2*	3*	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
SADRŽAJI ZA OSOBE SA INVALIDITETOM - u skladu sa posebnim propisom											
Sa oštećenim ekstremitetima											
Pristupačne staze oko objekta (širina min. 120 cm, nagib najviše 1:12)									1		
Pristupačan i označen parking blizu ulaza u objekat									1		
Pristupačan ulaz u objekat (rampe za kolica, rukohvati i dr.)									1		
Toalet prilagođene osobama sa invaliditetom									1		
Dovoljno široka vrata i kabina u liftu									1		
Sa oštećenim vidom											
Uputstva, jelovnik i info materijal na Brajevom pismu									1		
Zvučni alarm									1		
Sa oštećenim sluhom											
Vizuleni (svjetleći) alarm									1		

TABELA ZA ODREĐIVANJE KATEGORIJE RESTORANA:						
I OPŠTI STANDARDI	Kriterijumi	*	**	***	****	*****
Objekat	Stanje eksterijera					
Javni prostori (predprostorija/garderoba/hodnici)	Stanje i protivpožarna zaštita					
Lift	Opremljenost, funkcionalnost i sigurnost					
Prostorija za usluživanje	Stanje, opremljenost i funkcionalnost					
Jelovnik i karta pića	Ponuda					
Kuhinja	Stanje, opremljenost i funkcionalnost					
Šank (točionica pića)	Stanje i opremljenost					
Toalet	Stanje i opremljenost					
Ukupno bodova za opšte standarde:						
II KVALITATIVNI STANDARDI	Ukupno bodova za kvalitativne standarde:					
Potreban broj bodova za kategoriju:						
Bodovi za opšte standarde:	sa javnim prostorima i liftom	15-24	25-39	40 - 59	60 - 79	80 +
	bez javnih prostora i lifta	7 - 16	17 - 31	32 - 51	52 - 71	72 +
Bodovi za kvalitativne standarde:		0	1 - 9	10 - 14	15 - 19	20 +

KATEGORIJA RESTORANA: _____

IZJAVA UGOSTITELJA: Ovim izjavljujem da pod moralnom materijalnom i krivičnom odgovornošću garantujem za tačnost podataka koji se odnose na obavezne i kvalitativne standarde.

U _____
Datum: ____/____/____ godine

M. P.

Odgovorno lice:

(ime i prezime)

(potpis)

**STANDARDI ZA KATEGORIZACIJU
OPŠTI, OBAVEZNI I KVALITATIVNI STANDARDI ZA
HOTEL, MALI HOTEL, GARNI HOTEL, APART HOTEL, TURISTIČKO NASELJE, MOTEL, PANSION I GOSTIONICU**

VRSTA I NAZIV UGOSTITELJSKOG OBJEKTA: _____

SAČINJAVANJE ČEK LISTE ZA UGOSTITELJSKE OBJEKTE:		
Opšti standardi	Stanje:	Bodovi:
U dijelu "Opšti standardi" u kolonama UGOSTITELJ* ili KOMISIJA / INSPEKCIJA** upisati broj bodova koji odgovara stanju ugostiteljskog objekta: * kolonu: UGOSTITELJ - popunjava ugostitelj, ** kolonu: KOMISIJA/INSPEKCIJA - popunjava ili Komisija za kategorizaciju (prilikom utvrđivanja kategorije) ili inspekcija (prilikom vršenja kontrole): (Ukupne bodove po pojedinim kriterijumima za "Opšte standarde" upisati u Tabelu za određivanje kategorije)	Odličan kvalitet i stanje	2
	Standardan kvalitet i stanje	1
	Ne postoji ili Neprimjenljivo (u slučaju da nema uslova za ispunjenje standarda)	0
	Nezadovoljavajući kvalitet i stanje	-1
	Potrebne su popravke/zamjene/dorade	-2
	Opšti utisak (sopstvena procjena)	3 do (-3)
Obavezni standardi		
U dijelu "Obavezni standardi", popunjavati kolonu koja odgovara traženoj kategoriji - objekat MORA da ispunjava "Obavezne standarde" za određenu kategoriju objekta:	Ukoliko objekat zadovoljava obavezni standard, zaokružiti oznaku "OS" (obavezni standard)	
	Ukoliko objekat niže kategorije zadovoljava obavezni standard više kategorije, zaokružiti broj 1 u koloni "Kvalitativni standardi"	
	Ukoliko objekat NEMA obavezni standard, neophodno je da KOMISIJA ili INSPEKCIJA ukaže na potrebu obezbjeđivanja uslova da se zadovolji nedostajući standard u određenom roku	
Kvalitativni standardi		
Kvalitativni standardi se odnose na sadržaje kojima se unapređuje kvalitet usluge:	Ukoliko objekat ispunjava kvalitativni standard zaokružiti broj 1. Kvalitativne bodove za OBAVEZNE STANDARDE (OS) dobija samo objekat niže kategorije u slučaju kada ispunjava OBAVEZNI STANDARD više kategorije (a koji nije u obavezi da ispunjava). Objekat koji mora da ispunjava OS za svoju kategoriju - NE DOBIJA i kvalitativni bod	
Određivanje kategorije objekta		
U Tabelu za određivanje kategorije, upisati ukupne bodova za opšte i kvalitativne standarde:	Kategorija objekta određuje se na osnovu ispunjenih "Obaveznih standarda", ukupnih bodova za "Opšte standarde" i ukupnih bodova za "Kvalitativne standarde" u odnosu na potreban broj bodova za određenu vrstu i kategoriju objekta koji je utvrđen u Tabeli za određivanje kategorije - objekat MORA da zadovoljava minimum "opštih" i "kvalitativnih" bodova za odgovarajuću kategoriju	
Određivanje kategorije depadansa		
Standardi za utvrđivanje kategorije depadansa analogni su standardima za glavni objekat (hotel, motel ili pansion) kojem depadans pripada, a koji se odnose na: objekat, prilaz, uređenje okoline, ulaz, horizontalne i vertikalne komunikacije, smještajne jedinice i druge sadržaje koje depadans posjeduje:	Kategorija depadansa određuje se upoređivanjem ukupnog broja bodova za depadans sa zbirom bodova za iste sadržaje glavnog objekta: - ukoliko je broj bodova za depadans isti ili veći od broja bodova za glavni objekat, depadansu se dodjeljuje ista kategorija kao glavnom objektu, - ukoliko je broj bodova manji od broja bodova za glavni objekat, depadansu se dodjeljuje jedna kategorija niže u odnosu na kategoriju glavnog objekta	
Specijalizacija		
Ugostiteljskom objektu sa tri ili više zvjezdica koji raspolaže sa posebnim sadržajem i opremom može da se dodijeli specijalizacija. Ugostiteljski objekti kojima može da se dodijeli specijalizacija su: hotel, mali hotel, apart hotel i boutique hotel.	Ugostiteljski objekat može da ima najviše dvije specijalizacije	

OPŠTI, OBAVEZNI I KVALITATIVNI STANDARDI											
	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	1*	2*	3*	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
OBJEKAT, PRILAZ I UREĐENJE OKOLINE											
Stanje eksterijera objekta/balkona/ograde	2,1,0,-1,-2										
Stanje prozora i vrata	2,1,0,-1,-2										
Stanje prilaza i ulaza u objekat	2,1,0,-1,-2										
Stanje putokaza do objekta i oznaka na objektu	2,1,0,-1,-2										
Kvalitet uređenosti i održavanja zelenih površina	2,1,0,-1,-2										
Uređenost pješačkih staza i platoa od čvrstog materijala	2,1,0,-1,-2										
Stanje parking prostora - označena parking mjesta	2,1,0,-1,-2										
Opšti utisak	3, 2, 1, 0, -1, -2, -3										
UKUPNO:											
Natkriven glavni ulaz							OS	OS	1		
PARKING I USLUGE TRANSPORTA											
Parking obezbijeđen u blizini objekta				OS	OS	OS					
Parking direktno ispred objekta (ukoliko nema mogućnosti, mora biti obezbijeđen u blizini)							OS	OS	1		
Usluga parkiranja uz nadzor vozila								OS	1		
Kapacitet parkinga (broj parking / garažnih mjesta po smještajnoj jedinici)											
Za najmanje 10% smještajnih jedinica, osim za motel koji mora da ima obezbijeđeno po jedno parking mjesto za svaku smj. jedinicu				OS	OS	OS					
Za najmanje 20% smj. jedinica							OS	OS	1		
Natkriveni parking								OS	1		
Označena parking mjesta za autobuse								OS	1		
Obezbijeđeno najmanje jedno parking mjesto za osobe sa invaliditetom				OS	OS	OS	OS	OS			
Hotelski transfer od/do aerodroma/autobuske/željezničke stanice								OS	1		
Hotelska garaža (za 50% smj. jedinica)									1		

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	1*	2*	3*	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
STANJE PRIJEMNOG HOLA I RECEPCIJE											
Opšti uslovi:											
Kvalitet i stanje recepcijskog pulta	2,1,0,-1,-2										
Kvalitet osvjetljenja	1,0,-1										
Kvalitet i stanje namještaja	2,1,0,-1,-2										
Kvalitet i stanje podova / tepiha, zidova i plafona	2,1,0,-1,-2										
Kvalitet prozora i zavjesa	2,1,0,-1,-2										
Generalno stanje čistoće u holu	1,0,-1										
Funkcionisanje sistema ventilacije/klimatizacije (18-24°C)	1,0,-1										
Opšti utisak	3, 2, 1, 0, -1, -2, -3										
UKUPNO:											
Elegantno dekorisan i opremljen hol sa mjestima za sjedenje							OS	OS	1		
Broj mjesta za sjedenje u holu računajući i bar u holu, prema broju smj. jedinica - za tip hotela - "odmorišni" hotel				10%	10%	20%	30%	40%			
Broj mjesta za sjedenje u holu računajući i bar u holu, prema broju smj. jedinica - za tip hotela - "gradski" hotel				10%	10%	10%	15%	20%			
RECEPCIJA I HOL - minimalna površina											
Do 25 smj. jedinica, uvećano za po 0,5 m2 za svaku narednu smj. jedinicu				9m2	9m2						
Do 25 smj. jedinica, uvećano za po 0,5m2 za svaku narednu smj. jedinicu						15m2					
Do 25 smj. jedinica, uvećano za po 0,6m2 za svaku narednu smj. jedinicu							30m2				
Do 25 smj. jedinicu, uvećano za po 0,8m2 za svaku narednu smj. jedinicu								30m2			
REGISTRACIJA GOSTIJU											
Uniformisano osoblje				OS	OS	OS	OS	OS			
Poseban pult sa policom za ključeve				OS	OS						
Opremljen prijemni pult za registraciju i pružanje informacija gostima tokom 24 sata						OS	OS	OS	1		
Knjiga prigovora				OS	OS	OS	OS	OS			
Kutija prve pomoći				OS	OS	OS	OS	OS			

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	1*	2*	3*	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
USLUGA ČUVANJA DRAGOCJENOSTI/PRTLJAGA GOSTIJU											
Centralni sef na recepciji				OS	OS						
Pojedinačni sefovi na recepciji za sve smj. jedinice ili mini sef (metalni) u svim smj. jedinicama						OS			1		
Mini sef (metalni) u svim smj. jedinicama							OS	OS	1		
Posebna prostorija za čuvanje prtljaga gostiju								OS	1		
DODATNE USLUGE											
Apoteka, medicinske/stomatološke usluge									1		
Frizerski / kozmetički salon									1		
Butici, prodavnice, suvenirnice, umjetničke galerije i dr.									1		
Izložene umjetničke slike (za prodaju)									1		
U okviru TN-a: restoran, bar, prodavnice i razni drugi sadržaji				OS	OS	OS	OS	OS			
Svlačionica sa tušem (za goste koji odlaze kasnije u toku dana)									1		
TELEKOMUNIKACIJE											
Telefoni u svim smj. jedinicama sa cjenovnikom ili na drugi način obezbijedena komunikacija za recepcijom				OS	OS	OS	OS	OS			
Pokrivenost recepcije i restorana bežičnim internetom				OS	OS						
Pokrivenost objekta bežičnim internetom						OS	OS	OS	1		
Biznis centar								OS	1		
Dodatni telefoni u kupatilima apartmana								OS	1		
USLUGE RECEPCIJE											
Radno vrijeme recepcije, osim za motel za koji je radno vrijeme 24 sata				16 sati	16 sati	18 sati					
Radno vrijeme recepcije							24 sata	24 sata	1		
Dostupnost osoblja za goste tokom 24 sata (noćna služba)				OS	OS	OS					
Usluge nosača prtljaga na zahtjev gosta						OS			1		
Usluge nosača prtljaga							OS	OS	1		
Concierge Service/sa izdvojenim i označenim pultom								OS	1		

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	1*	2*	3*	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
USLUGE ODRŽAVANJA											
Dnevno čišćenje smj. jedinica i kupatila				OS	OS	OS	OS	OS			
Čišćenje smj. jedinica dvaput dnevno („turn down service“)								OS	1		
Promjena peškira dva puta sedmično, kao i prostirke ispred tuša ili kade				OS	OS						
Dnevna zamjena peškira, kao i prostirke ispred tuša ili kade						OS	OS	OS	1		
Promjena posteljine jednom sedmično				OS	OS						
Promjena posteljine najmanje dva puta sedmično						OS			1		
Promjena posteljine najmanje tri puta sedmično							OS		1		
Promjena posteljine svakodnevno								OS	1		
Promjena bade-mantila na zahtjev gosta (za objekte sa tri*** samo ako imaju bazen)						OS	OS	OS	1		
USLUGE VEŠERAJA ZA GOSTE											
Hemijsko čišćenje (usluga za 24 sata)									1		
Usluga pranja i peglanja							OS	OS	1		
Kesa za veš sa cjenovnikom							OS	OS	1		
SIGURNOST I PROTIVPOŽARNA ZAŠTITA											
Sve prostorije sa dimnim detektorom				OS	OS	OS	OS	OS			
Standardne, svijetleće oznake ka izlazu u slučaju opasnosti				OS	OS	OS	OS	OS			
Protivpožarni aparat na svakom spratu				OS	OS	OS	OS	OS			
Planovi za izlaz u slučaju opasnosti na vratima (u slučaju kada je hodnik duži od 30 m)				OS	OS	OS	OS	OS			
Za sve objekte gdje se u smj. jedinice ulazi direktno spolja, obavezno je da vrata budu dodatno osigurana (sigurnosna reza, lanac, itd.)				OS	OS	OS	OS	OS			
Video nadzor							OS	OS	1		
Sva vrata sa sistemom elektronskog zatvaranja (samozatvarajuća)							OS	OS	1		
Sva vrata sa ugrađenim „špijunkama“									1		

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	1*	2*	3*	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
STANJE HODNIKA I SPRATOVA											
Kvalitet i stanje podova, zidova i plafona	2,1,0,-1, -2										
Kvalitet osvjetljenja	1,0,-1										
Stanje i kvalitet namještaja	2, 1, 0,-1, -2										
Stanje prostorija za osoblje	1,0, -1										
Stanje i kvalitet rukohvata uz stepenište	2, 1,0,-1, -2										
Stanje protivpožarne opreme i atestiranih protivpožarnih aparata na svakom spratu	1,0,-1										
Opšti utisak	3, 2, 1, 0, -1, -2, -3										
UKUPNO:											
Stepenište i hodnici - min. širine 1,40 m				OS	OS	OS	OS	OS			
Stepenište i hodnici - min. širine 1,50 m									1		
Stepenište i hodnici - min. širine 1,60 m									1		
Koordinirani znaci koji vode do smj. jedinica i ostalih sadržaja				OS	OS	OS	OS	OS			
Mašina za poliranje cipela									1		
STANJE LIFTOVA											
Kvalitet kabine lifta	2,1,0,-1,-2										
Funkcionisanje svjetala-pokazatelja sprata	1,0,-1										
Kvalitet osvjetljenja	1,0,-1										
Mehanička efikasnost	1,0,-1										
Telefon za hitne slučajeve ili zvono	1,0,-1										
Generalno stanje čistoće u liftu	1,0,-1										
Opšti utisak	3, 2, 1, 0, -1, -2, -3										
UKUPNO:											
Broj liftova				1*	2**	3***	4****	5*****			
				Više od 4 sprata	Više od 3 sprata	Više od dva sprata	Više od jednog sprata	Više od jednog sprata			
Najmanje jedan lift za 50 smj. jedinica				OS	OS	OS	OS	OS			
Najmanje dva lifta za 51 do 100 smj. jedinica				OS	OS	OS	OS	OS			
Najmanje tri lifta za 101 – 150 smj. jedinica				OS	OS	OS	OS	OS			
Najmanje četiri lifta 151 – 250 smj. jedinica				OS	OS	OS	OS	OS			
Lift za osoblje za objekte sa više od 25 smj. jedinica							OS	OS	1		
Lift za hranu (ili platforma) za objekte sa više od 50 smj. jedinica							OS	OS	1		

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	1*	2*	3*	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
STANJE JAVNIH TOALETA											
Kvalitet i stanje podova, zidova i plafona	2,1,0,-1,-2										
Kvalitet i stanje sanitarija	2,1,0,-1,-2										
Ventilacioni sistem ili prozor	1, 0,-1										
Kvalitet osvjjetljenja	1,0,-1										
Ogledalo u skladu sa veličinom umivaonika	1,0,-1										
Polica za odlaganje torbe uz umivaonik	1,0,-1										
Aparat sa papirnim ubrusima ili za sušenje ruku	1,0,-1										
Stanje držača za sapun ili uređaja za tečni sapun	1,0,-1										
Generalno stanje čistoće u toaletu	1,0,-1										
Samo-osvježavajući sistem	1, 0, -1										
Držač za odjeću	1,0, -1										
Metalna korpa za otpatke	1, 0, -1										
Opšti utisak	3, 2, 1, 0, -1, -2, -3										
UKUPNO:											
Vremenski plan čišćenja WC-a							OS	OS	1		
Pisoari sa pregradama (ukoliko postoje)							OS	OS	1		
Broja toaleta i pisoara:											
do 20 mjesta: najmanje jedan potpuno opremljen toalet, zajednički za žene i muškarce				OS	OS	OS	OS	OS			
20-80 mjesta: odvojeni toaleti sa jednom WC kabinom i predprostorom sa umivaonikom za žene, i jednom WC kabinom, pisoarom i predprostorom sa umivaonikom za muškarce				OS	OS	OS	OS	OS			
80-170 mjesta: odvojeni toaleti sa dvije WC kabine i predprostorom sa dva umivaonika za žene, i jednom WC kabinom, dva pisoara i predprostorom sa dva umivaonika za muškarce				OS	OS	OS	OS	OS			
170-350 mjesta: odvojeni toaleti sa tri WC kabine i predprostorom sa tri umivaonika za žene, i dvije WC kabine, tri pisoara i predprostorom sa tri umivaonika za muškarce				OS	OS	OS	OS	OS			

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	1*	2*	3*	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
Preko 350 mjesta: odvojeni toaleti sa četiri WC kabine i predprostorom sa tri umivaonika za žene, i tri WC kabine, četiri pisoara i predprostorom sa tri umivaonika za muškarce				OS	OS	OS	OS	OS			
SMJEŠTAJNE JEDINICE											
STANJE NAMJEŠTAJA I OPREME											
Stanje, kvalitet i veličina kreveta	2,1,0,-1,-2										
Kvalitet i higijensko stanje dušeka i nad-dušeka	2,1,0,-1,-2										
Kvalitet i stanje posteljine	2,1,0,-1,-2										
Kvalitet i stanje namještaja	2,1,0,-1,-2										
Kvalitet i stanje osvjetljenja i prekidača	2,1,0,-1,-2										
Kvalitet i stanje prenosnih i fiksnih lampi	2,1,0,-1,-2										
Adekvatan smještajni prostor (ormar, police i ladice)	2,1,0,-1,-2										
Kvalitet i stanje podnih, zidnih obloga i plafona	2,1,0,-1,-2										
Kvalitet i stanje zavjesa / prozora	2,1,0,-1,-2										
Prozori sa zvučnom izolacijom	1,0,-1										
Zidovi sa zvučnom izolacijom	1,0,-1										
Podovi sa zvučnom izolacijom	1,0,-1										
Vrata od kvalitetnog materijala sa zvučnom izolacijom	2,1,0,-1,-2										
Funkcionisanje sistema klimatizacije / ventilacije (svjež vazduh) 18,5-24° C	1,0,-1										
Generalno stanje čistoće u smj. jedinicama	1,0,-1										
Opšti utisak	3, 2, 1, 0, -1, -2, -3										
UKUPNO:											

KRITERIJUMI ZA POVRŠINU SMJEŠTAJNIH JEDINICA

U postojećim objektima koji su adaptirani/renovirani/rekonstruirani površina sobe sa kupatilom/apartmana sa kupatilom može da odstupa do 20% od propisane površine za određenu kategoriju ukoliko se u istim obezbijedi njihova funkcionalna organizacija i opremljenost.

U objektima koji su izgrađeni nakon stupanja na snagu ovog pravilnika, površina sobe sa kupatilom/apartmana sa kupatilom mora da odgovara površini koja je propisana za određenu kategoriju. Objektima u kojima su dozvoljena odstupanja od propisane površine do stupanja na snagu ovog pravilnika smatraće se trajno dozvoljenim odstupanjima za utvrđenu kategoriju.

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	1*	2*	3*	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
MINIMALNA POVRŠINA SOBE UKLJUČUJUĆI I KUPATILO											
Minimalna površina jednokrevetne sobe sa kupatilom				9m ²	12m ²	14m ²	17m ²	18m ²			
Minimalna površina dvokrevetne sobe sa kupatilom				16m ²	16m ²	20m ²	22m ²	28m ²			
Minimalna površina za svaki dodatni krevet				2m ²	3m ²	4m ²	5m ²	5m ²			
Minimalna površina kupatila				2.0 m ²	2.5 m ²	3.5m ²	4.5m ²	5.5m ²			
MINIMALNA POVRŠINA APARTMANA UKLJUČUJUĆI I KUPATILO											
Minimalna površina „Studio“ apartmana sa kupatilom				20m ²	24m ²	29m ²	35m ²	42m ²			
Minimalna površina apartmana sa kupatilom				25m ²	29m ²	36m ²	45m ²	55m ²			
Minimalna površina apartmana sa 2 spavaće sobe i sa najmanje jednim kupatilom				30m ²	36m ²	42m ²	50m ²	75m ²			
Minimalna površina kupatila				2.0 m ²	2.5 m ²	3.5m ²	4.5m ²	5.5m ²			
Dodatni toalet za goste									1		
Minimalni broj apartmana u odnosu na ukupan broj smj. jedinica							10%	više od 10%			
STANDARDI KOMFORA SMJEŠTAJNIH JEDNICA											
Funkcionalna organizacija i opremljenost sobe				OS	OS	OS	OS	OS			
Televizor koji se može gledati iz kreveta i fotelje							OS	OS	1		
Prilaz krevetima sa dvije strane						OS	OS	OS	1		
Ormar i police za garderobu, u skladu sa brojem gostiju u sobi						OS	OS	OS	1		
Automatsko osvjjetljenje u ormarima								OS	1		
Kvalitetne (iste) vješalice u ormaru, četiri komada po osobi						OS	OS	OS	1		

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	1*	2*	3*	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
Dodatne vješalice za pantalone i obložene vješalice za osjetljivu garderobu								OS	1		
Ogledalo za cijelu figuru (min. 40 x 100 cm)						OS	OS	OS	1		
Čiviluk (fiksirani ili prenosivi)						OS	OS	OS	1		
Polica za prtljag (fiksirana ili prenosiva), za smještaj jednog kofera po krevetu						OS	OS	OS	1		
Udobna fotelja sa podnom lampom				OS	OS	OS					
Udobna fotelja (po krevetu) i podna lampa							OS	OS	1		
Toaletni sto, stolica, metalna korpa za otpatke				OS	OS						
Toaletni sto, stolica, ogledalo, lampa, slobodna utičnica i metalna korpa za otpatke						OS	OS	OS	1		
Dodatna električna utičnica u visini toaletnog stola							OS	OS	1		
Informacije o objektu (radno vrijeme i popis svih usluga)				OS	OS	OS					
Informator sa popisom usluga, pisaci pribor i info-turistički materijal							OS	OS	1		
Upitnik (anketa za goste)									1		
Opremljeni balkoni (ukoliko ih ima)						OS	OS	OS	1		
U apartmanima - opremljen dnevni boravak				OS	OS	OS	OS	OS			
KREVETI											
Noćni stočić sa lampom po krevetu ili jedan noćni stočić između dva kreveta ili police pored kreveta				OS	OS						
Noćni stočić sa lampom po krevetu						OS	OS	OS	1		
Dodatna električna utičnica kod kreveta							OS	OS	1		
Krevet - jedna osoba, 90x190 cm				OS	OS	OS					
Krevet - dvije osobe, 140x190 cm				OS	OS	OS					
Krevet – jedna osoba, 100x200 cm							OS	OS	1		
Krevet – dvije osobe, 160x200 cm							OS		1		
Krevet – dvije osobe, 200x200 cm								OS	1		
Veličina kreveta - veća od 200x200 cm za 25% ukupnog broja kreveta									1		
Dječiji krevetić na zahtjev gosta								OS	1		

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	1*	2*	3*	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
KOMFOR KREVETA											
Krevet sa čvrstim dušekom, higijenskim prekrivačem za dušek, čaršavom, jastukom i pokrivačem (dodatna posteljina u ormarima mora biti u zaštitnoj ambalaži)				OS	OS	OS	OS	OS			
Pokrivač sa perivom navlakom				OS	OS	OS	OS	OS			
Dodatni jastuk i pokrivač na zahtjev					OS	OS			1		
Dva jastuka po gostu (40x75cm), po želji antialergijski jastuci							OS	OS	1		
Posteljina, čaršavi i jastučnice - 100% pamuk ili visoko-kvalitetni materijal							OS	OS	1		
Dekoratívni prekrivač za krevet								OS	1		
Turn Down Service								OS	1		
Mala prostirka pored kreveta – keramički ili drveni podovi							OS	OS	1		
DODATNA OPREMA I USLUGE											
Dnevne novine i časopisi za goste								OS	1		
Pegla i daska za peglanje (na zahtjev)							OS	OS	1		
Pribor za šivenje							OS	OS	1		
Pribor za poliranje cipela							OS	OS	1		
Kašika za cipele								OS	1		
Aparat za kafu ili čaj									1		
Mini -frižider						OS			1		
Potpuno opremljen mini-bar sa cjenovnikom							OS	OS	1		
Umjetnički predmeti							OS		1		
Originalna umjetnička djela								OS	1		
Korpa sa voćem/cvijećem kao dobrodošlica za gosta								OS	1		
Kišobran u smj. jedinici ili na recepciji							OS	OS	1		
Oznaka na vratima „Do Not Disturb“							OS	OS	1		
TV USLUGE											
Televizor u svim smj. jedinicama ili TV sala				OS	OS						
Televizor sa kablovskim priključkom u svim smj. jedinicama						OS	OS	OS	1		
Televizor i u spavaćoj i dnevnoj sobi (u apartmanima)							OS	OS	1		
Mini TV ili zvučnici u kupatilu spojeni na TV									1		

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	1*	2*	3*	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
AMBIJENTALNI KOMFOR											
Sve smj. jedinice imaju ventilator ili grijalicu u zavisnosti od lokacije				OS	OS						
Sve smj. jedinice imaju grijanje/klimatizaciju						OS	OS		1		
Centralna klima sa digitalnim podešavanjem temperature u svim smj. jedinicama								OS	1		
PROZORI											
Prozori sa zavjesama i draperijama za zamračivanje				OS	OS	OS	OS	OS			
OSVJETLJENJE											
Zidno/plafonsko osvjetljenje				OS	OS	OS	OS	OS			
Centralni prekidač za osvjetljenje (ulaz/izlaz)							OS	OS	1		
Centralni prekidač za osvjetljenje kod kreveta							OS	OS	1		
Podno osvjetljenje (ugrađeno u pod)									1		
KUPATILA U SMJEŠTAJNOJ JEDINICI- STANJE KUPATILA											
Kvalitet i stanje podova, zidova i plafona	2,1,0,-1,-2										
Kvalitet i stanje peškira, perive prostirke i bade mantila	2,1,0,-1,-2										
Kvalitet i stanje tuš aparata	2,1,0,-1,-2										
Kvalitet osvjetljenja	1,0,-1										
Kvalitet i stanje umivaonika, polica i slavina	2,1,0,-1,-2										
Kvalitet i stanje kade ili tuš kabine	2,1,0,-1,-2										
Kvalitet i stanje zavjese ili vrata tuš kabine	2,1,0,-1,-2										
Kvalitet WC šolje sa daskom za sjedenje	2,1,0,-1,-2										
Rukohvat u kadi (na visini od minimum 30 cm.) ili tuš kabini	1, 0,-1										
Funkcionisanje ventilacije (svjež vazduh)	1,0,-1										
Kvalitet i veličina ogledala	2,1,0,-1,-2										
Generalno stanje čistoće u kupatilima	1,0,-1										
Opšti utisak	3, 2, 1, 0, -1, -2, -3										
UKUPNO											
Sve smj. jedinice imaju sopstveno kupatilo				OS	OS	OS	OS	OS			
50% smj. jedinica ima odvojeni WC									1		
Posebna tuš kabina i kada (50% kupatila)									1		

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	1*	2*	3*	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
Bide u 50 % kupatila									1		
Grijalica u kupatilu									1		
Grijač za peškire									1		
Sauna u 10% kupatila									1		
Hidromasažna kada (jacuzzi) u 25% kupatila									1		
Vaga									1		
UMIVAONIK											
Umivaonik sa policom				OS	OS	OS	OS				
Velika, kvalitetna polica sa umivaonikom (jedan ili dva u zavisnosti od broja kreveta) i kvalitetnim ogledalom odgovarajuće veličine								OS	1		
Ogledalo sa dodatnim ogledalima sa strana i odgovarajućim osvjetljenjem									1		
Ogledalo sa odgovarajućim osvjetljenjem (60 x45 cm)				OS	OS	OS	OS	OS			
Električna utičnica pored ogledala				OS	OS	OS	OS	OS			
Kozmetičko (uveličavajuće) ogledalo sa dvije strane							OS		1		
Kozmetičko (uveličavajuće) ogledalo sa dvije strane sa svjetlom								OS	1		
Mala stolica za kupatilo									1		
Fen sa minimum 1200 W u svakom kupatilu						OS	OS	OS	1		
Držač za sapun sa upakovanim sapunom ili tečni sapun				OS	OS	OS	OS	OS			
Tečni ili obični sapun kod kade ili tuša						OS	OS	OS	1		
Čaša po gostu (u zaštitnoj ambalaži)				OS	OS	OS	OS	OS			
Držači za peškire				OS	OS	OS	OS	OS			
Periva pamučna prostirka za kupatilo				OS	OS	OS	OS	OS			
Držači za bade-mantile							OS	OS	1		
Papuče za jednokratnu upotrebu							OS	OS	1		
Bade mantil za svakog gosta (za objekte sa tri*** samo ako imaju bazen)						OS	OS	OS	1		
Peškiri za ruke (50x80 cm)				OS	OS	OS	OS	OS			
Peškiri za tuširanje po gostu (70x150 cm)					OS	OS	OS	OS	1		
Peškiri za lice (30x30 cm)							OS	OS	1		
Kapa za tuširanje						OS	OS	OS	1		

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	1*	2*	3*	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
Šampon u kesicama				OS	OS						
Šampon u flašicama ili fiksirani dozeri sa šamponima u tuš-kabinima						OS	OS	OS	1		
Kozmetički i higijenski preprati ili korpa sa luksuznim higijenskim i kozmetičkim preparatima							OS	OS	1		
Dodatni higijenski / kozmetički preparati								OS	1		
Metalna korpa za otpatke sa poklopcem				OS	OS	OS	OS	OS			
KADA / TUŠ KABINA I WC											
Kada - min. 170x70 cm. sa rukohvatom sa zavjesom/paravanom ili tuš kabina - min. 80x80 cm.				OS	OS	OS					
Kada sa rukohvatom i paravanom od PVC-a/ kaljenog stakla do polovine kade ili tuš kabina - min. 90x90 cm.							OS		1		
Kada sa rukohvatom i paravanom od PVC-a/ kaljenog stakla do polovine kade ili tuš kabina - 1,1x1 m.								OS	1		
Tuš za masažerima								OS	1		
Drška za tuš sa podesivom visinom						OS	OS	OS	1		
Držači za peškire blizu kade ili tuš kabine				OS	OS	OS	OS	OS			
Držač za sapun sa upakovanim sapunom ili tečni sapun				OS	OS	OS	OS	OS			
WC sa čvrstom, sanitarnom daskom				OS	OS	OS					
WC sa visokokvalitetnom daskom							OS	OS	1		
Rolna toalet papira				OS	OS	OS	OS	OS			
Rezervna rolna toalet papira						OS	OS	OS	1		
Higijenske kese						OS	OS	OS	1		
RESTORAN											
STANJE RESTORANA / SALA ZA DORUČAK											
Kvalitet osvjetljenja	1,0,-1										
Kvalitet, udobnost i stanje namještaja	2,1,0,-1,-2										
Kvalitet i stanje zidnih obloga	2,1,0,-1,-2										
Kvalitet i stanje podnih materijala/tepiha	2,1,0,-1,-2										
Kvalitet i stanje zavjesa	2,1,0,-1,-2										
Funkcionisanje sistema grijanja, ventilacije i klimatizacije (18,5-24°C) svjež vazduh	1,0,-1										

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	1*	2*	3*	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
Švedski sto (sa zaštitom) za samousluživanje, sa toplim i hladnim jelima	2,1,0,-1,-2										
Generalno stanje čistoće u restoranu	1,0,-1										
Jelovnici i karte pića (stanje i ponuda)	1, 0,-1										
Opšti utisak	3, 2, 1, 0, -1, -2, -3										
UKUPNO											
STANJE KUHINJE											
Kvalitet i stanje podova, zidova i plafona	2,1,0,-1,-2										
Kvalitet osvjetljenja	1,0,-1										
Stanje rashladnih uređaja i zamrzivača sa termostatom na vidnom mjestu	1,0,-1										
Kvalitet površina za pripremanje hrane	1,0,-1										
Stanje sudopera za pripremanje namirnica	1,0,-1										
Stanje i dovoljan broj mašina za pranje posuđa ili trodjelna sudopera	1,0,-1										
Stanje lavaboja za pranje ruku zaposlenih	1,0,-1										
Stanje ventilacionog (nape) sistema	1,0,-1										
Stanje protiv – požarnog sistema	1, 0, -1										
Opremljena i profesionalno dizajnirana kuhinja, kapaciteta za pripremu hrane za najmanje 50% ukupnog broja restoranskih stolica (za garni hotele 50% od ukupnog broja kreveta)	1, 0, -1										
Generalno stanje čistoće u kuhinji	1,0,-1										
Opšti utisak	3, 2, 1, 0, -1, -2, -3										
UKUPNO											
OPREMA KUHINJE U APARTMANIMA											
Sudopera sa hladnom i toplom vodom				OS	OS	OS	OS	OS			
Električni šporet sa najmanje dvije ploče				OS	OS						
Električni šporet sa najmanje dvije ploče sa napom						OS	OS	OS	1		
Pećnica ili roštilj							OS	OS	1		
Ostava ili kuhinjski ormar za čuvanje namirnica				OS	OS	OS	OS	OS			
Posuđe i pribor za pripremanje i serviranje hrane				OS	OS	OS	OS	OS			

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	1*	2*	3*	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
Ormar za posuđe i pribor za jelo (posuđe za konzumiranje hrane i pića mora biti u skladu sa brojem osoba koje se mogu smjestiti u apartmanu)				OS	OS	OS	OS	OS			
Mašina za pranje suđa								OS	1		
Kanta za otpatke dovoljne veličine za jednodnevne potrebe				OS	OS	OS	OS	OS			
Frižider				OS	OS	OS	OS	OS			
Sunder za pranje i krpe za brisanje posuđa						OS	OS	OS			
Detektor dima				OS	OS	OS	OS	OS			
Za svaki dodatni kuhinjski aparat									1		
USLUŽIVANJE HRANE, PIĆA I NAPITAKA U RESTORANU											
Funkcionalna organizacija i opremljenost restorana				OS	OS	OS	OS	OS			
Uvedeni ISO, HACCP i/ili drugi odgovarajući standardi									1		
Kontinentalni doručak (hleb/peciva, maslac, džem ili med, voćni sokovi, jaja, minimum dva topla jela, topli napici i sl.)				OS	OS						
Doručak – švedski sto ili ponuda na meniju (topla i hladna jela), sa služenjem kafe /čaja Šira ponuda: topla i hladna jela, izbor jela od jaja, suhomesnati proizvodi i sl.						OS	OS	OS	1		
Osoblje kod švedskog stola koje uslužuje							OS	OS	1		
Ručak /Večera: švedski sto ili ponuda na meniju –standardni izbor jela				OS	OS						
Ručak /Večera: švedski sto ili ponuda na meniju –raznovrsna ponuda toplih i hladnih jela, dezerta, uz obavezu usluživanja za stolom - veliki izbor jela						OS	OS	OS	1		
Spremanje jela pred gostima „Show kitchen“									1		
USLUŽIVANE HRANE, PIĆA I NAPITAKA U HOTELSKOM BARU, KAFE BARU I SLIČNIM SADRŽAJIMA											
Vidno istaknuto radno vrijeme za usluživanje				OS	OS	OS	OS	OS			

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	1*	2*	3*	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
Standardna ponuda osvježavajućih napitaka, sendviča i salata						OS			1		
Raznovrsna ponuda osvježavajućih napitaka, toplih i hladnih obroka -mogućnost usluživanja hrane u hotelskom baru i sl.							OS	OS	1		
Meni, karta pića (minimum dva jezika)						OS	OS	OS	1		
Posebni meni za djecu/dijetetski i sl.								OS	1		
Muzika - uživo									1		
USLUGA PIĆA											
Hotelski bar						OS	OS	OS	1		
Usluživanje pića u holu							OS	OS	1		
Kafe bar pored bazena									1		
Koktel bar / sertifikovani koktel majstor									1		
Noćni klub - kabare – diskoteka									1		
USLUŽIVANJE U HRANE, PIĆA I NAPITAKA U SMJEŠTAJNIM JEDINICAMA											
Usluživanje toplih i hladnih jela tokom 24 sata, „Roomservice“ – jelovnik u sobama								OS	1		
Usluživanje toplih i hladnih jela od šest sati ujutru do ponoći, „Roomservice“ jelovnik u sobama							OS		1		
RESTORANI UNUTAR OBJEKTA - Broj sjedećih mjesta i površina:											
Najmanje 20% sjedećih mjesta u odnosu na broj kreveta, a u pansionima najmanje 50% (najmanje 1 m2 po sjedećem mjestu)				OS							
Najmanje 30% sjedećih mjesta u odnosu na broj kreveta, a u pansionima broj sjedećih mjesta odgovara broju kreveta (najmanje 1,20 m2 po sjedećem mjestu)					OS				1		
Najmanje 50% sjedećih mjesta u odnosu na broj kreveta, a u pansionima broj stolova odgovara broju kreveta (najmanje 1,50 m2 po sjedećih mjesta)						OS			1		
Najmanje 60% sjedećih mjesta u odnosu na broj kreveta (najmanje 1,50 m2 po sjedećem mjestu)							OS		1		

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	1*	2*	3*	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
Najmanje 80% sjedećih mjesta u odnosu na broj kreveta (najmanje 1,80 m2 po sjedećem mjestu)								OS	1		
Restoran hotela (ili sala za doručak za Garni hotel) otvoren sedam dana tokom sedmice u kojem se služi doručak i večera (glavni obroci)				OS	OS	OS	OS	OS			
Hotelski bar/ kafe bar / sl. sadržaji							OS	OS	1		
Internacionalni restoran (osim za male hotele)								OS	1		
Nacionalni restoran									1		
Restoran sa terasom									1		
Pizerija i drugi, slični sadržaji (za svaki sadržaj po 1 poen)									1		
POSTAVLJANJE STOLA											
Standardni stolnjaci, čaše i pribor				OS	OS						
Kvalitetni stolnjaci, čaše i pribor						OS			1		
Visokokvalitetni stolnjaci, čaše i pribor							OS	OS	1		
Švedski sto (sa zaštitom) i posudama standardnog kvaliteta za topla i hladna jela						OS			1		
Švedski sto (sa zaštitom) i posudama visokog kvaliteta za topla i hladna jela							OS	OS	1		
OSOBLJE											
Uniformisano osoblje				OS	OS	OS	OS	OS			
Dovoljan broj osoblja za usluživanje				OS	OS	OS	OS	OS			
Šef restorana						OS			1		
Menadžer restorana							OS	OS	1		
Visokostručno osposobljeno uslužno i osoblje u kuhinji							OS	OS	1		
Posebne prostorije za osoblje (za ličnu higijenu i objedovanje) u skladu sa brojem zaposlenih				OS	OS	OS	OS	OS			
KAPACITETI ZA ODMOR / REKREACIJU / POSLOVNE USLUGE											
SAUNE/WELLNESS SADRŽAJI											
Sauna - različite vrste - za svaku vrstu po jedan poen									1		
Solarijum									1		

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	1*	2*	3*	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
Prostorija za masaže od strane licenciranih masera									1		
Fitness prostorija (min. 4 sprave) sa instruktorom									1		
Bar/šank									1		
Za svaki dodatni sadržaj po jedan poen									1		
SPORTSKO- REKREATIVNO SADRŽAJI											
Otvoreni bazen, min. 0,30 m2 po krevetu - 15x7x1,4 m. (za svaki bazen po jedan poen)									1		
Zatvoreni bazen, min. 0,30 m2 po krevetu - 15x7x1,4 m. (za svaki bazen po jedan poen) ili 40m2 (u zavisnosti koji je veći)									1		
Bazen za djecu, min. površine 5 m2 sa dubinom od 0,5 m. (za svaki bazen po jedan poen)									1		
Dežurno osoblje pored bazena				OS	OS	OS	OS	OS			
Svlačionica sa tušem pored bazena				OS	OS	OS	OS	OS			
Sanitarni čvor pored bazena									1		
Jacuzzi									1		
Sportski tereni / prostori (za svaki teren/prostor po jedan poen)									1		
Iznajmljivanje sportske opreme									1		
Usluge profesionalnog animatora									1		
Prostorija za igru i boravak djece									1		
Hotelska plaža									1		
Za svaki dodatni sadržaj po jedan poen									1		
KONGRESNI KAPACITETI											
Potpuno opremljena konferencijska sala									1		
Kabina sa opremom za prevođenje									1		
Za svaki dodatni sadržaj po jedan poen									1		
ALTERNATIVNI IZVORI ENERGIJE I ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE											
Solarna energija/ušteda vode/reciklaža i sl. (za svaki oblik po jedan poen)									1		

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	1*	2*	3*	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
SADRŽAJI ZA OSOBE SA INVALIDITETOM - U SKLADU SA POSEBNIM PROPISOM											
Sa oštećenim ekstremitetima											
Pristupačne staze oko objekta (širina min. 120 cm, nagib najviše 1:12)									1		
Pristupačan i označen parking blizu ulaza u objekat									1		
Pristupačan ulaz u objekat									1		
Pristupačan put do sadržaja u objektu i soba									1		
Sobe i kupatila prilagođene osobama sa invaliditetom									1		
Pristup plaži prilagođen osobama sa invaliditetom									1		
Dovoljno široka vrata i kabina u liftu									1		
Sa oštećenim vidom											
Uputstva, jelovnik i info materijal na Brajevom pismu									1		
Zvučni alarm									1		
Sa oštećenim sluhom											
Vizuelno (svjetleći) alarm									1		
Zaposleni											
Broj zaposlenih po sobi					0.3	0.6	0.8	1.0			

TABELA ZA ODREĐIVANJE KATEGORIJE OBJEKTA:						
		*	**	***	****	*****
I OPŠTI STANDARDI	Kriterijumi:					
Objekat	Stanje eksterijera					
Javne površine	Stanje hola i recepcije					
Hodnici	Stanje hodnika i spratova i protivpožarna zaštita					
Liftovi	Opremljenost, funkcionalnost i sigurnost					
Javni toaleti	Stanje opreme i higijene					
Sobe	Opremljenost, kvalitet, funkcionalnost i higijena					
Kupatila u sobama	Stanje opreme i funkcionalnost					
Restoran	Stanje namještaja i funkcionalnost					
Kuhinja	Stanje opreme, dovoljan broj rashladnih uređaja, higijenski uslovi					
Ukupno bodova za opšte standarde:						
II KVALITATIVNI STANDARDI	Ukupno bodova za kvalitativne standarde:					
Potreban broj bodova za vrstu i kategoriju objekta:						
I OPŠTI STANDARDI	broj "opštih" bodova potreban za kategoriju:					
Hotel i Mali hotel	sa liftom	30 - 44	45 - 64	65 - 84	85 - 104	105 +
	bez lifta	25 - 39	40 - 59	60 - 79	80 - 99	100 +
Apart hotel	bez restorana	21 - 35	35 - 55	56 - 70	71 +	
Apart hotel sa restoranom i Garni hotel	sa liftom	25 - 39	40 - 59	60 - 79	80 +	
	bez lifta	20 - 34	35 - 54	55 - 74	75 +	
Turističko naselje		20 - 34	35 - 54	55 - 74	75 - 94	95 +
Motel, Pansion i Gostionica		15 - 25	26 - 34	35 +		
II KVALITATIVNI STANDARDI	broj "kvalitativnih" bodova potreban za kategoriju:					
Hotel		0	15-24	25-34	35-44	45+
Mali hotel		0	11 - 15	16 - 25	26 - 34	35 +
Apart i Garni hotel		0	11 - 15	16 - 20	21 +	
Turističko naselje		0	11 - 19	20 - 29	30 - 39	40 +
Motel, Pansion i Gostionica		0	1 - 10	11 +		

KATEGORIJA OBJEKTA: _____

NAZIV DEPADANSA: _____

TABELA ZA ODREĐIVANJE KATEGORIJE DEPADANSA:			
sadržaji depadansa		broj bodova u depadansu:	broj bodova istih sadržaja u glavnom objektu:
Zgrada	Stanje eksterijera		
Javne površine	Stanje hola i recepcije		
Hodnici	Stanje hodnika i spratova i protivpožarna zaštita		
Sobe	Opremljenost, kvalitet, funkcionalnost i higijena		
*			
*			
UKUPNO BODOVA:			

* upisati ostale sadržaje depadansa

KATEGORIJA DEPADANSA: _____

IZJAVA UGOSTITELJA: Ovim izjavljujem da pod moralnom materijalnom i krivičnom odgovornošću garantujem za tačnost podataka koji se odnose na obavezne i kvalitativne standarde.

U _____
Datum: ____/____/____ godine

M. P.

Odgovorno lice:

(ime i prezime)

(potpis)

**STANDARDI ZA KATEGORIZACIJU
OPŠTI, OBAVEZNI I KVALITATIVNI STANDARDI ZA
SOBE ZA IZNAJMLJIVANJE TURISTIMA, TURISTIČKE APARTMANE, TURISTIČKE APARTMANSKE BLOKOVE I KUĆE ZA IZNAJMLJIVANJE TURISTIMA**

SAČINJAVANJE ČEK LISTE ZA TRAŽENU KATEGORIJU:		
Opšti standardi	Stanje:	Bodovi:
<p>U dijelu "Opšti standardi" u kolonama UGOSTITELJ/IZDAVALAC* ili KOMISIJA / INSPEKCIJA** upisati broj bodova koji odgovara stanju ugostiteljskog objekta: *kolonu: UGOSTITELJ/IZDAVALAC - popunjava ugostitelj/izdavalac, ** kolonu KOMISIJA/INSPEKCIJA - popunjava ili Komisija za kategorizaciju (prilikom utvrđivanja kategorije) ili inspekcija (prilikom vršenja kontrole): (Ukupne bodove po pojedinim kriterijumima za "Opšte standarde" upisati u Tabelu za određivanje kategorije)</p>	Odličan kvalitet i stanje	2
	Standardan kvalitet i stanje	1
	Ne postoji ili Neprimjenljivo (u slučaju da nema uslova za ispunjenje standarda)	0
	Nezadovoljavajući kvalitet i stanje	-1
	Potrebne su popravke/zamjene/dorade	-2
	Opšti utisak (sopstvena procjena)	3-(-3)
Obavezni standardi		
<p>U dijelu "Obavezni standardi", popunjavati kolonu koja odgovara traženoj kategoriji - objekat MORA da ispunjava "Obavezne standarde" za određenu kategoriju:</p>	Ukoliko objekat zadovoljava obavezni standard, zaokružiti oznaku "OS" (obavezni standard)	
	Ukoliko objekat niže kategorije ispunjava obavezni standard više kategorije, zaokružiti broj 1 u koloni "Kvalitativni standardi"	
	Ukoliko objekat NEMA Obavezni standard, neophodno je da KOMISIJA / INSPEKCIJA ukaže na potrebu obezbjeđivanja uslova da se zadovolji nedostajući standard u određenom roku	
Kvalitativni standardi		
<p>Kvalitativni standardi su sadržaji kojima se unapređuje kvalitet usluge:</p>	<p style="text-align: center;">Ukoliko objekat ispunjava kvalitativni standard zaokružiti broj 1. Kvalitativne bodove za OBAVEZNE STANDARDE (OS) dobija samo objekat niže kategorije u slučaju da ispunjava OBAVEZNI STANDARD više kategorije (a koji nije u obavezi da ispunjava). Objekat koji mora da ispunjava OS u svojoj kategoriji - NE DOBIJA i kvalitativni bod</p>	
Određivanje kategorije objekta		
<p>U Tabelu za određivanje kategorije, upisati ukupne bodova za opšte i kvalitativne standarde:</p>	<p>Kategorija se određuje na osnovu ispunjenih "Obaveznih standarda", ukupnih bodova za "Opšte standarde" i ukupnih bodova za "Kvalitativne standarde" u odnosu na potreban broj bodova za određenu vrstu i kategoriju objekta koji je utvrđen u Tabeli za određivanje kategorije - objekat MORA da zadovoljava minimum bodova "opštih" i "kvalitativnih" za odgovarajuću kategoriju</p>	

OPŠTI, OBAVEZNI I KVALITATIVNI STANDARDI											
	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ/ IZDAVALAC	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	1*	2*	3*	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ/ IZDAVALAC	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
EKSTERIJER - STANJE EKSTERIJERA											
Stanje putokaza do objekta i oznaka na objektu	2,1,0,-1, -2										
Stanje eksterijera zgrade/balkona/ograde	2,1,0,-1, -2										
Stanje prozora i vrata	2,1,0,-1, -2										
Stanje prilaza i ulaza	2,1,0,-1, -2										
Kvalitet uređenosti i održavanja zelenih površina	2,1,0,-1, -2										
Uređenost pješačkih staza i platoa od čvrstog materijala	2,1,0,-1, -2										
Stanje parking prostora (označena parking mjesta)	2,1,0,-1, -2										
Opšti utisak	3, 2,1,0,-1, -2, -3										
UKUPNO:											
ULAZ											
Obezbijeđen pristup				OS	OS	OS	OS	OS			
Ulaz u sobu iz hodnika ili predsoblja				OS	OS	OS					
Zaseban ulaz							OS	OS	1		
PARKING											
Parking obezbijeđen u blizini objekta				OS	OS	OS					
Parking direktno ispred objekta ukoliko nema mogućnosti, treba da bude obezbijeđen u blizini							OS	OS	1		
Nadzor vozila								OS	1		
Obezbijeđeno najmanje jedno parking mjesto za osobe sa invaliditetom								OS	1		
Kapacitet parkinga											
Za najmanje 50% smještajnih jedinica				OS	OS	OS					

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ/ IZDAVALAC	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	1*	2*	3*	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ/ IZDAVALAC	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
1 parking mjesto po sobi, turističkom apartmanu ili kući							OS	OS	1		
Natkriveni parking								OS	1		
Garaža									1		
REGISTRACIJA											
Registracija gostiju (odvojen pult), polica za ključeve				OS	OS	OS	OS				
Opremljen prijemni pult za registraciju i pružanje informacija gostima tokom 24 sata								OS	1		
KNJIGA PRIGOVORA											
Knjiga prigovora				OS	OS	OS	OS	OS			
USLUGA ČUVANJA DRAGOCJENOSTI GOSTIJU											
Sef							OS	OS	1		
SMJEŠTAJ PRTLJAGA GOSTIJU											
Prostorija za smještaj prtljaga gostiju									1		
Svlačionica sa tušem (za goste koji odlaze kasnije u toku dana)									1		
TELEKOMUNIKACIJE											
Obezbijedena komunikacija sa gostima (interfon ili telefon)				OS	OS	OS					
Telefon (fiksni ili mobilni) u svim smj. jedinicama							OS	OS	1		
USLUGE ODRŽAVANJA I VEŠERAJA											
Čišćenje jedanput nedeljno, sredstva za higijenu na raspolaganju gostima				OS	OS						
Čišćenje svaka tri dana, sredstva za higijenu na raspolaganju gostima						OS			1		
Čišćenje svaki dan							OS	OS	1		
Promjena posteljine jednom sedmično				OS	OS						
Promjena posteljine najmanje dva puta sedmično						OS			1		
Promjena posteljine najmanje tri puta sedmično							OS	OS	1		

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ/ IZDAVALAC	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	1*	2*	3*	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ/ IZDAVALAC	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
Promjena peškira svaki treći dan				OS	OS						
Promjena peškira svaki drugi dan						OS			1		
Promjena peškira svaki dan							OS	OS	1		
Obezbijeđene usluge vešeraja ili mašina za veš na raspolaganju									1		
SIGURNOST I BEZBJEDNOST											
Sve smj. jedinice sa dimnim detektorom ili protivpožarni aparat u hodniku				OS	OS	OS	OS	OS			
Sva vrata sa sistemom elektronskog zatvaranja (samozatvarajuća)								OS	1		
Video nadzor							OS	OS	1		
Plan evakuacije na vratima svih smještajnih jedinica ukoliko je hodnik duži od 30m				OS	OS	OS	OS	OS			
Za sve objekte gdje se u smj. jedinice ulazi sa spoljašnjeg ulaza, obavezno je da vrata budu dodatno osigurana (sigurnosna reza, lanac, itd.)				OS	OS	OS	OS	OS			
Sva vrata sa ugrađenim „špijunkama“									1		
STANJE HODNIKA I SPRATOVA I PROTIVPOŽARNA ZAŠTITA											
Kvalitet i stanje podova, zidova i plafona	2,1,0,-1,-2										
Kvalitet osvjetljenja	1,0,-1										
Stanje protivpožarne opreme i atestiranih PP aparata na svakom spratu, gdje je primjenljivo	1,0,-1										
Opšti utisak	3, 2,1,0,-1, -2, -3										
UKUPNO:											
Standardne oznake ka izlazu u slučaju opasnosti				OS	OS	OS					
Standardne svijetleće oznake ka izlazu u slučaju opasnosti							OS	OS	1		
Koordinirani znaci koji vode do smj. jedinica i ostalih sadržaja						OS	OS	OS			

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ/ IZDAVALAC	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	1*	2*	3*	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ/ IZDAVALAC	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
STANJE NAMJEŠTAJA I OPREME											
Stanje, kvalitet i veličina kreveta	2,1,0,-1, -2										
Kvalitet i higijensko stanje dušeka	2,1,0,-1, -2										
Kvalitet i stanje posteljine	2,1,0,-1, -2										
Kvalitet i stanje namještaja	2,1,0,-1, -2										
Kvalitet i stanje osvjtljenja i prekidača	2,1,0,-1, -2										
Kvalitet i stanje prenosnih i fiksnih lampi	2,1,0,-1, -2										
Adekvatan smještajni prostor (ormar, police i ladice)	2,1,0,-1, -2										
Kvalitet i stanje podnih, zidnih obloga i plafona	2,1,0,-1, -2										
Kvalitet i stanje zavjesa / prozora	2,1,0,-1, -2										
Prozori sa zvučnom izolacijom	1,0,-1										
Zidovi sa zvučnom izolacijom	1,0,-1										
Podovi sa zvučnom izolacijom	1,0,-1										
Vrata od kvalitetnog materijala sa zvučnom izolacijom	2,1,0,-1, -2										
Funkcionisanje sistema klimatizacije / ventilacije (svjež vazduh) 18,5-24 C	1,0,-1										
Generalno stanje čistoće u sobama	1, 0,-1										
Opšti utisak	3, 2, 1,0,-1, -2, -3										
UKUPNO:											
MINIMALNA POVRŠINE SOBE - uključujući kupatilo											
Minimalna površina jednokrevetne sobe sa kupatilom				8 m2	9 m2	11 m2	14 m2	15 m2			
Minimalna površina dvokrevetne sobe sa kupatilom				12 m2	14 m2	18 m2	20m2	25m2			
Minimalna površina za svaki dodatni krevet				2,0 m2	2,5 m2	3 m2	3,5 m2	3,5 m2			
Minimalna površina kupatila	max. odstupanje 10% od propisane površine			2.0 m2	2.5 m2	3.0 m2	3.5 m2	4,0 m2			

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ/ IZDAVALAC	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	1*	2*	3*	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ/ IZDAVALAC	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
MINIMALNA POVRŠINA TURISTIČKOG APARTMANA - uključujući kupatilo											
Minimalna površina turističkog apartmana za smještaj 2-3 osobe sa kupatilom				20 m2	24 m2	29 m2	35 m2	40 m2			
Minimalna površina turističkog apartmana za smještaj 3-4 osobe sa kupatilom				25m2	29m2	36 m2	45 m2	50 m2			
Minimalna površina turističkog apartmana sa 2 spavaće sobe za smještaj 4-6 osoba sa kupatilom				30m2	36m2	42m2	50m2	60 m2			
Minimalna površina kupatila	max. odstupanje 10% od propisane površine			2.0 m2	2.5 m2	3.0 m2	3.5 m2	4,0 m2			
STANDARDI KOMFORTA SOBE/TURISTIČKOG APARTMANA											
Funkcionalna organizacija i opremljenost				OS	OS	OS	OS	OS			
Prilaz krevetima sa dvije strane						OS	OS	OS	1		
Ormar i police za veš, u skladu sa brojem kreveta u sobi						OS	OS	OS	1		
Automatsko osvjetljenje u ormarima									1		
Dovoljan broj kvalitetnih (istih) vješalica u ormaru						OS	OS	OS	1		
Dodatne vješalice za pantalone i obložene vješalice za osjetljive stvari								OS	1		
Veliko ogledalo (40cm x 100)							OS	OS	1		
Čiviluk - fiksirani ili prenosivi									1		
Polica za prtljag, za smještaj jednog kofera po ležaju (fiksirana ili prenosiva)							OS	OS	1		
Udobna fotelja sa podnom lampom				OS	OS	OS					
Udobna fotelja (po krevetu) i podna lampa							OS	OS	1		
Sto, stolica, metalna korpa za otpatke				OS	OS						
Sto, stolica, ogledalo, lampa, dodatna elek. utičnica u visini stola, metalna korpa za otpatke						OS	OS	OS	1		
Mini - frižider									1		

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ/ IZDAVALAC	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	1*	2*	3*	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ/ IZDAVALAC	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
Umjetnički predmeti u svakoj prostoriji						OS	OS		1		
Originalni umjetnički predmeti u svakoj prostoriji								OS	1		
NAMJEŠTAJ											
Noćni stočić sa lampom po krevetu ili jedan noćni stočić između dva kreveta ili police pored kreveta				OS	OS	OS					
Noćni stočić sa lampom po krevetu							OS	OS	1		
Ekstra utičnice za mobilne telefone kod kreveta							OS	OS	1		
Krevet - jedna osoba, 90x190 cm				OS	OS	OS					
Krevet - dvije osobe, 140x190 cm				OS	OS	OS					
Krevet – jedna osoba, 100x200 cm							OS	OS	1		
Krevet – dvije osobe, 160x200 cm							OS		1		
Krevet – dvije osobe, 200x200 cm								OS	1		
KOMFOR KREVETA											
Krevet sa čvrstim dušekom, higijenskim prekrivačem za dušek, čaršavom, jastukom, jorganom				OS	OS	OS	OS	OS			
Pokrivač sa perivom navlakom				OS	OS	OS	OS	OS			
Dodatni jastuk i pokrivač na zahtjev					OS	OS			1		
Dva jastuka po gostu (40x75cm) po želji antialergijski jastuci							OS	OS	1		
Posteljina i čaršavi i jastučnice 100% pamuk							OS	OS	1		
Dekorativni prekrivač za krevet								OS	1		
Mala prostirka pored kreveta – keramički ili drveni podovi							OS	OS	1		
TV USLUGE											
Televizor u svim sobama/turističkim apartmanima				OS	OS						
Televizor sa kablovskim priključkom u svim sobama / turističkim apartmanima						OS	OS	OS	1		
Televizor i u dnevnoj i spavaćoj sobi (u turističkim apartmanima)								OS	1		

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ/ IZDAVALAC	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	1*	2*	3*	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ/ IZDAVALAC	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
AMBIJENTALNI KOMFOR											
Sve sobe/turistički apartmani imaju ventilator ili grijalicu u zavisnosti od lokacije				OS	OS						
Sve sobe/turistički apartmani imaju grijanje/klimatizaciju						OS	OS	OS	1		
PROZORI											
Sve sobe sa zavjesama i draperijama za zamračivanje (roletne)						OS	OS	OS	1		
OSVJETLJENJE											
Zidno/plafonsko osvjetljenje				OS	OS	OS	OS	OS			
Centralni prekidač za osvjetljenje sobe (ulaz/izlaz)							OS	OS	1		
Centralni prekidač za osvjetljenje sobe kod kreveta							OS	OS	1		
KUPATILA											
STANJE KUPATILA											
Kvalitet i stanje podova, zidova i plafona	2,1,0,-1, -2										
Kvalitet i stanje peškira, perive prostirke	2,1,0,-1, -2										
Kvalitet i stanje tuš aparata	2,1,0,-1, -2										
Kvalitet osvjetljenja	2,1,0,-1, -2										
Kvalitet i stanje umivaonika, polica i slavina	1,0,-1										
Kvalitet i stanje kade ili tuš kabine	2,1,0,-1, -2										
Kvalitet i stanje zavjese ili vrata tuš kabine	2,1,0,-1, -2										
Kvalitet WC šolje sa daskom za sjedenje	2,1,0,-1, -2										
Rukohvat u kadi (na visini od min. 30 cm.) ili tuš kabini	1, 0,-1										

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ/ IZDAVALAC	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	1*	2*	3*	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ/ IZDAVALAC	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
Funkcionisanje ventilacije (svjež vazduh)	1,0,-1										
Kvalitet i veličina ogledala	2,1,0,-1, -2										
Generalno stanje čistoće u kupatilima	1,0,-1										
Opšti utisak	3, 2,1,0,-1, -2, -3										
UKUPNO:											
UMIVAONIK											
Umivaonik sa policom				OS	OS	OS	OS				
Velika polica sa umivaonikom (jedan ili dva u zavisnosti od broja kreveta)								OS	1		
Ogledalo sa odgovarajućim osvetljenjem (60 x.45cm)				OS	OS	OS	OS	OS			
Električna utičnica pored ogledala				OS	OS	OS	OS	OS			
Fen sa min. 1200 W u svakom kupatilu						OS	OS	OS	1		
Držač za sapun sa upakovanim sapunom ili tečni sapun				OS	OS	OS	OS	OS			
Tečni ili obični sapun kod kade ili tuša						OS	OS	OS	1		
Čaša, po gostu, u zaštitnoj ambalaži				OS	OS	OS	OS	OS			
Držači za peškire				OS	OS	OS	OS	OS			
Periva pamučna prostirka za kupatilo				OS	OS	OS	OS	OS			
Peškiri za ruke (50x80cm)				OS	OS	OS	OS	OS			
Peškiri za tuširanje po gostu (70 cm x 150cm)					OS	OS	OS	OS	1		
Peškiri za lice (30x30 cm)							OS	OS	1		
Kapa za tuširanje						OS	OS	OS	1		
Šampon u kesicama				OS	OS						
Šampon u flašicama ili fiksirani dozeri sa šamponima u tuš kabinima						OS	OS	OS	1		
Kozmetički i higijenski preparati ili korpa sa luksuznim higijenskim i kozmetičkim preparatima							OS	OS	1		

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ/ IZDAVALAC	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	1*	2*	3*	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ/ IZDAVALAC	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
Dodatni higijenski ili kozmetički preparati							OS	OS	1		
Metalna korpa za otpatke				OS	OS	OS	OS	OS			
Mašina za pranje veša, za turističke apartmane i kuće)							OS	OS	1		
KADA / TUŠ KABINA I WC											
Kada - min. 170x70cm sa rukohvatom sa zavjesom/paravanom ili tuš kabina - min. 80x80cm				OS	OS	OS					
Kada sa rukohvatom i paravanom od PVC-a/ kaljenog stakla do polovine kade ili tuš kabina - min. 90x90cm							OS		1		
Kada sa rukohvatom i paravanom od PVC-a/ kaljenog stakla do polovine kade ili tuš kabina - min. 1.1x1m								OS	1		
Tuš za masažerima								OS	1		
Drška za tuš sa podesivom visinom						OS	OS	OS	1		
Držači za peškire blizu kade ili tuš kabine				OS	OS	OS	OS	OS			
Držlač za sapun sa upakovanim sapunom ili tečni sapun				OS	OS	OS	OS	OS			
WC sa čvrstom, sanitarnom daskom				OS	OS	OS					
WC sa visokokvalitetnom daskom							OS	OS	1		
Rolna toalet papira				OS	OS	OS	OS	OS			
Rezervna rolna toalet papira						OS	OS	OS	1		
Higijenske kese							OS	OS	1		

**TURISTIČKI APARTMANI I KUĆE ZA IZNAJMLJIVANJE MORAJU,
OSIM PRETHODNO NAVEDENIH, DA ISPUNJAVAJU I SLJEDEĆE KRITERIJUME:**

OPŠTI, OBAVEZNI I KVALITATIVNI STANDARDI											
	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	BODVI	UGOSTITELJ/ IZDAVALAC	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	1*	2*	3*	4*	5*	1	UGOSTITELJ/ IZDAVALAC	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
Ulazni hol				OS	OS	OS	OS	OS			
Prostor za dnevni boravak, trpezarija, kuhinja i spavaća soba, odvojeno kupatilo				OS	OS						
Prostor za dnevni boravak, trpezarija, kuhinja i odvojene spavaće sobe (1 ili više prostorija), kupatilo						OS			1		
Prostor za dnevni boravak sa trpezarijom, odvojena kuhinja, odvojene spavaće sobe (1 ili više prostorija), a kupatilo u kućama i stanovima sa više od 4 kreveta i dodatni toalet sa umivaonikom							OS		1		
Prostrani dnevni boravak sa WC-om za goste, odvojena trpezarija, odvojena kuhinja, odvojene spavaće sobe sa zasebnim kupatilima								OS	1		
Min. površina kuće, sa tri spavaće sobe 150 m ²								OS	1		
Terase opremljene mobilijarom, visokog kvaliteta							OS	OS	1		
Bazen								OS	1		
Wellness i spa i ostali sadržaji									1		
Uređeno dvorište, min. površine 100 m ² po sobi								OS	1		
Garaža								OS	1		

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	BODVI	UGOSTITELJ/ IZDAVALAC	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	1*	2*	3*	4*	5*	1	UGOSTITELJ/ IZDAVALAC	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
STANJE KUHINJE											
Kvalitet i stanje podova, zidova i plafona	2,1,0,-1, -2										
Kvalitetno osvjetljenje	1,0,-1										
Funkcionisanje ventilacije (napa)	2,1,0,-1, -2										
Stanje frižidera i zamrzivača	2,1,0,-1, -2										
Stanje sudopere	2,1,0,-1, -2										
Stanje el. šporeta i PP sistema	1,0,-1										
Opremljena kuhinja	2,1,0,-1, -2										
Generalno stanje čistoće u kuhinji	1,0,-1										
Opšti utisak	3, 2,1,0,-1, -2, -3										
UKUPNO:											
KUHINJA											
Oprema kuhinje											
Sudopera sa hladnom i toplom vodom				OS	OS	OS	OS	OS			
Električni šporet sa najmanje dvije ploče				OS	OS						
Električni šporet sa najmanje dvije ploče sa napom						OS	OS	OS			
Pećnica ili roštilj							OS	OS	1		
Ostava ili kuhinjski ormar za čuvanje namirnica							OS	OS	1		
Posuđe i pribor za pripremanje i serviranje hrane				OS	OS	OS	OS	OS			
Ormar za posuđe i pribor za jelo (posuđe za konzumiranje hrane i pića mora biti u skladu sa brojem osoba koje se mogu smjestiti u apartmanu)				OS	OS	OS	OS	OS			
Mašina za pranje suđa							OS	OS	1		

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	BODVI	UGOSTITELJ/ IZDAVALAC	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	1*	2*	3*	4*	5*	1	UGOSTITELJ/ IZDAVALAC	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
Kanta za otpatke dovoljne veličine za jednodnevne potrebe				OS	OS	OS	OS	OS			
Frižider				OS	OS	OS	OS	OS			
Sunđer za pranje i krpe za brisanje posuđa				OS	OS	OS	OS	OS			
Detektor dima							OS	OS			
Za svaki dodatni kuhinjski aparat									1		
USLUGE DORUČKA											
Uvedeni ISO, HACCP i/ili drugi odgovarajući standardi									1		
Kontinentalni doručak (hleb/peciva,maslac, džem ili med, voćni sokovi, jaja, minimum dva topla jela, topli napici)				OS	OS						
Doručak – švedski sto ili ponuda na meniju (topla i hladna jela), sa služenjem kafe /čaja Šira ponuda: topla i hladna jela, izbor jela od jaja, suhomesnati proizvodi						OS	OS	OS	1		

TABELA ZA ODREĐIVANJE KATEGORIJE OBJEKTA:						
		*	**	***	****	*****
I OPŠTI STANDARDI	Kriterijumi:					
Objekat	Stanje eksterijera					
Hodnici/spratovi	Stanje hodnika i spratova i protivpožarna zaštita					
Sobe	Opremljenost, kvalitet, funkcionalnost i higijena					
Kupatila	Stanje opreme i funkcionalnost					
Kuhinja za pripremu doručka	Stanje opreme, dovoljan broj rashladnih uređaja, higijenski uslovi					
Ukupno bodova za opšte standarde:						
Ukupno bodova za kvalitativne standarde:						
Potreban broj bodova za određenu kategoriju:						
Bodovi za opšte standarde	Soba	10 - 24	25 - 34	35 - 45	46 +	
	Turistički apartman / Kuća	15 - 29	30 - 43	44 - 55	56 - 65	66 +
Bodovi za kvalitativne standarde	Soba / Turistički apartman / Kuća	0	2	3	4	7

KATEGORIJA OBJEKTA: _____

IZJAVA UGOSTITELJA/IZDAVAOCA: Ovim izjavljujem da pod moralnom materijalnom i krivičnom odgovornošću garantujem za tačnost podataka koji se odnose na obavezne i kvalitativne standarde.

U _____
Datum: ____/____/____ godine

M. P.:

Odgovorno lice:

(ime i prezime)

(potpis)

STANDARDI ZA KATEGORIZACIJU
OPŠTI, OBAVEZNI I KVALITATIVNI STANDARDI ZA
WILD BEAUTY RESORT

VRSTA I NAZIV UGOSTITELJSKOG OBJEKTA: _____

SAČINJAVANJE ČEK LISTE ZA UGOSTITELJSKE OBJEKTE:		
Kriterijumi za selekciju		
U postupku određivanja vrste objekta "Wild Beauty Resort", 70% uslova iz Tabele sa kriterijumima za selekciju mora biti ispunjeno:	U Tabelu sa kriterijumima za selekciju upisati DA ili NE u zavisnosti od ispunjenja ili neispunjenja traženih uslova	
Opšti standardi	Bodovi:	
U dijelu "Opšti standardi" u kolonama UGOSTITELJ* ili KOMISIJA / INSPEKCIJA** upisati broj bodova koji odgovara stanju ugostiteljskog objekta: *kolonu: UGOSTITELJ - popunjava ugostitelj, **kolonu: KOMISIJA/INSPEKCIJA - popunjava ili Komisija za kategorizaciju (prilikom utvrđivanja kategorije) ili inspekcija (prilikom vršenja kontrole): (Ukupne bodove po pojedinim kriterijumima za "Opšte standarde" upisati u Tabelu za određivanje kategorije)	Odličan kvalitet i stanje	2
	Standardan kvalitet i stanje	1
	Ne postoji ili Neprimjenljivo (u slučaju da nema uslova za ispunjenje standarda)	0
	Nezadovoljavajući kvalitet i stanje	-1
	Potrebne su popravke/zamjene/dorade	-2
	Opšti utisak (sopstvena procjena)	3 do (-3)
Obavezni standardi		
U dijelu "Obavezni standardi", popunjavati kolonu koja odgovara traženoj kategoriji - objekat MORA da ispunjava "Obavezne standarde" za određenu kategoriju:	Ukoliko objekat zadovoljava obavezni standard, zaokružiti oznaku "OS" (obavezni standard)	
	Ukoliko objekat niže kategorije zadovoljava obavezni standard više kategorije, zaokružiti broj 1 u koloni "Kvalitativni standardi"	
	Ukoliko objekat NEMA obavezni standard, neophodno je da KOMISIJA/INSPEKCIJA ukaže na potrebu obezbjeđenja uslova da se zadovolji nedostajući standard u određenom roku	
Kvalitativni standardi		
Kvalitativni standardi se odnose na sadržaje kojima se unapređuje kvalitet usluge:	Ukoliko objekat ispunjava kvalitativni standard zaokružiti broj 1. Kvalitativne bodove za OBAVEZNE STANDARDE (OS) dobija samo objekat niže kategorije u slučaju kada ispunjava OBAVEZNI STANDARD više kategorije (a koji nije u obavezi da ispunjava). Objekat koji mora da ispunjava OS za svoju kategoriju- NE DOBIJA i kvalitativni bod.	
Određivanje kategorije objekta:		
U Tabelu za određivanje kategorije, upisati ukupne bodova za opšte i kvalitativne standarde:	Kategorija se određuje na osnovu ispunjenosti "Obaveznih standarda", ukupnih bodova za "Opšte standarde" i ukupnih bodova za "Kvalitativne standarde" u odnosu na potreban broj bodova za određenu kategoriju objekta koji je utvrđen u Tabeli za određivanje kategorije - objekat MORA da ispunjava minimum "opštih" i "kvalitativnih" bodova za odgovarajuću kategoriju	

I KRITERIJUMI ZA SELEKCIJU		
KRITERIJUMI	DA	NE
Lokacija		
Da li je lokacija u zaštićenoj zoni?		
Da li u blizini postoji lokalna zajednica?		
Da li lokalna zajednica može imati koristi od izgradnje "wild beauty" smještajnih objekata?		
Da li je lokacija planirana za razvoj turizma?		
Da li postoje zanimljivi prirodni / kulturni sadržaji za specifične doživljaje?		
Da li postoje mogućnosti za korišćenje solarne ili energije vjetra?		
Da li u blizini postoje kapaciteti za prikupljanje čvrstog otpada?		
Da li ima vode za piće?		
Da li lokacija sadrži panoramske predjele?		
Da li je lokacija u blizini područja na kojem je zastupljen visok nivo biološke raznolikosti?		
Da li postoji pristup mreži staza sa pješaćenje & planinarenje?		
Da li u blizini postoji botanička bašta / bašta sa organskom hranom / voćnjak?		
Da li postoje deponije otpada koja treba ukloniti?		
Da li postoji zagađenje nadzemnih voda, koje treba ukloniti?		
Ostali objekti i okolina		
Eco lodge, wellness, eco - spa, kuće izgrađene u tradicionalnom stilu (sa savremenim konforom)		
Centar za posjetiocce i/ili seoski trg		
Nacionalni restoran / prodavnice		
Sportsko - rekreativne aktivnosti (u zatvorenom – na otvorenom)		
Muzej/centar za kulturu		
Centar za proučavanje prirode (flore i faune)		
Štale sa konjima – jahanje u prirodi		
Biljni i životinjski svijet / mjesta za posmatranje ptica		
Pejzažna arhitektura		
Objekti su u vizuelnoj harmoniji sa prirodnim ambijentom		
Uređenje okoline u skladu je sa prirodom – koriste se autohtone biljke i drveće		
Prilikom projektovanja objekata uzimaju se u obzir forma, pejzaži i boja iz okruženja		
Koriste se kulturni motivi i tradicionalna arhitektura		
Koriste se održivi lokalni građevinski materijali iz prirodnih izvora – drvo, kamen, biljna vlakna		
Koriste se organski, reciklirani materijali za enterijer – izbjegavaju se proizvodi na bazi ugljen-vodonika		
Primjena mjera za zaštitu životne sredine (flore i faune) tokom izgradnje		
Proizvodnja energije i zaštita životne sredine		
Maksimalno iskorišćena prirodna svjetlost		
Efikasna izolacija da bi se izbjegao gubitak toplote		
Prirodna ventilacija		
Geotermalne toplotne pumpe za grijanje tokom zime		
Grijanje sa biomasom (drvo, drvene palete ili organska nafta)		

Solarni kolektori za toplu vodu		
Baterije za čuvanje energije (solarne energija / elektrane na vjetar / mini-hidroelektrane)		
Pomoćni dizel-generator – izolovan da bi se umanjila buka		
Odvojeni strujomjeri za sve veće građevinske cjeline, za praćenje korišćenja električne energije		
Upotreba sijalica sa niskim utroškom energije		
Senzori na pokret, za pejzažno osvjjetljenje		
Upotreba nove tehnologije za sagorijevanje čvrstog goriva		
Izvori i zaštita vode		
Izvori slatke vode		
Sistem za prikupljanje kišnice		
Toaleti sa dvostrukim sistemom ispiranja (ili suvi toaleti)		
Kontrolisana upotreba vode		
Sistemi za navodnjavanje kapanjem – korišćenjem tehničke vode, prerađena voda iz domaćinstva		
Zasebni vodomjeri za pojedine objekte		
Sistem UV dezinfekcije za cisterne sa pitkom vodom i rezervoare sa vodom		
Kompostni kuhinjski otpad i suvo lišće – koristiti kao baštensko đubrivo		
Efikasno prikupljanje čvrstog otpada za recikliranje		
Izbjegavati istovar otpada u bunare i spaljivanje otpada		
Prečišćavanje otpadnih voda		
Spriječiti da otpadne vode dospiju na nivo nadzemnih voda		
Biološko postrojenje za prečišćavanje otpadnih voda		
Sredstvo za razgradnju masnoća – za kuhinje		
Suvi kompostni toaleti (alternativna razgradnja otpada)		

OPŠTI, OBAVEZNI I KVALITATIVNI STANDARDI								
	OPŠTI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
OBJEKAT, PRILAZ I UREĐENJE OKOLINE								
Stanje eksterijera zgrade/balkona/ograde	2,1,0,-1,-2							
Stanje prozora i vrata	2,1,0,-1,-2							
Stanje prilaza i ulaza u objekat	2,1,0,-1,-2							
Stanje putokaza do objekta i oznaka na objektu	2,1,0,-1,-2							
Kvalitet uređenosti i održavanja zelenih površina	2,1,0,-1,-2							
Uređenost pješačkih staza i platoa od čvrstog materijala	2,1,0,-1,-2							
Stanje parking prostora - označena parking mjesta	2,1,0,-1,-2							
Opšti utisak	3, 2, 1, 0, -1, -2, -3							
UKUPNO:								
Natkriven glavni ulaz				OS	OS			
PARKING I USLUGE TRANSPORTA								
Parking direktno ispred objekta (ukoliko nema mogućnosti, mora biti obezbijeđen u blizini)				OS	OS			
Usluga parkiranja uz nadzor vozila					OS	1		
Kapacitet parkinga (broj parking / garažnih mjesta po smještajnoj jedinici)								
Za najmanje 20% smj. jedinica				OS	OS			
Natkriveni parking					OS	1		
Označena parking mjesta za autobuse					OS	1		
Obezbijeđeno najmanje jedno parking mjesto za osobe sa invaliditetom				OS	OS			
Hotelski transfer od/do aerodroma/autobuske/željezničke stanice					OS	1		
Hotelska garaža (za 50% smj. jedinica)						1		
STANJE PRIJEMNOG HOLA I RECEPCIJE								
Opšti uslovi:								
Kvalitet i stanje recepcijskog pulta	2,1,0,-1,-2							
Kvalitet osvjjetljenja	1,0,-1							
Kvalitet i stanje namještaja	2,1,0,-1,-2							

	OPŠTI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
Kvalitet i stanje podova / tepiha, zidova i plafona	2,1,0,-1,-2							
Kvalitet prozora i zavjesa	2,1,0,-1,-2							
Generalno stanje čistoće u holu	1,0,-1							
Funkcionisanje sistema ventilacije/klimatizacije (18-24°C)	1,0,-1							
Opšti utisak	3, 2, 1, 0, -1, -2, -3							
UKUPNO:								
RECEPCIJA I HOL								
Elegantno dekorisan i opremljen hol sa mjestima za sjedenje				OS	OS			
Minimalna površina za 30 smj. jedinica, uvećano za 0,8 m2 za svaku narednu smj. jedinicu				30 m2	30 m2			
Broj mjesta za sjedenje u holu računajući i bar u holu, prema broju smj. jedinica				15%	20%			
REGISTRACIJA								
Uniformisano osoblje				OS	OS			
Opremljen prijemni pult za registraciju i pružanje informacija gostima tokom 24 sata				OS	OS			
Knjiga prigovora				OS	OS			
Kutija prve pomoći				OS	OS			
USLUGA ČUVANJA DRAGOCJENOSTI/PRTLJAGA GOSTIJU								
Mini sef (metalni) u svim smj. jedinicima				OS	OS			
Posebna prostorija za čuvanje prtljaga gostiju					OS	1		
DODATNE USLUGE								
Apoteka, medicinske/stomatološke usluge						1		
Frizerski / kozmetički salon						1		
Butici, prodavnice, suvenirnice, umjetničke galerije i dr.						1		
Izložene umjetničke slike (za prodaju)						1		
Svlačionica sa tušem (za goste koji odlaze kasnije u toku dana)						1		

	OPŠTI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
TELEKOMUNIKACIJE								
Telefoni u svim smj. jedinicama sa cjenovnikom ili na drugi način obezbijedena komunikacija za recepcijom				OS	OS			
Pokrivenost objekta bežičnim internetom				OS	OS			
Biznis centar						1		
Dodatni telefoni u kupatilima apartmana					OS	1		
USLUGE RECEPCIJE								
Radno vrijeme recepcije				24 sata	24 sata			
Usluge nosača prtljaga				OS	OS			
Concierge Service/sa izdvojenim i označenim pultom					OS	1		
USLUGE ODRŽAVANJA								
Dnevno čišćenje smj. jedinica i kupatila				OS	OS			
Čišćenje smj. jedinica dvaput dnevno („turn down service“)					OS	1		
Dnevna zamjena peškira, kao i prostirke ispred tuša ili kade				OS	OS			
Promjena posteljine najmanje tri puta sedmično				OS				
Promjena posteljine svakodnevno					OS	1		
Promjena bade-mantila po zahtjevu gosta				OS	OS			
USLUGE VEŠERAJA ZA GOSTE								
Hemijsko čišćenje (usluga za 24 sata)						1		
Usluga pranja i peglanja				OS	OS			
Kesa za veš sa cjenovnikom				OS	OS			
SIGURNOST I BEZBJEDNOST								
Sve prostorije sa dimnim detektorom				OS	OS			
Standardne, svijetleće oznake ka izlazu u slučaju opasnosti				OS	OS			
Protivpožarni aparat na svakom spratu				OS	OS			
Planovi za izlaz u slučaju opasnosti na vratima (u slučaju kada je hodnik duži od 30 m)				OS	OS			

	OPŠTI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
Za sve objekte gdje se u smj. jedinice ulazi direktno spolja, obavezno je da vrata budu dodatno osigurana (sigurnosna reza, lanac, itd.)				OS	OS			
Video nadzor				OS	OS			
Sva vrata sa sistemom elektronskog zatvaranja (samozatvarajuća)				OS	OS			
Sva vrata sa ugrađenim „špijunkama“						1		
STANJE HODNIKA I SPRATOVA								
Kvalitet i stanje podova, zidova i plafona	2,1,0,-1,-2							
Kvalitet osvjetljenja	1,0,-1							
Stanje i kvalitet namještaja	1,0,-1							
Stanje prostorija za osoblje	1,0,-1							
Stanje i kvalitet rukohvata uz stepenište	1,0,-1							
Stanje protivpožarne opreme i atestiranih protivpožarnih aparata na svakom spratu	1,0,-1							
Opšti utisak	3, 2, 1, 0, -1, -2, -3							
UKUPNO:								
Stepenište i hodnici - min. širine 1,40 m				OS	OS			
Stepenište i hodnici - min. širine 1,50 m						1		
Stepenište i hodnici - min. širine 1,60 m						1		
Koordinirani znaci koji vode do smj. jedinica i ostalih sadržaja				OS	OS			
Mašina za poliranje cipela						1		
STANJE LIFTOVA								
Kvalitet kabine lifta	2,1,0,-1,-2							
Funkcionisanje svjetala-pokazatelja sprata	1,0,-1							
Kvalitet osvjetljenja	1,0,-1							
Mehanička efikasnost	1,0,-1							
Telefon za hitne slučajeve ili zvono	1,0,-1							
Generalno stanje čistoće u liftu	1,0,-1							
Opšti utisak	3, 2, 1, 0, -1, -2, -3							
UKUPNO:								
Broj liftova				4****	5*****			
				Više od jednog sprata	Više od jednog sprata			

	OPŠTI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
Najmanje jedan lift za 50 smj. jedinica				OS	OS			
Najmanje dva lifta za 51 do 100 smj. jedinica				OS	OS			
Najmanje tri lifta za 101 – 150 smj. jedinica				OS	OS			
Najmanje četiri lifta 151 – 250 smj. jedinica				OS	OS			
Lift za osoblje za objekte sa više od 25 smj. jedinica				OS	OS			
Lift za hranu (ili platforma) za objekte sa više od 50 smj. jedinica				OS	OS			
STANJE JAVNIH TOALETA								
Kvalitet i stanje podova, zidova i plafona	2,1,0,-1,-2							
Kvalitet i stanje sanitarija	2,1,0,-1,-2							
Ventilacioni sistem ili prozor	1,0,-1							
Kvalitet osvjetljenja	1,0,-1							
Ogledalo u skladu sa veličinom lavabo	1,0,-1							
Polica za odlaganje torbe uz lavabo	1,0,-1							
Aparat sa papirnim ubrusima ili za sušenje ruku	1,0,-1							
Stanje držača za sapun ili uređaja za tečni sapun	1,0,-1							
Generalno stanje čistoće u toaletu	1,0,-1							
Samo-osvježavajući sistem	1,0,-1							
Držać za odjeću	1,0,-1							
Metalna korpa za otpatke	1,0,-1							
Opšti utisak	3,2,1,0,-1,-2,-3							
UKUPNO:								
Vremenski plan čišćenja WC-a				OS	OS			
Pisoari sa pregradama (ukoliko postoje)				OS	OS			
Broja toaleta i i pisoara:								
do 20 mjesta: najmanje jedan potpuno opremljen toalet, zajednički za žene i muškarce				OS	OS			
20-80 mjesta: odvojeni toaleti sa jednom WC kabinom i predprostorom sa umivaonikom za žene, i jednom WC kabinom, pisoarom i predprostorom sa umivaonikom za muškarce				OS	OS			

	OPŠTI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
80-170 mjesta: odvojeni toaleti sa dvije WC kabine i predprostorom sa dva umivaonika za žene, i jednom WC kabinom, dva pisoara i predprostorom sa dva umivaonika za muškarce				OS	OS			
170-350 mjesta: odvojeni toaleti sa tri WC kabine i predprostorom sa tri umivaonika za žene, i dvije WC kabine, tri pisoara i preprostorom sa tri umivaonika za muškarce				OS	OS			
preko 350 mjesta: odvojeni toaleti sa četiri WC kabine i predprostorom sa tri umivaonika za žene, i tri WC kabine, četiri pisoara i predprostor sa tri umivaonika za muškarce				OS	OS			
SMJEŠTAJNE JEDINICE								
STANJE NAMJEŠTAJA I OPREME								
Stanje, kvalitet i veličina kreveta	2,1,0,-1,-2							
Kvalitet i higijensko stanje dušeka i nad-dušeka	2,1,0,-1,-2							
Kvalitet i stanje posteljine	2,1,0,-1,-2							
Kvalitet i stanje namještaja	2,1,0,-1,-2							
Kvalitet i stanje osvjetljenja i prekidača	2,1,0,-1,-2							
Kvalitet i stanje prenosnih i fiksnih lampi	2,1,0,-1,-2							
Adekvatan smještajni prostor (ormar, police i ladice)	2,1,0,-1,-2							
Kvalitet i stanje podnih, zidnih obloga i plafona	2,1,0,-1,-2							
Kvalitet i stanje zavjesa / prozora	2,1,0,-1,-2							
Prozori sa zvučnom izolacijom	1,0,-1							
Zidovi sa zvučnom izolacijom	1,0,-1							
Podovi sa zvučnom izolacijom	1,0,-1							
Vrata od kvalitetnog materijala sa zvučnom izolacijom	2,1,0,-1,-2							
Funkcionisanje sistema klimatizacije / ventilacije (svjež vazduh) 18,5-24° C	1,0,-1							
Generalno stanje čistoće u sobama	1, 0,-1							
Opšti utisak	3, 2, 1, 0, -1, -2, -3							
UKUPNO:								

KRITERIJUMI ZA POVRŠINU SMJEŠTAJNIH JEDINICA

U postojećim objektima koji su adaptirani/renovirani/rekonstruisani površina sobe sa kupatilom/apartmana sa kupatilom može da odstupa do 20% od propisane površine za određenu kategoriju ukoliko se u istim obezbijedi njihova funkcionalna organizacija i opremljenost.

U objektima koji su izgrađeni nakon stupanja na snagu ovog pravilnika, površina sobe sa kupatilom/apartmana sa kupatilom mora da odgovara površini koja je propisana za određenu kategoriju. Objektima u kojima su dozvoljena odstupanja od propisane površine do stupanja na snagu ovog pravilnika smatraće se trajno dozvoljenim odstupanjima za utvrđenu kategoriju.

	OPŠTI STANDARDI				KVALITATIVNI STANDARDI			
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
MINIMALNA POVRŠINA SOBE UKLJUČUJUĆI I KUPATILO								
Minimalna površina jednokrevetne sobe sa kupatilom				17m2	18m2			
Minimalna površina dvokrevetne sobe sa kupatilom				22m2	28m2			
Minimalna površina za svaki dodatni krevet				5m2	5m2			
Minimalna površina kupatila				4.5m2	5.5m2			
MINIMALNA POVRŠINA APARTMANA UKLJUČUJUĆI I KUPATILO								
Minimalna površina „Studio“ apartmana sa kupatilom				35m2	42m2			
Minimalna površina apartmana sa kupatilom				45m2	55m2			
Minimalna površina apartmana sa 2 spavaće sobe i sa najmanje jednim kupatilom				50m2	75m2			
Minimalna površina kupatila				4.5m2	5.5m2			
Dodatni toalet za goste						1		
Minimalni broj apartmana na ukupan broj smj. jedinica				10%	više od 10%			
STANDARDI KOMFORA SMJEŠTAJNIH JEDINICA								
Funkcionalna organizacija i opremljenost sobe				OS	OS			
Televizor koji se može gledati iz kreveta i fotelje				OS	OS			
Prilaz krevetima sa dvije strane				OS	OS			
Ormar i police za veš, u skladu sa brojem gostiju u sobi				OS	OS			
Automatsko osvjjetljenje u ormarima					OS	1		
Kvalitetne (iste) vješalice u ormaru, četiri komada po osobi				OS	OS			
Dodatne vješalice za pantalone i obložene vješalice za osjetljive stvari					OS	1		
Ogledalo za cijelu figuru (min. 40 x 100 cm)				OS	OS			

	OPŠTI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
Čiviluk (fiksirani ili prenosivi)				OS	OS			
Polica za prtljag (fiksirana ili prenosiva), za smještaj jednog kofera po krevetu				OS	OS			
Udobna fotelja (po krevetu) i podna lampa				OS	OS			
Toaletni sto, stolica, ogledalo, lampa, slobodna utičnica i metalna korpa za otpatke				OS	OS			
Dodatna električna utičnica u visini toaletnog stola				OS	OS			
Informator sa popisom usluga, pišaći pribor i info-turistički materijal				OS	OS			
Upitnik (anketa za goste)						1		
Opremljeni balkoni (ukoliko ih ima)				OS	OS			
U apartmanima - opremljen dnevni boravak				OS	OS			
KREVETI								
Noćni stočić sa lampom po krevetu				OS	OS			
Dodatna električna utičnica kod kreveta				OS	OS			
Krevet – jedna osoba, 100x200 cm				OS	OS			
Krevet – dvije osobe, 160x200 cm				OS		1		
Krevet – dvije osobe, 200x200 cm					OS	1		
Veličina kreveta - veća od 200x200 cm za 25% ukupnog broja kreveta						1		
Dječiji krevetić na zahtjev gosta					OS	1		
KOMFOR KREVETA								
Krevet sa čvrstim dušekom, higijenskim pokrivačem za dušek, čaršafom, jastukom i pokrivačem (dodatna posteljina u ormarima mora biti u zaštitnoj ambalaži)				OS	OS			
Pokrivač sa perivom navlakom				OS	OS			
Dva jastuka po gostu (40x75cm), po želji antialergijski jastuci				OS	OS			
Posteljina i čaršavi i jastučnice, 100% pamuk (ili visoko-kvalitetni materijal)				OS	OS			
Dekorativni pokrivač za krevet					OS	1		
Turn Down Service					OS	1		
Mala prostirka pored kreveta – keramički ili drveni podovi				OS	OS			

	OPŠTI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
DODATNA OPREMA I USLUGE								
Dnevne novine i časopisi za goste					OS	1		
Pegla i daska za peglanje (na zahtjev)				OS	OS			
Pribor za šivenje				OS	OS			
Pribor za poliranje cipela				OS	OS			
Kašika za cipele					OS	1		
Aparat za kafu ili čaj						1		
Potpuno opremljen mini bar sa cjenovnikom				OS	OS			
Umjetnički predmeti				OS				
Originalna umjetnička djela					OS	1		
Korpa sa voćem/cvijećem kao dobrodošlica za gosta					OS	1		
Kišobran u smj. jedinici ili na recepciji				OS	OS			
Oznaka na vratima „Do Not Disturb“				OS	OS			
TV USLUGE								
Televizor sa kablovskim priključkom u svim smj. jedinicama				OS	OS			
Televizor i u spavaćoj i dnevnoj sobi (u apartmanima)				OS	OS			
Mini TV ili zvučnici u kupatilu spojeni na TV						1		
AMBIJENTALNI KOMFOR								
Sve smj. jedinice imaju grijanje/klimatizaciju				OS				
Centralna klima sa digitalnim podešavanjem temperature u svim smj. jedinicama					OS	1		
PROZORI								
Prozori sa zavjesama i draperijama za zamračivanje				OS	OS			
OSVJETLJENJE								
Zidno/plafonsko osvjetljenje				OS	OS			
Centralni prekidač za osvjetljenje (ulaz/izlaz)				OS	OS			
Centralni prekidač za osvjetljenje kod kreveta				OS	OS			
Podno osvjetljenje (ugrađeno u pod)						1		

	OPŠTI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
KUPATILA U SMJEŠTAJNOJ JEDINICI- STANJE KUPATILA								
Kvalitet i stanje podova, zidova i plafona	2,1,0,-1,-2							
Kvalitet i stanje peškira, perive prostirke i bade mantila	2,1,0,-1,-2							
Kvalitet i stanje tuš aparata	2,1,0,-1,-2							
Kvalitet osvjetljenja	1,0,-1							
Kvalitet i stanje umivaonika, polica i slavina	2,1,0,-1,-2							
Kvalitet i stanje kade ili tuš kabine	2,1,0,-1,-2							
Kvalitet i stanje zavjese ili vrata tuš kabine	2,1,0,-1,-2							
Kvalitet WC školje sa daskom za sjedenje	2,1,0,-1,-2							
Rukohvat u kadi (na visini od minimum 30 cm.) ili tuš kabini	1, 0,-1							
Funkcionisanje ventilacije (svjež vazduh)	1,0,-1							
Kvalitet i veličina ogledala	2,1,0,-1,-2							
Generalno stanje čistoće u kupatilima	1,0,-1							
Opšti utisak	3, 2, 1, 0, -1, -2, -3							
UKUPNO								
Sve smj. jedinice imaju sopstveno kupatilo				OS	OS			
50% smj. jedinica ima odvojeni WC						1		
Posebna tuš kabina i kada (50% kupatila)						1		
Bide u 50 % kupatila						1		
Grijalica u kupatilu						1		
Grijač za peškire						1		
Sauna u 10% kupatila						1		
Hidromasažna kada (jacuzzi) u 25% kupatila						1		
Vaga						1		
UMIVAONIK								
Umivaonik sa policom				OS				
Velika, kvalitetna polica sa umivaonikom (jedan ili dva u zavisnosti od broja kreveta) i kvalitetnim ogledalom odgovarajuće veličine					OS	1		
Ogledalo sa odgovarajućim osvjetljenjem (60 x45 cm)				OS	OS			

	OPŠTI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
Električna utičnica pored ogledala				OS	OS			
Kozmetičko (uveličavajuće) ogledalo sa dvije strane				OS				
Kozmetičko (uveličavajuće) ogledalo sa dvije strane sa svijetlom					OS	1		
Mala stolica za kupatilo						1		
Fen sa minimum 1200 W u svakom kupatilu				OS	OS			
Držač za sapun sa upakovanim sapunom ili tečni sapun				OS	OS			
Tečni ili obični sapun kod kade ili tuša				OS	OS			
Čaša po gostu (u zaštitnoj ambalaži)				OS	OS			
Držači za peškire				OS	OS			
Periva pamučna prostirka za kupatilo				OS	OS			
Držači za bade-mantile				OS	OS			
Papuče za jednokratnu upotrebu				OS	OS			
Bade mantili za svakog gosta				OS	OS			
Peškiri za ruke (50x80 cm)				OS	OS			
Peškiri za tuširanje po gostu (70x150 cm)				OS	OS			
Peškiri za lice (30x30 cm)				OS	OS			
Kapa za tuširanje				OS	OS			
Šampon u flašicama ili fiksirani dozeri sa šamponima u tuš-kabinama				OS	OS			
Kozmetički i higijenski preprati ili korpa sa luksuznim higijenskim i kozmetičkim preparatima				OS	OS			
Dodatni higijenski ili kozmetički preparati					OS	1		
Metalna korpa za otpatke sa poklopcem				OS	OS			
KADA / TUŠ KABINA I WC								
Kada - min. 170x70cm sa rukohvatom i paravanom od PVC-a/ kaljenog stakla do polovine kade ili tuš kabina - min. 90x90cm				OS				
Kada sa rukohvatom i paravanom od PVC-a/ kaljenog stakla do polovine kade ili tuš kabina - min. 1,1x1m					OS	1		
Tuš za masažerima					OS	1		

	OPŠTI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
Drška za tuš sa podesivom visinom				OS	OS			
Držači za peškire blizu kade ili tuš kabine				OS	OS			
Držač za sapun sa upakovanim sapunom ili tečni sapun				OS	OS			
WC sa visokokvalitetnom daskom				OS	OS			
Rolna toalet papira				OS	OS			
Rezervna rolna toalet papira				OS	OS			
Higijenske kese				OS	OS			
RESTORAN								
STANJE RESTORANA / SALA ZA DORUČAK								
Kvalitet osvjetljenja	1,0,-1							
Kvalitet, udobnost i stanje namještaja	2,1,0,-1,-2							
Kvalitet i stanje zidnih obloga	2,1,0,-1,-2							
Kvalitet i stanje podnih materijala/tepiha	2,1,0,-1,-2							
Kvalitet i stanje zavjesa	2,1,0,-1,-2							
Funkcionisanje sistema grijanja, ventilacije i klimatizacije (18,5-24°C) svjež vazduh	1,0,-1							
Švedski sto (sa zaštitom) za samousluživanje, sa toplim i hladnim jelima	2,1,0,-1,-2							
Generalno stanje čistoće u restoranu	1,0,-1							
Jelovnici i karte pića (stanje)	1, 0,-1							
Opšti utisak	3, 2, 1, 0, -1, -2, -3							
UKUPNO								
STANJE KUHINJE								
Kvalitet i stanje podova, zidova i plafona	2,1,0,-1,-2							
Kvalitet osvjetljenja	1,0,-1							
Stanje rashladnih uređaja i zamrzivača sa termostatom na vidnom mjestu	1,0,-1							
Kvalitet površina za pripremanje hrane	1,0,-1							
Stanje sudopera za pripremanje namirnica	1,0,-1							
Stanje i dovoljan broj mašina za pranje posuđa ili trodjelna sudopera	1,0,-1							
Stanje lavaboja za pranje ruku zaposlenih	1,0,-1							
Stanje ventilacionog (nape) sistema	1,0,-1							
Stanje protiv – požarnog sistema	1, 0, -1							

	OPŠTI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
Opremljena i profesionalno dizajnirana kuhinja, kapaciteta za pripremu hrane za najmanje 50% ukupnog broja restoranskih stolica (za garni hotele 50% od ukupnog broja kreveta)	1, 0, -1							
Generalno stanje čistoće u kuhinji	1,0,-1							
Opšti utisak	3, 2, 1, 0, -1, -2, -3							
UKUPNO								
OPREMA KUHINJE U APARTMANIMA								
Sudopera sa hladnom i toplom vodom				OS	OS			
Električni šporet sa najmanje dvije ploče sa napom				OS	OS			
Pećnica ili roštilj				OS	OS			
Ostava ili kuhinjski ormar za čuvanje namirnica				OS	OS			
Posuđe i pribor za pripremanje i serviranje hrane				OS	OS			
Ormar za posuđe i pribor za jelo (posuđe za konzumiranje hrane i pića mora biti u skladu sa brojem osoba koje se mogu smjestiti u apartmanu)				OS	OS			
Mašina za pranje suđa					OS	1		
Kanta za otpatke dovoljne veličine za jednodnevne potrebe				OS	OS			
Frižider				OS	OS			
Sunđer za pranje i krpe za brisanje posuđa				OS	OS			
Detektor dima				OS	OS			
Za svaki dodatni kuhinjski aparat						1		
USLUŽIVANJE HRANE, PIĆA I NAPITAKA U RESTORANU								
Funkcionalna organizacija i opremljenost restorana				OS	OS			
Uvedeni ISO, HACCP i/ili drugi odgovarajući standardi						1		

	OPŠTI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
Doručak – švedski sto ili ponuda na meniju (topla i hladna jela), sa sluzenjem kafe /čaja Šira ponuda: topla i hladna jela, izbor jela od jaja, suhomesnati proizvodi				OS	OS			
Osooblje kod švedskog stola koje uslužuje goste				OS	OS			
Ručak /Večera: švedski sto ili ponuda na meniju –raznovrsna ponuda toplih i hladnih jela, dezerta, uz obavezu usluživanja za stolom				OS	OS			
Spremanje jela pred gostima „Show kitchen“						1		
USLUŽIVANJE HRANE, PIĆA I NAPITAKA U BARU, KAFE BARU I SLIČNIM SADRŽAJIMA U OBJEKTU								
Vidno istaknuto radno vrijeme za usluživanje				OS	OS			
Raznovrsna ponuda osvježavajućih napitaka, toplih i hladnih obroka -mogućnost posluživanja hrane u hotelskom bar i sl.				OS	OS			
Meni, karta pića (minimum dva jezika)				OS	OS			
Posebni meni za djecu/dijetetski i slično					OS	1		
Muzika - uživo						1		
USLUGA PIĆA								
Hotelski bar				OS	OS			
Usluživanje pića u holu				OS	OS			
Kafe bar pored bazena						1		
Koktel bar / sertifikovani koktel majstor						1		
Noćni klub - kabare – diskoteka						1		
USLUŽIVANJE U SOBI								
Usluživanje toplih i hladnih jela 24 sata, „Roomservice“ – jelovnik u sobama					OS	1		
Usluživanje toplih i hladnih jela od šest sati ujutru do ponoći, „Roomservice“ jelovnik u sobama				OS				

	OPŠTI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
RESTORANI UNUTAR OBJEKTA - Broj sjedećih mjesta i površina:								
Najmanje 60% sjedećih mjesta u odnosu na broj kreveta, (najmanje 1,50m2 po stolici)				OS				
Najmanje 80% sjedećih mjesta u odnosu na broj kreveta, (najmanje 1,80m2 po stolici)					OS	1		
Restoran hotela otvoren sedam dana tokom nedjelje u kojem se služi doručak i večera (glavni obroci)				OS	OS			
Hotelski bar/ snack bar / sl. sadržaji				OS	OS			
Internacionalni restoran					OS	1		
Nacionalni restoran						1		
Restoran sa terasom						1		
Pizerija i drugi, slični sadržaji (za svaki sadržaj po 1 poen)						1		
POSTAVLJANJE STOLA								
Visokokvalitetni stolnjaci, čaše i pribor				OS	OS			
Švedski sto (sa zaštitom) i posudama visokog kvaliteta za topla i hladna jela				OS	OS			
OSOBLJE								
Uniformisano osoblje				OS	OS			
Dovoljan broj osoblja za posluživanje				OS	OS			
Menadžer restorana				OS	OS			
Visokostručno osposobljeno uslužno i osoblje u kuhinji				OS	OS			
Posebne prostorije za osoblje (za ličnu higijenu i objedovanje) u skladu sa brojem zaposlenih				OS	OS			
KAPACITETI ZA ODMOR / REKREACIJU / POSLOVNE UISLUGE								
SAUNE/WELLNESS SADRŽAJI								
Sauna - različite vrste - za svaku vrstu po jedan poen						1		
Solarijum						1		
Prostorija za masaže od strane licenciranih masera						1		

	OPŠTI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
Fitness prostorija (min. 4 sprave) sa instruktorom						1		
Bar/šank						1		
Za svaki dodatni sadržaj po jedan poen						1		
SPORTSKO - REKREATIVNI SADRŽAJI								
Otvoreni bazen, min. 0,30 m2 po krevetu - 15x7x1,4 m. (za svaki bazen po jedan poen)						1		
Zatvoreni bazen, min. 0,30 m2 po krevetu - 15x7x1,4 m. (za svaki bazen po jedan poen) ili 40m2 (u zavisnosti koji je veći)						1		
Bazen za djecu, min. površine 5 m2 sa dubinom od 0,5 m. (za svaki bazen po jedan poen)						1		
Dežurno osoblje pored bazena						1		
Svlačionica sa tušem pored bazena						1		
Sanitarni čvor pored bazena						1		
Jacuzzi						1		
Sportski tereni / prostori (za svaki teren/prostor po jedan poen)						1		
Iznajmljivanje sportske opreme						1		
Usluge profesionalnog animatora						1		
Prostorija za igru i boravak djece						1		
Hotelska plaža						1		
Za svaki dodatni sadržaj po jedan poen						1		
KONGRESNI KAPACITETI								
Potpuno opremljena konferencijska sala						1		
Kabina sa opremom za prevođenje						1		
Za svaki dodatni sadržaj po jedan poen						1		
ALTERNATIVNI IZVORI ENERGIJE I ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE								
Solarna energija/ušteda vode/reciklaža i sl. (za svaki oblik po jedan poen)						1		
SADRŽAJI ZA OSOBE SA INVALIDITETOM - U SKLADU SA POSEBNIM PROPISOM								
Sa oštećenim ekstremitetima								
Pristupačne staze oko objekta (širina min. 120 cm, nagib najviše 1:12)						1		
Pristupačan i označen parking blizu ulaza u objekat						1		

	OPŠTI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
Pristupačan ulaz u objekat						1		
Pristupačan put do sadržaja u objektu i soba						1		
Sobe i kupatila prilagođene osobama sa invaliditetom						1		
Pristup plaži prilagođen osobama sa invaliditetom						1		
Dovoljno široka vrata i kabina u liftu						1		
Sa oštećenim vidom								
Uputstva, jelovnik i info materijal na Brajevom pismu						1		
Zvučni alarm						1		
Sa oštećenim sluhom								
Vizuleno (svjetleći) alarm						1		
ZAPOSLENI								
Broj zaposlenih po sobi				0.8	1.0			

TABELA ZA ODREĐIVANJE KATEGORIJE OBJEKTA:			
		****	*****
OPŠTI STANDARDI	Kriterijumi:		
Zgrada	Stanje eksterijera		
Javne površine	Stanje hola i recepcije		
Hodnici	Stanje hodnika i spratova i protivpožarna zaštita		
Liftovi	Opremljenost, funkcionalnost i sigurnost		
Javni toaleti	Stanje opreme i higijene		
Sobe	Opremljenost, kvalitet, funkcionalnost i higijena		
Kupatila u sobama	Stanje opreme, funkcionalnost i sigurnost		
Restoran	Stanje namještaja i funkcionalnost		
Kuhinja	Stanje opreme, dovoljan broj rashladnih uređaja, higijenski		
Ukupno bodova za opšte standarde:			
Ukupno bodova za kvalitativne standarde:			
Potreban broj bodova za određenu kategoriju:			
Bodovi za opšte standarde	sa liftom	85 - 104	105 +
	bez lifta	80 - 99	100 +
Bodovi za kvalitativne standarde		35 - 44	45 +

KATEGORIJA OBJEKTA: _____

Ovim izjavljujem da pod moralnom materijalnom i krivičnom odgovornošću garantujem za tačnost podataka koji se odnose na obavezne i kvalitativne standarde.

U _____
Datum: ____/____/____ godine

M. P.

Odgovorno lice:

(ime i prezime)

(potpis)

**STANDARDI ZA KATEGORIZACIJU
OPŠTI, OBAVEZNI I KVALITATIVNI STANDARDI ZA
BOUTIQUE HOTEL**

VRSTA I NAZIV UGOSTITELJSKOG OBJEKTA: _____

SAČINJAVANJE ČEK LISTE ZA UGOSTITELJSKE OBJEKTE:		
Opšti standardi	Bodovi:	
U postupku određivanja vrste objekta "Boutique hotel", 70% uslova iz Tabele sa kriterijumima za selekciju mora biti ispunjeno:	U Tabelu sa kriterijumima za selekciju upisati DA ili NE u zavisnosti od ispunjenja ili neispunjenja traženih uslova	
U dijelu "Opšti standardi" u kolonama UGOSTITELJ* ili KOMISIJA / INSPEKCIJA** upisati broj bodova koji odgovara stanju ugostiteljskog objekta: *kolonu: UGOSTITELJ - popunjava ugostitelj, ** kolonu KOMISIJA/INSPEKCIJA - popunjava ili Komisija za kategorizaciju (prilikom utvrđivanja kategorije) ili inspekcija (prilikom vršenja kontrole): (Ukupne bodove po pojedinim kriterijumima za "Opšte standarde" upisati u Tabelu za određivanje kategorije)	Odličan kvalitet i stanje	2
	Standardan kvalitet i stanje	1
	Ne postoji ili Neprimjenljivo (u slučaju da nema uslova za ispunjenje standarda)	0
	Nezadovoljavajući kvalitet i stanje	-1
	Potrebne su popravke/zamjene/dorade	-2
	Opšti utisak (sopstvena procjena)	3 do (-3)
Obavezni standardi		
U dijelu "Obavezni standardi", popunjavati kolonu koja odgovara traženoj kategoriji - objekat MORA da ispunjava "Obavezne standarde" za određenu kategoriju:	Ukoliko objekat zadovoljava obavezni standard, zaokružiti oznaku "OS" (obavezni standard)	
	Ukoliko objekat niže kategorije zadovoljava obavezni standard više kategorije, zaokružiti broj 1 u koloni "Kvalitativni standardi"	
	Ukoliko objekat NEMA obavezni standard, neophodno je da KOMISIJA/INSPEKCIJA ukaže na potrebu obezbjeđenja uslova da se zadovolji nedostajući standard u određenom roku	
Kvalitativni standardi		
Kvalitativni standardi su dodatni sadržaji kojima se poboljšava nivo kvaliteta uluge:	Ukoliko objekat ispunjava kvalitativni standard zaokružiti broj 1. Kvalitativne bodove za OBAVEZNE STANDARDE (OS) dobija samo objekat niže kategorije u slučaju kada ispunjava OBAVEZNI STANDARD više kategorije (a koji nije u obavezi da ispunjava). Objekat koji mora da ispunjava OS za svoju kategoriju- NE DOBIJA i kvalitativni bod.	
Određivanje kategorije objekta:		
U Tabelu za određivanje kategorije, upisati ukupne bodova za opšte i kvalitativne standarde:	Kategorija se određuje na osnovu ispunjenosti "Obaveznih standarda", ukupnih bodova za "Opšte standarde" i ukupnih bodova za "Kvalitativne standarde" u odnosu na potreban broj bodova za određenu kategoriju objekta koji je utvrđen u Tabeli za određivanje kategorije - objekat MORA da ispunjava minimum "opštih" i "kvalitativnih" bodova za odgovarajuću kategoriju	

KRITERIJUMI ZA SELEKCIJU		
KRITERIJUMI	DA	NE
Spoljašnje okruženje:		
Jedinstven pejzaž (resort lokacija) ili atraktivno okruženje (gradska lokacija ili resort)		
Izgled objekta:		
Jedinstven i superioran arhitektonski izgled objekta – klasični, istorijski, savremeni i dr.		
Specifični svjetlosni efekti		
Posebno uređeno neposredno okruženje uz objekat (vrtovi, fontani i sl.)		
Unutrašnjost objekta:		
Tradicionalna elegancija sa savremenim trendovima i funkcionalnim zahtjevima		
Jedinstvenost, funkcionalnost i harmoničnost, uz originalna umjetnička djela, antikvitete i dr.		
Specijalni svjetlosni efekti		
Zidovi, podovi i plafoni sa autentičnim detaljima, ručne izrade		
Visokokvalitetne i funkcionalne dnevne i spavaće sobe sa namještajem koji je unikatan (ručne izrade ili vjerne reprodukcije), funkcionalan i udoban		
Visokokvalitetna posteljina, sa monogramom objekat (dušeci, jastuci, čaršavi, dekorativni prekivač i dr.)		
Integrirani radni prostor sa stolom, stolicom i priključcima za interne, wireless i dr.		
Garderober sa ogledalom u punoj veličini (po mogućnosti ulazak direktno iz kupatila)		
Kvalitetna oprema za mini bar – kristalne čaše, mašina za espresso i čaj		
Mansarda (penthouse) sa zasebnim bazenom		
Prostrana kupatila sa visokokvalitetnom opremom i funkcionalnim dizajnom		
Sauna sa masažerima		
Prostrane, visokokvalitetne tuš kabine/kade renomiranih proizvođača		
Kvalitetni bade- mantili i papuče za jednokratnu upotrebu sa monogramom hotela		
Prostrani ormari sa kvalitetnim vješalicama-uključujući i svilom obložene vješalice		
Visokokvalitetna oprema na bazenu (ukoliko postoji)		

OPŠTI, OBAVEZNI I KVALITATIVNI STANDARDI								
	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI		KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
OBJEKAT, PRILAZ I UREĐENJE OKOLINE								
Stanje eksterijera zgrade/balkona/ograde	2,1,0,-1,-2							
Stanje prozora i vrata	2,1,0,-1,-2							
Stanje prilaza i ulaza u objekat	2,1,0,-1,-2							
Stanje putokaza do objekta i oznaka na objektu	2,1,0,-1,-2							
Kvalitet uređenosti i održavanja zelenih površina	2,1,0,-1,-2							
Uređenost pješačkih staza i platoa od čvrstog materijala	2,1,0,-1,-2							
Stanje parking prostora - označena parking mjesta	2,1,0,-1,-2							
Opšti utisak	3, 2, 1, 0, -1, -2, -3							
UKUPNO:								
Natkriven glavni ulaz				OS	OS			
PARKING I USLUGE TRANSPORTA								
Parking direktno ispred objekta (ukoliko nema mogućnosti, mora biti obezbijeđen u blizini)				OS	OS			
Usluga parkiranja uz nadzor vozila					OS	1		
Kapacitet parkinga (broj parking / garažnih mjesta po smještajnoj jedinici)								
Za najmanje 20% smj. jedinica				OS	OS			
Natkriveni parking					OS	1		
Označena parking mjesta za autobuse					OS	1		
Obezbijeđeno najmanje jedno parking mjesto za osobe sa invaliditetom				OS	OS			
Hotelski transfer od/do aerodroma/autobuske/željezničke stanice					OS	1		
Hotelska garaža (za 50% smj. jedinica)						1		
STANJE PRIJEMNOG HOLA I RECEPCIJE								
Opšti uslovi:								
Kvalitet i stanje recepcijskog pulta	2,1,0,-1,-2							
Kvalitet osvjjetljenja	1,0,-1							
Kvalitet i stanje namještaja	2,1,0,-1,-2							

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI		KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
Kvalitet i stanje podova / tepiha, zidova i plafona	2,1,0,-1,-2							
Kvalitet prozora i zavjesa	2,1,0,-1,-2							
Generalno stanje čistoće u holu	1,0,-1							
Funkcionisanje sistema ventilacije/klimatizacije (18-24°C)	1,0,-1							
Opšti utisak	3, 2, 1, 0, -1, -2, -3							
UKUPNO:								
RECEPCIJA I HOL - minimalna površina								
Elegantno dekorisan i opremljen hol sa mjestima za sjedenje				OS	OS			
Do 25 smj. jedinica, uvećano za 0,5m2 za svaku narednu smj. jedinicu				30m2				
Do 25 smj. jedinicu, uvećano za 0,7m2 za svaku narednu smj. jedinicu					30m2			
Minimalan broj mjesta za sjedenje u holu računajući i bar u holu, prema broju smj. jedinica				15%	20%			
REGISTRACIJA								
Uniformisano osoblje				OS	OS			
Opremljen prijemni pult za registraciju i pružanje informacija gostima tokom 24 sata				OS	OS			
Knjiga prigovora				OS	OS			
Kutija prve pomoći				OS	OS			
USLUGA ČUVANJA DRAGOCJENOSTI/PRTLJAGA GOSTIJU								
Mini sef (metalni) u svim smj. jedinicima				OS	OS			
Posebna prostorija za čuvanje prtljaga gostiju					OS	1		
DODATNE USLUGE								
Apoteka, medicinske/stomatološke usluge						1		
Frizerski / kozmetički salon						1		
Butici, prodavnice, suvenirnice, umjetničke galerije i dr.						1		
Izložene umjetničke slike (za prodaju)						1		

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI		KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
Svlačionica sa tušem (za goste koji odlaze kasnije u toku dana)						1		
TELEKOMUNIKACIJE								
Telefoni u svim smj. jedinicama sa cjenovnikom ili na drugi način obezbijedena komunikacija za recepcijom				OS	OS			
Pokrivenost objekta bežičnim internetom				OS	OS			
Biznis centar						1		
Dodatni telefoni u kupatilima apartmana					OS	1		
USLUGE RECEPCIJE								
Radno vrijeme recepcije				24 sata	24 sata			
Usluge nosača prtljaga				OS	OS			
Concierge Service/sa izdvojenim i označenim pultom					OS	1		
USLUGE ODRŽAVANJA								
Dnevno čišćenje smj. jedinica i kupatila				OS	OS			
Čišćenje smj. jedinica dvaput dnevno („turn down service“)					OS	1		
Dnevna zamjena peškira, kao i prostirke ispred tuša ili kade				OS	OS			
Promjena posteljine najmanje tri puta sedmično				OS				
Promjena posteljine svakodnevno					OS	1		
Promjena bade-mantila na zahtjev gosta				OS	OS			
USLUGE VEŠERAJA ZA GOSTE								
Hemijsko čišćenje (usluga za 24 sata)						1		
Usluga pranja i peglanja				OS	OS			
Kesa za veš sa cjenovnikom				OS	OS			
SIGURNOST I PROTIVPOŽARNA ZAŠTITA								
Sve prostorije sa dimnim detektorom				OS	OS			

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI		KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
Standardne, svijetleće oznake ka izlazu u slučaju opasnosti				OS	OS			
Protivpožarni aparat na svakom spratu				OS	OS			
Planovi za izlaz u slučaju opasnosti na vratima (u slučaju kada je hodnik duži od 30 m)				OS	OS			
Za sve objekte gdje se u smj. jedinice ulazi direktno spolja, obavezno je da vrata budu dodatno osigurana (sigurnosna reza, lanac, itd.)				OS	OS			
Video nadzor				OS	OS			
Sva vrata sa sistemom elektronskog zatvaranja (samozatvarajuća)				OS	OS			
Sva vrata sa ugrađenim „špijunkama“						1		
STANJE HODNIKA I SPRATOVA								
Kvalitet i stanje podova, zidova i plafona	2,1,0,-1, -2							
Kvalitet osvjetljenja	1,0,-1							
Stanje i kvalitet namještaja	1, 0,-1							
Stanje prostorija za osoblje	1,0, -1							
Stanje i kvalitet rukohvata uz stepenište	1,0,-1							
Stanje protivpožarne opreme i atestiranih protivpožarnih aparata na svakom spratu	1,0,-1							
Opšti utisak	3, 2, 1, 0, -1, -2, -3							
UKUPNO:								
Stepenište i hodnici - min. širine 1,40 m				OS	OS			
Stepenište i hodnici - min. širine 1,50 m						1		
Stepenište i hodnici - min. širine 1,60 m						1		
Koordinirani znaci koji vode do smj. jedinica i ostalih sadržaja				OS	OS			
Mašina za poliranje cipela						1		
STANJE LIFTOVA								
Kvalitet kabine lifta	2,1,0,-1,-2							
Funkcionisanje svjetala-pokazatelja sprata	1,0,-1							
Kvalitet osvjetljenja	1,0,-1							
Mehanička efikasnost	1,0,-1							

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI		KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
Telefon za hitne slučajeve ili zvono	1,0,-1							
Generalno stanje čistoće u liftu	1,0,-1							
Opšti utisak	3, 2, 1, 0, -1, -2, -3							
UKUPNO:								
Broj liftova				4****	5*****			
Najmanje jedan lift				Više od jednog sprata	Više od jednog sprata			
Lift za osoblje za objekte sa više od 25 smj. jedinica				OS	OS			
				OS	OS			
STANJE JAVNIH TOALETA								
Kvalitet i stanje podova, zidova i plafona	2,1,0,-1,-2							
Kvalitet i stanje sanitarija	2,1,0,-1,-2							
Ventilacioni sistem ili prozor	1, 0,-1							
Kvalitet osvjetljenja	1,0,-1							
Ogledalo u skladu sa veličinom lavaboa	1,0,-1							
Polica za odlaganje torbe uz lavabo	1,0,-1							
Aparat sa papirnim ubrusima ili za sušenje ruku	1,0,-1							
Stanje držača za sapun ili uređaja za tečni sapun	1,0,-1							
Generalno stanje čistoće u toaletu	1,0,-1							
Samo-osvježavajući sistem	1, 0, -1							
Držač za odjeću	1,0, -1							
Metalna korpa za otpatke	1, 0, -1							
Opšti utisak	3, 2, 1, 0, -1, -2, -3							
UKUPNO:								
Vremenski plan čišćenja WC-a				OS	OS			
Pisoari sa pregradama (ukoliko postoje)				OS	OS			

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI		KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
Broj toaleta i pisoara u odnosu na broj sjedećih mjesta u restoranu:								
do 20 mjesta: najmanje jedan potpuno opremljen toalet, zajednički za žene i muškarce				OS	OS			
20-80 mjesta: odvojeni toaleti sa jednom WC kabinom i predprostorom sa umivaonikom za žene, i jednom WC kabinom, pisoarom i predprostorom sa umivaonikom za muškarce				OS	OS			
80-170 mjesta: odvojeni toaleti sa dvije WC kabine i predprostorom sa dva umivaonika za žene, i jednom WC kabinom, dva pisoara i predprostorom sa dva umivaonika za muškarce				OS	OS			
170-350 mjesta: odvojeni toaleti sa tri WC kabine i predprostorom sa tri umivaonika za žene, i dvije WC kabine, tri pisoara i predprostorom sa tri umivaonika za muškarce				OS	OS			
preko 350 mjesta: odvojeni toaleti sa četiri WC kabine i predprostorom sa tri umivaonika za žene, i tri WC kabine, četiri pisoara i predprostor sa tri umivaonika za muškarce				OS	OS			
SMJEŠTAJNE JEDINICE								
STANJE NAMJEŠTAJA I OPREME								
Stanje, kvalitet i veličina kreveta	2,1,0,-1,-2							
Kvalitet i higijensko stanje dušeka i nad-dušeka	2,1,0,-1,-2							
Kvalitet i stanje posteljine	2,1,0,-1,-2							
Kvalitet i stanje namještaja	2,1,0,-1,-2							
Kvalitet i stanje osvjetljenja i prekidača	2,1,0,-1,-2							
Kvalitet i stanje prenosnih i fiksnih lampi	2,1,0,-1,-2							
Adekvatan smještajni prostor (ormar, police i ladice)	2,1,0,-1,-2							

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI		KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
Kvalitet i stanje podnih, zidnih obloga i plafona	2,1,0,-1,-2							
Kvalitet i stanje zavjesa / prozora	2,1,0,-1,-2							
Prozori sa zvučnom izolacijom	1,0,-1							
Zidovi sa zvučnom izolacijom	1,0,-1							
Podovi sa zvučnom izolacijom	1,0,-1							
Vrata od kvalitetnog materijala sa zvučnom izolacijom	2,1,0,-1,-2							
Funkcionisanje sistema klimatizacije / ventilacije (svjež vazduh) 18,5-24° C	1,0,-1							
Generalno stanje čistoće u sobama	1, 0,-1							
Opšti utisak	3, 2, 1, 0, -1, -2, -3							
UKUPNO:								
KRITERIJUMI ZA POVRŠINU SMJEŠTAJNIH JEDINICA								
U postojećim objektima koji su adaptirani/renovirani/rekonstruisani površina sobe sa kupatilom/apartmana sa kupatilom može da odstupa do 20% od propisane površine za određenu kategoriju ukoliko se u istim obezbijedi njihova funkcionalna organizacija i opremljenost.								
U objektima koji su izgrađeni nakon stupanja na snagu ovog pravilnika, površina sobe sa kupatilom/apartmana sa kupatilom mora da odgovara površini koja je propisana za određenu kategoriju. Objektima u kojima su dozvoljena odstupanja od propisane površine do stupanja na snagu ovog pravilnika smatraće se trajno dozvoljenim odstupanjima za utvrđenu kategoriju.								
MINIMALNA POVRŠINA SOBE UKLJUČUJUĆI I KUPATILO								
Minimalna površina jednokrevetne sobe sa kupatilom				17m2	18m2			
Minimalna površina dvokrevetne sobe sa kupatilom				22m2	28m2			
Minimalna površina za svaki dodatni krevet				5m2	5m2			
Minimalna površina kupatila				4.5m2	5.5m2			
MINIMALNA POVRŠINA APARTMANA UKLJUČUJUĆI I KUPATILO								
Minimalna površina „Studio“ apartmana sa kupatilom				35m2	42m2			
Minimalna površina apartmana sa kupatilom				45m2	55m2			
Minimalna površina apartmana sa 2 spavaće sobe i sa najmanje jednim kupatilom				50m2	75m2			
Minimalna površina kupatila				4.5m2	5.5m2			
Dodatni toalet za goste						1		

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI		KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
Minimalni broj apartmana na ukupan broj smj. jedinica				10%	više od 10%			
STANDARDI KOMFORTA SMJEŠTAJNIH JEDNICA								
Funkcionalna organizacija i opremljenost sobe				OS	OS			
Televizor koji se može gledati iz kreveta i fotelje				OS	OS			
Prilaz krevetima sa dvije strane				OS	OS			
Ormar i police za veš, u skladu sa brojem gostiju u sobi				OS	OS			
Automatsko osvjetljenje u ormarima					OS	1		
Kvalitetne (iste) vješalice u ormaru, četiri komada po osobi				OS	OS			
Dodatne vješalice za pantalone i obložene vješalice za osjetljive stvari					OS	1		
Ogledalo za cijelu figuru (min. 40 x 100 cm)				OS	OS			
Čiviluk (fiksirani ili prenosivi)				OS	OS			
Polica za prtljag (fiksirana ili prenosiva), za smještaj jednog kofera po krevetu				OS	OS			
Udobna fotelja (po krevetu) i podna lampa				OS	OS			
Toaletni sto, stolica, ogledalo, lampa, slobodna utičnica i metalna korpa za otpatke				OS	OS			
Dodatna električna utičnica u visini toaletnog stola				OS	OS			
Informator sa popisom usluga, pisaci pribor i info-turistički materijal				OS	OS			
Upitnik (anketa za goste)						1		
Opremljeni balkoni (ukoliko ih ima)				OS	OS			
U apartmanima - opremljen dnevni boravak				OS	OS			
KREVETI								
Noćni stočić sa lampom po krevetu				OS	OS			

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI		KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
Dodatna utičnice za mobilne telefone kod kreveta				OS	OS			
Krevet – jedna osoba, 100x200 cm				OS	OS			
Krevet – dvije osobe, 140x200 cm				OS				
Krevet – dvije osobe, 200x200 cm					OS	1		
Veličina kreveta - veća od 200x200 cm za 25% ukupnog broja kreveta						1		
Dječiji krevetić na zahtjev gosta					OS	1		
KOMFOR KREVETA								
Krevet sa čvrstim dušekom, higijenskim pokrivačem za dušek, čaršafom, jastukom i pokrivačem (dodatna posteljina u ormarima mora biti u zaštitnoj ambalaži)				OS	OS			
Pokrivač sa perivom navlakom				OS	OS			
Dva jastuka po gostu (40x75cm), po želji antialergijski jastuci				OS	OS			
Posteljina i čaršavi i jastučnice, 100% pamuk (ili visoko-kvalitetni materijal)				OS	OS			
Dekoratívni pokrivač za krevet					OS	1		
Turn Down Service					OS	1		
Mala prostirka pored kreveta – keramički ili drveni podovi				OS	OS			
DODATNA OPREMA I USLUGE								
Dnevne novine i časopisi za goste					OS	1		
Pegla i daska za peglanje (na zahtjev)				OS	OS			
Pribor za šivenje				OS	OS			
Pribor za poliranje cipela				OS	OS			
Kašika za cipele					OS	1		
Aparat za kafu ili čaj						1		
Potpuno opremljen mini bar sa cjenovnikom				OS	OS			
Umjetnički predmeti				OS				
Originalna umjetnička djela					OS	1		
Korpa sa voćem/cvijećem kao dobrodošlica za gosta					OS	1		

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI		KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
Kišobran u smj. jedinici ili na recepciji				OS	OS			
Oznaka na vratima „Do Not Disturb“				OS	OS			
TV USLUGE								
Televizor sa kablovskim priključkom u svim smj. jedinicama				OS	OS			
Televizor i u spavaćoj i dnevnoj sobi (u apartmanima)				OS	OS			
Mini TV ili zvučnici u kupatilu spojeni na TV						1		
AMBIJENTALNI KOMFOR								
Sve smj. jedinice imaju grijanje/klimatizaciju				OS				
Centralna klima sa digitalnim podešavanjem temperature u svim smj. jedinicama					OS	1		
PROZORI								
Prozori sa zavjesama i draperijama za zamračivanje				OS	OS			
OSVJETLJENJE								
Zidno/plafonsko osvjetljenje				OS	OS			
Centralni prekidač za osvjetljenje (ulaz/izlaz)				OS	OS			
Centralni prekidač za osvjetljenje kod kreveta				OS	OS			
Podno osvjetljenje (ugrađeno u pod)						1		
KUPATILA U SMJEŠTAJNOJ JEDINICI- STANJE KUPATILA								
Kvalitet i stanje podova, zidova i plafona	2,1,0,-1,-2							
Kvalitet i stanje peškira, perive prostirke i bade mantila	2,1,0,-1,-2							
Kvalitet i stanje tuš aparata	2,1,0,-1,-2							
Kvalitet osvjetljenja	1,0,-1							
Kvalitet i stanje umivaonika, polica i slavina	2,1,0,-1,-2							
Kvalitet i stanje kade ili tuš kabine	2,1,0,-1,-2							
Kvalitet i stanje zavjese ili vrata tuš kabine	2,1,0,-1,-2							
Kvalitet WC šolje sa daskom za sjedenje	2,1,0,-1,-2							

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI		KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
Rukohvat u kadi (na visini od minimum 30 cm.) ili tuš kabini	1, 0,-1							
Funkcionisanje ventilacije (svjež vazduh)	1,0,-1							
Kvalitet i veličina ogledala	2,1,0,-1,-2							
Generalno stanje čistoće u kupatilima	1,0,-1							
Opšti utisak	3, 2, 1, 0, -1, -2, -3							
UKUPNO								
Sve smj. jedinice imaju sopstveno kupatilo				OS	OS			
50% smj. jedinica ima odvojeni WC						1		
Posebna tuš kabina i kada (50% kupatila)						1		
Bide u 50 % kupatila						1		
Grijalica u kupatilu						1		
Grijač za peškire						1		
Sauna u 10% kupatila						1		
Hidromasažna kada (jacuzzi) u 25% kupatila						1		
Vaga						1		
UMIVAONIK								
Umivaonik sa policom				OS				
Velika, kvalitetna polica sa umivaonikom (jedan ili dva u zavisnosti od broja kreveta) i kvalitetnim ogledalom odgovarajuće veličine					OS	1		
Ogledalo sa dodatnim ogledalima sa strana i odgovarajućim osvjetljenjem						1		
Ogledalo sa odgovarajućim osvjetljenjem (60 x45 cm)				OS	OS			
Električna utičnica pored ogledala				OS	OS			
Kozmetičko (uveličavajuće) ogledalo sa dvije strane				OS				
Kozmetičko (uveličavajuće) ogledalo sa dvije strane sa svjetlom					OS	1		
Mala stolica za kupatilo						1		
Fen sa minimum 1200 W u svakom kupatilu				OS	OS			

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI		KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
Držač za sapun sa upakovanim sapunom ili tečni sapun				OS	OS			
Tečni ili obični sapun kod kade ili tuša				OS	OS			
Čaša po gostu (u zaštitnoj ambalaži)				OS	OS			
Držači za peškire				OS	OS			
Periva pamučna prostirka za kupatilo				OS	OS			
Držači za bade-mantile				OS	OS			
Papuče za jednokratnu upotrebu				OS	OS			
Bade mantil za svakog gosta				OS	OS			
Peškiri za ruke (50x80 cm)				OS	OS			
Peškiri za tuširanje po gostu (70x150 cm)				OS	OS			
Peškiri za lice (30x30 cm)				OS	OS			
Kapa za tuširanje				OS	OS			
Šampon u flašicama ili fiksirani dozeri sa šamponima u tuš-kabinama				OS	OS			
Kozmetički i higijenski preparati ili korpa sa luksuznim higijenskim i kozmetičkim preparatima				OS	OS			
Dodatni higijenski / kozmetički preparati					OS	1		
Metalna korpa za otpatke sa poklopcem				OS	OS			
KADA / TUŠ KABINA I WC								
Kada - min. 170x70cm sa rukohvatom i paravanom od PVC-a/ kaljenog stakla do polovine kade ili tuš kabina - min. 90x90cm				OS				
Kada sa rukohvatom i paravanom od PVC-a/ kaljenog stakla do polovine kade ili tuš kabina - min. 1.1x1m					OS	1		
Tuš za masažerima					OS	1		
Drška za tuš sa podesivom visinom				OS	OS			
Držači za peškire blizu kade ili tuš kabine				OS	OS			
Držač za sapun sa upakovanim sapunom ili tečni sapun				OS	OS			
WC sa visokokvalitetnom daskom				OS	OS			
Rolna toalet papira				OS	OS			
Rezervna rolna toalet papira				OS	OS			
Higijenske kese				OS	OS			

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI		KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
RESTORAN								
STANJE RESTORANA / SALA ZA DORUČAK								
Kvalitet osvjetljenja	1,0,-1							
Kvalitet, udobnost i stanje namještaja	2,1,0,-1,-2							
Kvalitet i stanje zidnih obloga	2,1,0,-1,-2							
Kvalitet i stanje podnih materijala/tepiha	2,1,0,-1,-2							
Kvalitet i stanje zavjesa	2,1,0,-1,-2							
Funkcionisanje sistema grijanja, ventilacije i klimatizacije (18,5-24°C) svjež vazduh	1,0,-1							
Funkcionalna organizacija	2,1,0,-1,-2							
Švedski sto (sa zaštitom) za samoposluživanje, sa toplim i hladnim jelima	2,1,0,-1,-2							
Generalno stanje čistoće u restoranu	1,0,-1							
Jelovnici i karte pića (stanje)	1,0,-1							
Opšti utisak	3, 2, 1, 0, -1, -2, -3							
UKUPNO								
STANJE KUHINJE								
Kvalitet i stanje podova, zidova i plafona	2,1,0,-1,-2							
Kvalitet osvjetljenja	1,0,-1							
Stanje rashladnih uređaja i zamrzivača sa termostatom na vidnom mjestu	1,0,-1							
Kvalitet površina za pripremanje hrane	1,0,-1							
Stanje sudopera za pripremanje namirnica	1,0,-1							
Stanje i dovoljan broj mašina za pranje posuđa ili trodjelna sudopera	1,0,-1							
Stanje lavaboza za pranje ruku zaposlenih	1,0,-1							
Stanje ventilacionog (nape) sistema	1,0,-1							
Stanje protiv – požarnog sistema	1, 0, -1							
Opremljena i profesionalno dizajnirana kuhinja, kapaciteta za pripremu hrane za najmanje 50% ukupnog broja restoranskih stolica (za garni hotele 50% od ukupnog broja kreveta)	1, 0, -1							
Generalno stanje čistoće u kuhinji	1,0,-1							
Opšti utisak	3, 2, 1, 0, -1, -2, -3							

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI		KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
OPREMA KUHINJE U APARTMANIMA								
Sudopera sa hladnom i toplom vodom				OS	OS			
Električni šporet sa najmanje dvije ploče sa napom				OS	OS			
Pećnica ili roštilj				OS	OS			
Ostava ili kuhinjski ormar za čuvanje namirnica				OS	OS			
Posuđe i pribor za pripremanje i serviranje hrane				OS	OS			
Ormar za posuđe i pribor za jelo (posuđe za konzumiranje hrane i pića mora biti u skladu sa brojem osoba koje se mogu smjestiti u apartmanu)				OS	OS			
Mašina za pranje suđa					OS	1		
Kanta za otpatke dovoljne veličine za jednodnevne potrebe				OS	OS			
Frižider				OS	OS			
Sunđer za pranje i krpe za brisanje posuđa				OS	OS			
Detektor dima				OS	OS			
Za svaki dodatni kuhinjski aparat						1		
USLUGE HRANE I PIĆA - USLUŽIVANJE HRANE								
Uvedeni ISO, HACCP i/ili drugi odgovarajući standardi						1		
Doručak – švedski sto ili ponuda na meniju (topla i hladna jela), sa sluzenjem kafe /čaja Šira ponuda: topla i hladna jela, izbor jela od jaja, suhomesnati proizvodi				OS	OS			
Osoblje kod švedskog stola koje uslužuje goste				OS	OS			
Ručak /Večera: švedski sto ili ponuda na meniju –raznovrsna ponuda toplih i hladnih jela, dezerta, uz obavezu usluživanja za stolom				OS	OS			

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI		KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
Spremanje jela pred gostima „Show kitchen“						1		
USLUŽIVANJE HRANE, PIĆA I NAPITAKA U HOTELSKOM BARU, KAFE BARU I SLIČNIM SADRŽAJIMA								
Vidno istaknuto radno vrijeme za usluživanje				OS	OS			
Raznovrsna ponuda osvježavajućih napitaka, toplih i hladnih obroka -mogućnost usluživanja hrane u hotelskom baru i sl.				OS	OS			
Meni, karta pića (minimum dva jezika)				OS	OS			
Posebni meni za djecu/dijetetski i slično					OS	1		
Muzika - uživo						1		
USLUGA PIĆA								
Hotelski bar				OS	OS			
Usluživanje pića u holu				OS	OS			
Kafe bar pored bazena						1		
Koktel bar / sertifikovani koktel majstor						1		
Noćni klub - kabare – diskoteka						1		
USLUŽIVANJE U SOBI								
Usluživanje toplih i hladnih jela 24 sata, „Roomservice“ – jelovnik u sobama					OS	1		
Usluživanje toplih i hladnih jela od šest sati ujutru do ponoći, „Roomservice“ jelovnik u sobama				OS				
RESTORANI UNUTAR OBJEKTA - Broj sjedećih mjesta i površina:								
Najmanje 60% sjedećih mjesta u odnosu na broj kreveta, (najmanje 1,50m2 po stolici)				OS				
Najmanje 80% sjedećih mjesta u odnosu na broj kreveta, (najmanje 1,80m2 po stolici)					OS	1		
Restoran hotela otvoren sedam dana tokom nedjelje u kojem se služi doručak i večera (glavni obroci)				OS	OS			

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI		KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
Hotelski bar / snack bar / sl. sadržaji				OS	OS			
Internacionalni restoran					OS	1		
Nacionalni restoran						1		
Restoran sa terasom						1		
Pizerija i drugi, slični sadržaji (za svaki sadržaj po jedan poen)						1		
POSTAVLJANJE STOLA								
Visokokvalitetni stolnjaci, čaše i pribor				OS	OS			
Švedski sto (sa zaštitom) i posudama visokog kvaliteta za toplu i hladnu jela				OS	OS			
OSOBLJE								
Uniformisano osoblje				OS	OS			
Dovoljan broj osoblja za posluživanje				OS	OS			
Menadžer restorana				OS	OS			
Visokostručno osposobljeno uslužno i osoblje u kuhinji				OS	OS			
Posebne prostorije za osoblje (za ličnu higijenu i objedovanje) u skladu sa brojem zaposlenih				OS	OS			
KAPACITETI ZA ODMOR I REKREACIJU / POSLOVNE USLUGE								
SAUNE/WELLNESS SADRŽAJI								
Sauna - različite vrste - za svaku vrstu po jedan poen						1		
Solarijum						1		
Prostorija za masaže od strane licenciranih masera						1		
Fitness prostorija (min. 4 sprave) sa instruktorom						1		
Bar/šank						1		
Za svaki dodatni sadržaj po jedan poen						1		
SPORTSKO-REKREATIVNI SADRŽAJI								
Otvoreni bazen, min. 0,30 m2 po krevetu - 15x7x1,4 m. (za svaki bazen po jedan poen)						1		
Zatvoreni bazen, min. 0,30 m2 po krevetu - 15x7x1,4 m. (za svaki bazen po jedan poen) ili 40m2 (u zavisnosti koji je veći)						1		

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI		KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
Bazen za djecu, min. površine 5 m2 sa dubinom od 0,5 m. (za svaki bazen po jedan poen)						1		
Dežurno osoblje pored bazena						1		
Svlačionica sa tušem pored bazena						1		
Sanitarni čvor pored bazena						1		
Jacuzzi						1		
Sportski tereni / prostori (za svaki teren/prostor po jedan poen)						1		
Iznajmljivanje sportske opreme						1		
Usluge profesionalnog animatora						1		
Prostorija za igru i boravak djece						1		
Hotelska plaža						1		
Za svaki dodatni sadržaj po jedan poen						1		
KONGRESNI KAPACITETI								
Potpuno opremljena konferencijska sala						1		
Kabina sa opremom za prevođenje						1		
Za svaki dodatni sadržaj po jedan poen								
ALTERNATIVNI IZORI ENERGIJE I ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE								
Solarna energija/ušteda vode/reciklaža i sl. (za svaki oblik po jedan poen)						1		
SADRŽAJI ZA OSOBE SA INVALIDITETOM								
Sa oštećenim ekstremitetima								
Pristupačne staze oko objekta (širina min. 120 cm, nagib najviše 1:12)						1		
Pristupačan i označen parking blizu ulaza u objekat						1		
Pristupačan ulaz u objekat						1		
Pristupačan put do sadržaja u objektu i soba						1		
Sobe i kupatila prilagođene osobama sa invaliditetom						1		
Pristup plaži prilagođen osobama sa invaliditetom						1		
Dovoljno široka vrata i kabina u liftu						1		
Sa oštećenim vidom								

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI		KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
Uputstva, jelovnik i info materijal na Brajevom pismu						1		
Zvučni alarm						1		
Sa oštećenim sluhom								
Vizuleno (svjetleći) alarm						1		
ZAPOSLENI								
Broj zaposlenih po sobi				0.8	1.0			

TABELA ZA ODREĐIVANJE KATEGORIJE OBJEKTA:			
		****	*****
OPŠTI STANDARDI	Kriterijumi:		
Zgrada	Stanje eksterijera		
Javne površine	Stanje hola i recepcije		
Hodnici	Stanje hodnika i spratova i protivpožarna zaštita		
Liftovi	Opremljenost, funkcionalnost i sigurnost		
Javni toaleti	Stanje opreme i higijene		
Sobe	Opremljenost, kvalitet, funkcionalnost i higijena		
Kupatila u sobama	Stanje opreme, funkcionalnost i sigurnost		
Restoran	Stanje namještaja i funkcionalnost		
Kuhinja	Stanje opreme, dovoljan broj rashladnih uređaja, higijenski uslovi		
Ukupno bodova za opšte standarde:			
Ukupno bodova za kvalitativne standarde:			
Potreban broj bodova za određenu kategoriju:			
Bodovi za opšte standarde	sa liftom	85 - 104	105 +
	bez lifta	80 - 99	100 +B
Bodovi za kvalitativne standarde		35 - 44	45 +

KATEGORIJA OBJEKTA: _____

Ovim izjavljujem da pod moralnom materijalnom i krivičnom odgovornošću garantujem za tačnost podataka koji se odnose na obavezne i kvalitativne standarde.

U _____
Datum: ____/____/____ godine

M. P.

Odgovorno lice:

(ime i prezime)

(potpis)

USLOVI ZA DODJELU SPECIJALIZACIJE

Ugostiteljskim objektima sa tri ili više zvjezdica koji raspolažu sa posebnim sadržajem i opremom može se dodijeliti specijalizacija			
Ugostiteljski objekti kojima može da se dodijeli specijalizacija su: hotel, mali hotel, apart hotel i boutique hotel			
Ugostiteljski objekat može da ima najviše dvije specijalizacije			
Zahtjev za dodjelu specijalizacije i uključivanje vrste specijalizacije u logo/naziv objekta i za potrebe marketinga, podnosi se nadležnom organu koji utvrđuje kategoriju objekta			
Specijalizacija	kriterijumi	obavezni (x)	DA/NE
Odmorišni hotel	Posebna prostorija za igru za djecu / prirodno osvijetljena, minimalne veličine 1,5 m2 po sobi	X	
	Licencirana medicinska sestra / osoblje za animaciju	X	
	Opremljeno igralište za djecu napolju	X	
	Specijalno namještene smještane jedinice za bebe (bebi-alarm i sl.)	X	
	Zaštićen pristup TV kanalima, mini-baru	X	
	Usluge čuvanja djece	X	
	Jelovnici za djecu u ponudi	X	
	Posebni porodični programi	X	
	Doktor po pozivu	X	
	Stolice za bebe/mjesta u restoranu	X	
	Posebne aktivnosti i takmičenja za djecu	X	
	Više od) 10% ukupnog kapaciteta čine povezane spavaće sobe (family room)	X	
	Besplatan boravak za djecu do 6 godina	X	
	Krevert za bebe i dodatni kreveti za djecu dostupni	X	
	Cucle-varalice i noše na zahtjev	X	
	Standardna ponuda igračkaka i igara	X	
	Grijači flašica na zahtjev	X	
	Kreveti za djecu u 25% soba	X	
	Usluge i objekti koji nisu obavezni ali se preporučuju		
	Umjetnički i zanatski programi		
	Odvojen/nadgledan bazen za djecu		
	Organizovan dječiji klub		
	Izbor sadržaja za rekreaciju i odmor	X	
	Ponuda: pun pansion, polupansion, spavanje sa doručkom	X	
	Usluge tura i ekskurzija sa vodičem	X	

	Profesionalni program animacije	X	
	Izbor prodavnica	X	
	Određene prostorije za igru i odmor	X	
	Bazeni	X	
	Hotelska fitnes prostorija, najmanje 6 fitnes sprava	X	
	Kozmetičar i frizer	X	
	Svlačionice i tuševi za goste koji kasnije odlaze	X	
	Kabine za presvlačenje/tuševi (na plaži)	X	
	Stolice za plažu-suncobrani minimum 70% kreveta	X	
	Dežurni spasilac (od zore do sumraka)	X	
	Oprema za iznajmljivanje i instrukcije	X	
	Pozicija objekta neposredno uz plažu / jezero	X	
	Raznovrsnost kapaciteta ishrane i pića	X	
	Usluge i objekti koji nisu obavezni ali se preporučuju		
	Arhitektura usklađena sa okruženjem		
	Raznovrsan zabavni, sportski, noćni život		
	Iznajmljivanje/instrukcije kanua, kajaka, itd.		
	Barovi - egzotična pića		
	Hotelska sauna		
	Bazeni za masažu / automatski hem. filter (jacuzzi)		
	Hotelski teniski tereni sa instruktorom		
	Hotelski tereni za skvoš		
	Staza za trčanje, staza za pješaćenje		
	Mini golf		
	Kuglanje		
	Teren za jahanje/polo, sa štalama		
	Iznajmljivanje bicikala/ekskurzije sa vodičem		
	Biciklistička staza i usluga opravke bicikala		
Wellness / Spa hotel	Posebni zdravstveni programi i paketi	X	
	Posebna predavanja o zdravlju	X	
	Licencirani terapeuti i estetičari	X	
	Banjska kuhinja / Izbor vegetarijanskih jela	X	
	Personalizovani programi dijete	X	
	Dežurni licencirani nutricionista	X	
	Nepušačke zone u restoranima	X	
	Spratovi / sobe za nepušače	X	

	Izbor sauna	X	
	Prostrani bazeni za masažu	X	
	Zagrijani bazeni za plivanje sa hidromasažom	X	
	Bade-mantili na poklon	X	
	Solarijum i prostorija za opuštanje	X	
	Razni tretmani tijela	X	
	Masaže (shiatsu, refleksologija, švedska itd.)	X	
	Manikir i pedikir (sa lakiranjem)	X	
	Masaža lica	X	
	Fitnes prostorija sa sertifikovanim trenerima	X	
	Posebna kardio-sportska-tegovi oprema	X	
	Lični fitnes trening	X	
	Relaksacioni trening	X	
	Usluge i objekti koji nisu obavezni ali se preporučuju		
	Globalni "Brand" (ime) i SPA usluge		
	Istočnjački i zapadni banjski programi		
	Šetnje prirodom/meditacija		
	Laconicum (zagrijane klupe)		
	Parna kupatila (eukaliptus/cvjetni)		
	Vitalizirajući tuševi (kiša, magla, masaža)		
	Maske za lice i oči		
	Tretman ozonom za njegu kože		
	Aromaterapije		
Zdravstveni hotel - Banjski hotel	Licencirano medicinsko osoblje i terapeuti	X	
	Medicinske konsultacije i nadzor	X	
	Nutricioni i centar za izbor odgovarajućeg stila života	X	
	Posebni rehabilitacioni programi	X	
	Posebni programi liječenja	X	
	Posebni programi preventive	X	
	Vježbe jačanja / Fitnes programi	X	
	Programi reduciranja tjelesne težine	X	
	Propisani lični programi djeteta	X	
	Programi smanjenja stresa	X	
	Kardio-fitnes programi	X	
	Aquaerobic/aquafit programi	X	
	Pješačke ture izdržljivosti	X	
	Meditativna joga	X	

	Termalno-medicinske kupke i tretmani blatom ili vodom	X	
	Medicinske/terapeutske masaže	X	
	Usluge i objekti koji nisu obavezni ali se preporučuju		
	Kozmetička hirurgija/face-lifting		
	Višestruki vitaminsko-mineralni programi		
	Podmlađivanje/anti-celulit programi		
	Uklanjanje nečistoća kože		
	Ostali istočnjački/zapadni programi liječenja		
Poslovni hotel (sastanci i konferencije)	Potpuno opremljen poslovni centar		
	(kompjuteri, faks, štampač, fotokopir)	X	
	Konferencijski supervizor	X	
	Internet / modem ISDN konekcija	X	
	Distribucija poruka (interna)	X	
	Minimum 1 konferencijska sala / 25 soba	X	
	Prostorija za seminare: minimum 60 m2	X	
	Minimum 8 slobodnih utičnica u konferencijskoj Sali	X	
	Minimum 2 prostorije za rad u grupama	X	
	Potpuna zvučna izolacija / mogućnost zamaćivanja	X	
	Detaljan plan prostorije za sve konferencijske sale	X	
	Efikasna ventilacija/kontrola temperature	X	
	Posebno dizajniran konferencijski namještaj	X	
	Minimum veličina ekrana (150x150)	X	
	Grafoskop 400 W / Projektor za slajdove	X	
	Portabl TV, video i DVD	X	
	Projektor, laserski pokazivač / Flip charts (mape za pisanje)	X	
	Podijum / obični i bežični mikrofoni	X	
	Izložbene linije	X	
	Odvojene banket sale	X	
	Posebni jelovnici u pauzama	X	
	Radni sto, faks, modem, telefon, dodatni izlaz	X	
	Jednodnevne (ujut.-pop.) usluge pranja i peglanja odjeće	X	
	Prevodilačke usluge	X	
	Usluge kopiranja/štampanja	X	
	Blokčići/olovke na poklon	X	

	Kapacitet sala 60 do 275 m2	X	
	Usluge i objekti koji nisu obavezni ali se preporučuju		
	Poslovna biblioteka		
	Gradska usluga isporučivanja pošte		
	Garderoba i skladište za opremu		
	Fitnes		
	Aktivnosti i programi za stvaranje tima		
	Grupne rekreacione aktivnosti		
	Kapacitet sala 275 do 500 m2		
Hotel za skupove (sajmovi i kongresi)	Uslužni pult skupa (aerodrom/hotel)		
	Natpis vezan za skup (hol)		
	Jasna uputstva ka izložbenim /funkcionalnim prostorijama		
	Potpuno opremljen poslovni centar		
	Velika izložbena površina sa bezbjednim skladišt. prostorom		
	Izložbene usluge		
	Izbor običnih i bežičnih mikrofona		
	Laserski pokazivač		
	Potpuno opremljena prostorija za sastanke / seminare	X	
	Slike / izložbena linija / magnetne table	X	
	Internet pristup	X	
	CD Player	X	
	Centar za distribuciju poruka	X	
	Potpuno opremljen press-centar	X	
	Velika konferencijska sala (minimum 500 m2)	X	
	Seminar / radne prostorije	X	
	Električne utičnice/sigurni kablovi	X	
	Telefon/Modem pristup u svim konferencijskim salama	X	
	Zvučna izolacija i zamračivanje	X	
	Efikasna ventilacija i kontrola temperature	X	
	Odobrene kabine za prevodioce	X	
	Simultani prevodi	X	
	Posebni svjetlosni efekti	X	
	Podijum sa govornicama/mikrofonima	X	
	Konzola za miksovanje	X	
	Efektivni sistemi kontrole zvuka i svjetla	X	
	Tehnička oprema/Sala za projekcije	X	
	Projektor i ekrani velične primjerene Sali	X	
	Prevodilačke usluge	X	

	Oprema za diktiranje	X	
	Konferencijski supervizori	X	
	Telefonska banka	X	
	Banket sale/posebni jelovnici	X	
	Usluge i objekti koji nisu obavezni ali se preporučuju		
	Električne zavjese		
	Automatski ekran (sakriven)		
	Projekcija iz pozadine		
	Oglasna tabla/svjetla-indikator		
	Iznajmljivanje mobilnih telefona		
	Garderoba/spremište prtljaga		
Istorijski hotel	Zgrada upisana u registar kulturnih dobara	X	
	Posebne arhitektonske karakteristike	X	
	Autentična restauracija objekta	X	
	Uređenje prostora u duhu istorijskog razdoblja	X	
	Usluge i objekti koji nisu obavezni ali se preporučuju		
	Reprodukcija originalnog namještaja/opreme		
	Reprodukcija originalnog uređenja stola		
	Ponuda istorijskih jelovnika		
	Posebne uniforme za osoblje i odgovarajući jelovnici		
Unikatni hotel	Unikatna arhitektura/karakteristike	X	
	Jedinstvena grupa građevinskih struktura	X	
	Zbirka stranih načina života i umjetnosti	X	
	Svuda prisutna kultura/kulturna organizacija	X	
	Jedinstveno/integrisano pružanje usluga	X	
	Lista primjera kombinacija sa hotelom		
	U kombinaciji sa muzejom		
	U kombinaciji sa termalnim izvorima		
	U kombinaciji sa značajnim vinogradima		
	U kombinaciji sa istorijskim pivarama		
	U kombinaciji sa značajnim umjetničkim ateljeom		
Eko-hotel	Sertifikovani ekološki objekat "Zeleni hotel"	X	
	Kampanja upravljanja životnom sredinom	X	
	Program obuke za zaštitu životne sredine	X	
	Program redukcije čvrstog otpada	X	
	Ekološke oglasne table/gosti i osoblje	X	

	Recikliranje svih limenki, papira, stakla, plastike	X	
	Program štednje enegije i vode	X	
	Program eliminacije opasnog otpada	X	
	Korišćenje samo recikliranog papira	X	
	Posluživanje proizvoda od prirodnih sastojaka	X	
	Korišćenje domaćeg začinskog bilja i cvijeća	X	
	Izbor vegetarijanske kuhinje	X	
	Korišćenje ekoloških deterdženata	X	
	Korišćenje biorazgradivih sapuna, šampona i ostalo.	X	
Kazino hotel	Ovlašćenje za obavljanje djelatnosti kazina	X	
	Specijalizovani sadržaji za rad kazina	X	
	Usluga spremanja vrijednih stvari	X	
	Usluge mjenjačnice	X	
	Usluge bankovnih garancija	X	
	Dodatne usluge ishrane i pića u radnom vremenu kazina	X	
	Usluge zaštite	X	
	Bezbjedna prostorija za čuvanje dragocjenosti	X	
Golf hotel	Golf teren sa 18 rupa odoben od stane PGA	X	
	Posebni hotel/golf aranžmani	X	
	Poželjne rezervacije za hotelske goste	X	
	Centar za učenje golfa / Golf akademija	X	
	Profesionalna golf obuka na terenu	X	
	Lekcija učenja (maksimalno 5:1 odnos učenik-instruktor)	X	
	Zatvoreni teren za vježbu sa travnatom podlogom	X	
	Mogućnost vožnje i tereni sa kratkom travom, bez prepreka	X	
	Klub sa restoranom i barom	X	
	Svlačionice za muškarce i žene	X	
	Toaleti i tuševi za muškarce i žene	X	
	Spremište za golf torbe	X	
	Istaknuta tabla sa pravilima ponašanja	X	
	Golf profesionalci sa PGA sertifikatom	X	
	Potpuno opremljena profesionalna radnja	X	
	Iznajmljivanje golf opreme i kola	X	
	Usluga opremanja / opravke	X	
	Usluga pomoćnika, noseća torbi	X	
	Usluga "Marshall"	X	

	Nadgledana početna pozicija	X	
	Bazen, sauna, masaža u hotelu	X	
	Profesionalno održavanje podloge (trave)	X	
	Osvježenja na stazama	X	
	Usluge i objekti koji nisu obavezni ali se preporučuju		
	Digitalni video sistem analize zamaha		
	Golf teren čuvenog dizajnera		
	Turnirska tabla za rezultat i pres centar		
	Golf-kolica dostupna u hotelu		
	Društveni program za golfere		
Tenis hotel	Tereni odobreni od strane Nacionalne teniske federacije	X	
	Posebni hotel/tenis aranžmani	X	
	Poželjne rezervacije za hotelske goste	X	
	Akreditovana škola za obuku tenisa	X	
	Sertifikovani instruktori tenisa	X	
	Individualne ili grupne instrukcije	X	
	Potpuno opremljena profesionalna radnja / najnovija oprema	X	
	Usluge mijenjanja žica na reketu i iznajmljivanje reketa	X	
	Svlačionice i tuševi za muškarce i žene		
	Istaknuta tabla sa pravilima ponašanja		
	Bazen, sauna, masaža u hotelu		
	Minimum 12 otvorenih / 4 zatvorena terena		
	Podloga terena zemljana, čvrsta, hidro podloga		
	Min. 50% terena osvijetljenih za noćne mečeve		
	Usluga raspoređivanja igrača u parove		
	Centar za osvježenje		
	Usluge i objekti koji nisu obavezni ali se preporučuju		
	Zonirani teren za vježbu sa mašinom za lopte		
	Digitalna video analiza igre		
	Turnirska tabla za rezultat i press cenar		
	Društveni program za tenisere		
Zimski centri	Parking očišćen od snijega	X	
Parking i transport	Usluga startovanja automobila	X	
	Ski autobus do terena	X	
	Usluge i objekti koji nisu obavezni ali se preporučuju		

	Auto garaža		
	Pokriveni parking		
Hotelski kapaciteti i usluge	Info centar o stanju snijega	X	
	Bezbedno skladište skija	X	
	Iznajmljivanje ski opreme (skije, klizaljke...)	X	
	Premazivanje i opravka skija	X	
	Ski paket aranžman-ski pas	X	
	Bar u holu sa kaminom	X	
	Hotelska sauna i solarijum	X	
	Sportska masaža sa sertifikovanim fizioterapeutom	X	
	Prodavnica zimskih sportova	X	
	Usluga čuvanja djece	X	
	Ski škola sa sertifikovanim instruktorima	X	
	Usluge i objekti koji nisu obavezni ali se preporučuju		
	Zatvoreni zagrijani bazen		
	Kompletne banjske usluge		
	Ski vrtić		
	Noćni klub, sa zvučnom izolacijom		
	Kuglana		
	Zatvoreni teniski teren		
	Klizalište		
	Teren za "curling" (igra na ledu)		
	Iznajmljivanje ski-mobila		
	Snježni bar		
Ski liftovi (kojima upravlja hotel)	Ski liftovi sa sjedištem	X	
	Ski liftovi	X	
	Usluge i objekti koji nisu obavezni ali se preporučuju		
	Vagon-žičare		
Staze	Pripremljene i netaknute staze	X	
	Označene padine (plave, crvene, crne)	X	
	Kratke i duge staze	X	
	Dječije padine	X	
	Nordijske staze	X	
	Zimske pješačke staze	X	
	Staze za sankanje	X	

	Usluge i objekti koji nisu obavezni ali se preporučuju		
	Noćno skijanje - osvijetljene staze		
	Staze za "skijoring" (vučenje skijaša po snijegu ili ledu)		
	Staze za pseće zaprege		
	Staze za spust - razne visine		
	Teren za hokej na ledu		
	Vožnja konjskim saonicama		
	Ski karneval / ostale manifestacije		
	Dnevna takmičenja		
	Para-skijanje		

TEHNIČKA RJEŠENJA STANDARDNIH TABLI ZA OZNAČAVANJE VRSTE I KATEGORIJE OBJEKATA

TEHNIČKE SPECIFIKACIJE TABLI ZA:

I. Ugostiteljske objekte: hotel i slični objekti (turističko naselje, motel, pansion, eco lodge i wild beauty resort), integralni (udruženi) hotel, turistički rizort, kamp i nacionalne restorane:

Materijal za izradu table:

Aluminijum u obliku ploče debljine 2 mm, zaštićen metodom eloksaže u boji mat srebra;

Materijal za izradu slova:

Polirani graverski mesing u obliku ploče;

Materijal za izradu zvjezdica:

Legura cinka.

Način izrade table:

Tabla veličine 300 x 250 mm (30 x 25 cm), isijeca se iz osnovne eloksirane Al ploče, zatim se metodom dubokog graviranja na tabli gravira natpis resornog Ministarstva.

Tabla na sebi ima zaštitni hologram u obliku grba Crne Gore.

Hologram se radi na CNC pantografu metodom grebanja i mora da bude jasan sa svim potrebnim detaljima državnog grba.

Gravirani natpis se popunjava crnom bojom kako bi bio jasan, uočljiv i čitljiv.

Slova su izražena od poliranog graverskog mesinga oznake MS 56, debljine 1mm metodom isijecanja iz osnovne ploče na CNC pantografu.

Prvo slovo u nizu na sebi ima ugraviran natpis „Montenegro“ dubine 0,4 mm.

Natpis se popunjava transparentnom tamnoplavom epoksilnom bojom. Slova su galvanski zaštićena, vrsta zaštite je hromiranje.

Zvjezdice su izražene od legure cinka metodom centrifugalnog livenja. Zvezdica sa donje strane ima uliven vijak M3 dužine 4 mm. Zvezdica je površinski zaštićena metodom galvanske zaštite, vrsta zaštite je hromiranje.

U donjem dijelu table, foto impakt printerom, diskretno i poluvidno nanosi se serijski broj, koji sadrži i svoju zaštitu od kopiranja.

Aluminijumska tabla se na objekat pričvršćuje pomoću 4 vijka sa nosačima i zaštitnom kapicom.

Kapica je takođe zaštićena galvanskom zaštitom, vrsta zaštite je hromiranje.

II. Ugostiteljske objekte: soba, turistički apartman, turistički apartmanski blok, kuća, restoran i gostionica:

Materijal za izradu

Plastična masa u obliku ploče sa podlogom sive boje, presvučena efekt folijom srebrnasto bijele boje. Ukupna debljina ploče je 1,6 mm, a debljina efekt folije 0,3 mm.

Materijal je certifikovan od strane proizvođača materijala za spoljnu upotrebu, otporan na dnevnu svjetlost, stabilan na UV zračenja, vremenske uticaje i tekuće održavanje.

Način izrade:

Tabla veličine 250 x 200 mm (25 x 20 cm), isijeca se iz osnovne ploče, a zatim metodom dubokog graviranja na CNC pantogramu izrađuje se željen/zadani /natpis.

Dubina gravire iznosi 0,4 mm kako bi u potpunosti bila odstranjena efekt folija na mjestu gravure i ista bila čista i jasna.

Tabla na sebi ima zaštitni hologram u vidu amblema i imena opštine.

Hologram se radi na CNC pantogramu, metodom preciznog grebanja i mora da bude jasan sa svim potrebnim detaljima državnog grba.

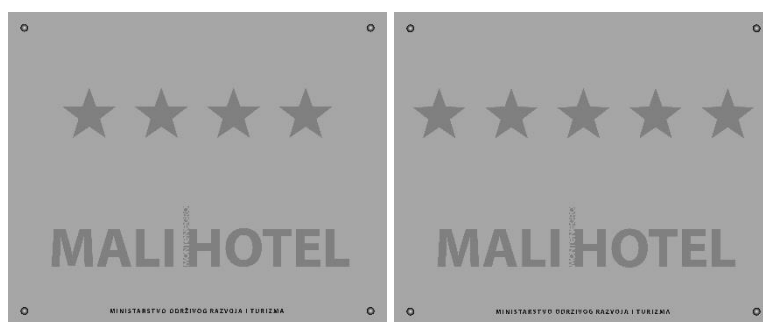
Zvezdice se izrađene od legure cinka metodom centrifugalnog livenja.

Zvezdica je površinski zaštićena metodom galvanske zaštite, hromiranjem.

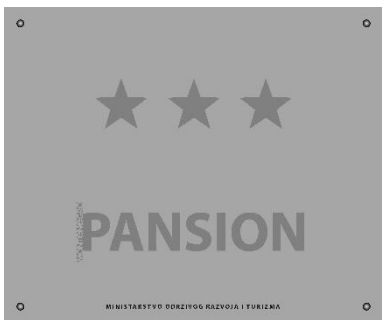
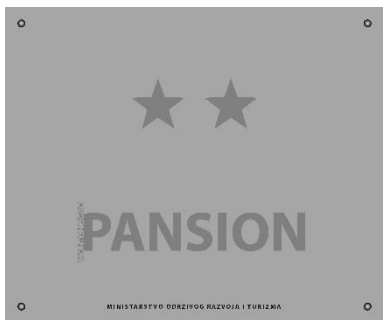
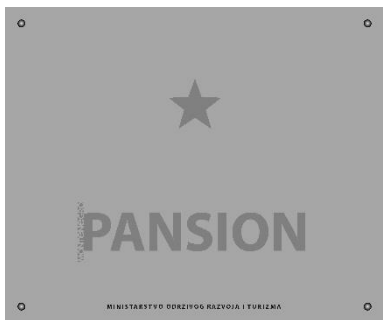
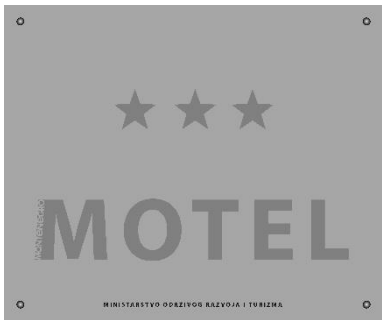
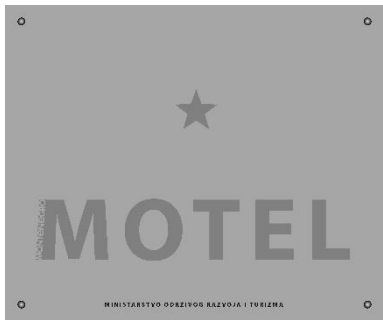
U donjem dijelu table, foto impakt printerom, diskretno i poluvidno nanosi se serijski broj, koji sadrži i svoju zaštitu od kopiranja.

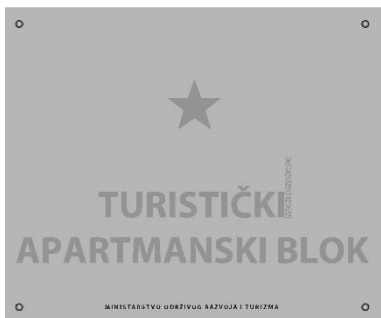
Tabla se na objekat pričvršćuje pomoću 4 vijka sa nosačima i zaštitnom kapicom. Kapica je takođe zaštićena galvanskom zaštitom, vrsta zaštite je hromiranje.

**GRAFIČKA RJEŠENJA STANDARDIZOVANIH TABLI
ZA OZNAČAVANJE VRSTE I KATEGORIJE OBJEKATA**

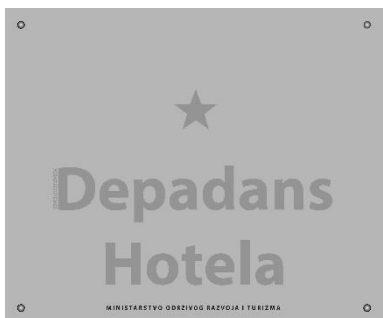
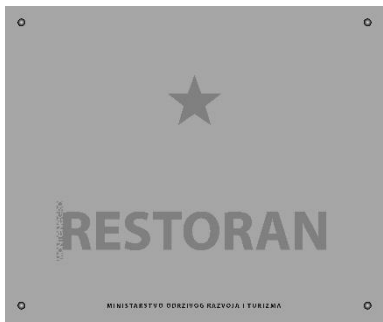


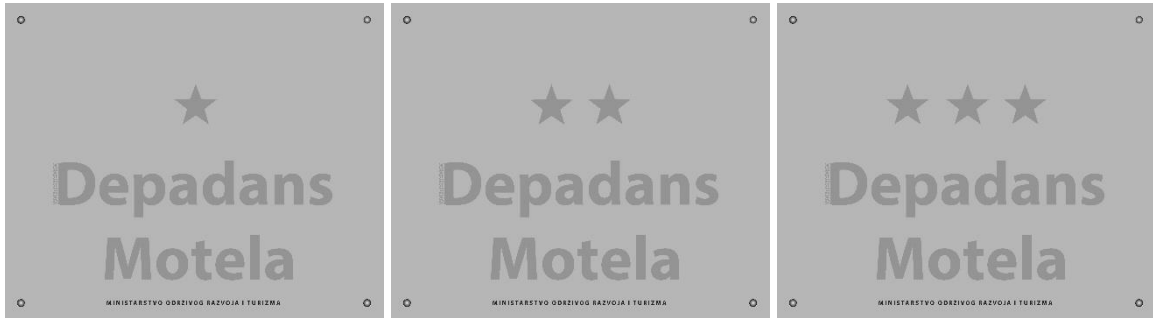












BED & BIKE STANDARD

KRITERIJUMI za utvrđivanje standarda		
OBAVEZNI:		DA/NE
Pružanje usluga za jedno noćenje bisiklistima	X	
Prostorija (koja se zaključava) za čuvanje bicikala	X	
Usluge doručka - namirnice koje su obogaćene vitaminima i ugljenim - hidratima: musli, voće, proizvodi od integralnih žitarica, sokovi i sl.	X	
Informacije turističke ponude u regiji za bicikliste (mapa sa biciklističkim/pješačkim stazama/rutama u regiji, mapa grada i dr.)	X	
Informacije o redu vožnje za prevozna sredstva (autobuse i vozove)	X	
Informacije (dnevne) o vremenskoj prognozi	X	
Mogućnost sušenja odjeće i opreme	X	
Komplet alata za popravku bicikala	X	
Informacije o najbližem servisu za bicikla	X	
KVALITATIVNI:		
Mogućnost pranja odjeće i opreme		
Prevoz gostiju po potrebi		
Usluge - Lanč paket i dr.		
Mape i opisi lokalnih i regionalnih biciklističkih/pješačkih staza		
Mogućnost transporta prtljaga od posljednjeg smještajnog objekta ili do sljedećeg smještajnog objekta/ Mogućnost rezervisanja za sljedeću noć u smještajnom objektu koji odgovara biciklistima		
Snabdijevanje rezervnim djelovima, po potrebi uz angažovanje najbližeg servisa za bicikle		
Iznajmljivanje kvalitetnih bicikala		
Usluge pranja bicikala		
Organizovanje biciklističkih tura sa vodičem		



**STANDARDI ZA KATEGORIZACIJU
OPŠTI , OBAVEZNI I KVALITATIVNI STANDARDI ZA OBJEKTE UPISANE U REGISTAR KULTURNIH DOBARA**

VRSTA I NAZIV UGOSTITELJSKOG OBJEKTA: _____

SAČINJAVANJE ČEK LISTE ZA UGOSTITELJSKE OBJEKTE:		
Opšti standardi	Bodovi:	
<p>U dijelu "Opšti standardi" u kolonama UGOSTITELJ* i KOMISIJA / INSPEKCIJA** upisati broj bodova koji odgovara stanju ugostiteljskog objekta: *kolonu: UGOSTITELJ - popunjava ugostitelj ** kolonu KOMISIJA/INSPEKCIJA - popunjava ili Komisija za kategorizaciju (prilikom utvrđivanja kategorije) ili inspekcija (prilikom vršenja kontrole): (Ukupne bodove po pojedinim kriterijumima za "Opšte standarde" upisati u Tabelu za određivanje kategorije)</p>	Odličan kvalitet i stanje	2
	Standardan kvalitet i stanje	1
	Ne postoji ili Neprimjenljivo (u slučaju da nema uslova za ispunjenje standarda)	0
	Nezadovoljavajući kvalitet i stanje	-1
	Potrebne su popravke/zamjene/dorade	-2
	Opšti utisak (sopstvena procjena)	3 do (-3)
Obavezni standardi		
<p>U dijelu "Obavezni standardi", popunjavati kolonu koja odgovara traženoj kategoriji:</p>	Ukoliko objekat zadovoljava obavezni standard, zaokružiti oznaku "OS" (obavezni standard)	
	Ukoliko objekat niže kategorije zadovoljava obavezni standard više kategorije, zaokružiti broj 1 u koloni "Kvalitativni standardi"	
	Ukoliko objekat NEMA obavezni standard, neophodno je da KOMISIJA ili INSPEKCIJA ukaže na potrebu obezbjeđenja uslova da se zadovolji nedostajući standard u određenom roku	
Kvalitativni standardi		
<p>Kvalitativni standardi su sadržaji kojima se unapređuje kvalitet usluge:</p>	<p>Ukoliko objekat ispunjava kvalitativni standard zaokružiti broj 1. Kvalitativne bodove za OBAVEZNE STANDARDE (OS) dobija samo objekat niže kategorije u slučaju kada ispunjava OBAVEZNI STANDARD više kategorije (a koji nije u obavezi da ispunjava). Objekat koji mora da ispunjava OS za svoju kategoriju - NE DOBIJA i kvalitativni bod.</p>	
Određivanje kategorije objekta:		
<p>U Tabelu za određivanje kategorije, upisati ukupne bodova za opšte i kvalitativne standarde:</p>	<p>Kategorija se određuje na osnovu ispunjenosti "Obaveznih standarda", ukupnih bodova za "Opšte standarde" i ukupnih bodova za "Kvalitativne standarde" u odnosu na potreban broj bodova za određenu kategoriju objekta koji je utvrđen u Tabeli za određivanje kategorije - objekat MORA da ispunjava minimum "opštih" i "kvalitativnih" bodova za odgovarajuću kategoriju.</p>	

OPŠTI, OBAVEZNI I KVALITATIVNI STANDARDI								
U ugostiteljskim objektima koji se nalaze u objektima upisanim u registar kulturnih dobara dozvoljeno je odstupanje od standarda za kategorizaciju (opšti, obavezni i kvalitativni standardi), ukoliko se u istim obezbijedi njihova funkcionalna organizacija i opremljenost								
	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI		KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
OBJEKAT, PRILAZ I UREĐENJE OKOLINE								
Stanje eksterijera objekta/balkona/ograde	2,1,0,-1,-2							
Stanje prozora i vrata	2,1,0,-1,-2							
Stanje prilaza i ulaza u objekat	2,1,0,-1,-2							
Stanje putokaza do objekta i oznaka na objektu	2,1,0,-1,-2							
Kvalitet uređenosti i održavanja zelenih površina	2,1,0,-1,-2							
Uređenost pješačkih staza i platoa od čvrstog materijala	2,1,0,-1,-2							
Stanje parking prostora - označena parking mjesta	2,1,0,-1,-2							
Opšti utisak	3, 2, 1, 0, -1, -2, -3							
UKUPNO:								
Natkriven glavni ulaz				OS	OS			
PARKING I USLUGE TRANSPORTA								
Parking direktno ispred objekta (ukoliko nema mogućnosti, mora biti obezbijeđen u blizini)				OS	OS			
Usluga parkiranja uz nadzor vozila					OS	1		
Kapacitet parkinga (broj parking / garažnih mjesta po smještajnoj jedinici)								
Za najmanje 20% smj. jedinica				OS	OS			
Natkriveni parking					OS	1		
Označena parking mjesta za autobuse					OS	1		
Obezbijeđeno najmanje jedno parking mjesto za osobe sa invaliditetom				OS	OS			
Hotelski transfer od/do aerodroma/autobuske/željezničke stanice					OS	1		
Hotelska garaža (za 50% smj. jedinica)						1		

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI		KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
STANJE PRIJEMNOG HOLA I RECEPCIJE								
Opšti uslovi:								
Kvalitet i stanje recepcijskog pulta	2,1,0,-1,-2							
Kvalitet osvjetljenja	1,0,-1							
Kvalitet i stanje namještaja	2,1,0,-1,-2							
Kvalitet i stanje podova / tepiha, zidova i plafona	2,1,0,-1,-2							
Kvalitet prozora i zavjesa	2,1,0,-1,-2							
Generalno stanje čistoće u holu	1,0,-1							
Funkcionisanje sistema ventilacije/klimatizacije (18-24°C)	1,0,-1							
Opšti utisak	3, 2, 1, 0, -1, -2, -3							
UKUPNO:								
RECEPCIJA I HOL - minimalna površina								
Elegantno dekorisan i opremljen hol sa mjestima za sjedenje				OS	OS			
Do 25 smj. jedinica, uvećano za 0,5m2 za svaku narednu smj. jedinicu				9 m2	15 m2			
Mjesta za sjedenje u holu do 25 smj. jedinica, uvećano za 0,5m2 za svaku narednu smj. jedinicu				10%	15%			
REGISTRACIJA								
Uniformisano osoblje				OS	OS			
Opremljen prijemni pult za registraciju i pružanje informacija gostima tokom 24 sata				OS	OS			
Knjiga prigovora				OS	OS			
Kutija prve pomoći				OS	OS			
USLUGA ČUVANJA DRAGOCJENOSTI/PRTLJAGA GOSTIJU								
Mini sef (metalni) u svim smj. jedinicima				OS	OS			
Posebna prostorija za čuvanje prtljaga gostiju					OS	1		
DODATNE USLUGE								
Apoteka, medicinske/stomatološke usluge						1		
Frizerski / kozmetički salon						1		

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI		KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
Butici, prodavnice, suvenirnice, umjetničke galerije i dr.						1		
Izložene umjetničke slike (za prodaju)						1		
Svlačionica sa tušem (za goste koji odlaze kasnije u toku dana)						1		
TELEKOMUNIKACIJE								
Telefoni u svim smj. jedinicama sa cjenovnikom ili na drugi način obezbijedena komunikacija za recepcijom				OS	OS			
Pokrivenost objekta bežičnim internetom				OS	OS			
Biznis centar						1		
Dodatni telefoni u kupatilima apartmana					OS	1		
USLUGE RECEPCIJE								
Radno vrijeme recepcije				24 sata	24 sata			
Usluge nosača prtljaga				OS	OS			
Concierge Service/sa izdvojenim i označenim pultom					OS	1		
USLUGE ODRŽAVANJA								
Dnevno čišćenje smj. jedinica i kupatila				OS	OS			
Čišćenje smj. jedinica dvaput dnevno („turn down service“)					OS	1		
Dnevna zamjena peškira, kao i prostirke ispred tuša ili kade				OS	OS			
Promjena posteljine najmanje tri puta sedmično				OS				
Promjena posteljine svakodnevno					OS	1		
Promjena bade-mantila na zahtjev gosta				OS	OS			
USLUGE VEŠERAJA ZA GOSTE								
Hemijsko čišćenje (usluga za 24 sata)						1		
Usluga pranja i peglanja				OS	OS			
Kesa za veš sa cjenovnikom				OS	OS			

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI		KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
SIGURNOST I PROTIVPOŽARNA ZAŠTITA								
Sve prostorije sa dimnim detektorom				OS	OS			
Standardne, svijetleće oznake ka izlazu u slučaju opasnosti				OS	OS			
Protivpožarni aparat na svakom spratu				OS	OS			
Planovi za izlaz u slučaju opasnosti na vratima (u slučaju kada je hodnik duži od 30 m)				OS	OS			
Za sve objekte gdje se u smj. jedinice ulazi direktno spolja, obavezno je da vrata budu dodatno osigurana (sigurnosna reza, lanac, itd.)				OS	OS			
Video nadzor				OS	OS			
Sva vrata sa sistemom elektronskog zatvaranja (samozatvarajuća)				OS	OS			
Sva vrata sa ugrađenim „špijunkama“						1		
STANJE HODNIKA I SPRATOVA								
Kvalitet i stanje podova, zidova i plafona	2,1,0,-1, -2							
Kvalitet osvjetljenja	1,0,-1							
Stanje i kvalitet namještaja	2, 1, 0,-1, -2							
Stanje prostorija za osoblje	1,0, -1							
Stanje i kvalitet rukohvata uz stepenište	2, 1,0,-1, -2							
Stanje protivpožarne opreme i atestiranih protivpožarnih aparata na svakom spratu	1,0,-1							
Opšti utisak	3, 2, 1, 0, -1, -2, -3							
UKUPNO:								
Stepenište i hodnici - min. širine 1,40 m				OS	OS			
Stepenište i hodnici - min. širine 1,50 m						1		
Stepenište i hodnici - min. širine 1,60 m						1		
Koordinirani znaci koji vode do smj. jedinica i ostalih sadržaja				OS	OS			
Mašina za poliranje cipela						1		
STANJE LIFTOVA								
Kvalitet kabine lifta	2,1,0,-1,-2							
Funkcionisanje svjetala-pokazatelja sprata	1,0,-1							

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI		KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
Kvalitet osvjetljenja	1,0,-1							
Mehanička efikasnost	1,0,-1							
Telefon za hitne slučajeve ili zvono	1,0,-1							
Generalno stanje čistoće u liftu	1,0,-1							
Opšti utisak	3, 2, 1, 0, -1, -2, -3							
UKUPNO:								
Broj liftova				4****	5*****			
				Više od jednog sprata	Više od jednog sprata			
Namanje jedan lift za 50 smj. jedinica				OS	OS			
Najmanje dva lifta za 51 do 100 smj. jedinica				OS	OS			
Najmanje tri lifta za 101 – 150 smj. jedinica				OS	OS			
Najmanje četiri lifta 151 – 250 smj. jedinica				OS	OS			
Lift za osoblje za objekte sa više od 25 smj. jedinica				OS	OS			
Lift za hranu (ili platforma) za objekte sa više od 50 smj. jedinica				OS	OS			
STANJE JAVNIH TOALETA								
Kvalitet i stanje podova, zidova i plafona	2,1,0,-1,-2							
Kvalitet i stanje sanitarija	2,1,0,-1,-2							
Ventilacioni sistem ili prozor	1, 0,-1							
Kvalitet osvjetljenja	1,0,-1							
Ogledalo u skladu sa veličinom umivaonik	1,0,-1							
Polica za odlaganje torbe uz umivaonik	1,0,-1							
Aparat sa papirnim ubrusima ili za sušenje ruku	1,0,-1							
Stanje držača za sapun ili uređaja za tečni sapun	1,0,-1							
Generalno stanje čistoće u toaletu	1,0,-1							
Samo-osvježavajući sistem	1, 0, -1							
Držač za odjeću	1,0,-1							
Metalna korpa za otpatke	1, 0, -1							
Opšti utisak	3, 2, 1, 0, -1, -2, -3							
UKUPNO:								

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI		KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
Vremenski plan čišćenja WC-a				OS	OS			
Pisoari sa pregradama (ukoliko postoje)				OS	OS			
Broja toaleta i pisoara u odnosu na broj sjedećih mjesta u restoranu:								
do 20 mjesta: najmanje jedan potpuno opremljen toalet, zajednički za žene i muškarce				OS	OS			
20-80 mjesta: odvojeni toaleti sa jednom WC kabinom i predprostorom sa umivaonikom za žene, i jednom WC kabinom, pisoarom i predprostorom sa umivaonikom za muškarce				OS	OS			
80-170 mjesta: odvojeni toaleti sa dvije WC kabine i predprostorom sa dva umivaonika za žene, i jednom WC kabinom, dva pisoara i predprostorom sa dva umivaonika za muškarce				OS	OS			
170-350 mjesta: odvojeni toaleti sa tri WC kabine i predprostorom sa tri umivaonika za žene, i dvije WC kabine, tri pisoara i predprostorom sa tri umivaonika za muškarce				OS	OS			
preko 350 mjesta: odvojeni toaleti sa četiri WC kabine i predprostorom sa tri umivaonika za žene, i tri WC kabine, četiri pisoara i predprostor sa tri umivaonika za muškarce				OS	OS			
SMJEŠTAJNE JEDINICE								
STANJE NAMJEŠTAJA I OPREME								
Stanje, kvalitet i veličina kreveta	2,1,0,-1,-2							
Kvalitet i higijensko stanje duška i nad-duška	2,1,0,-1,-2							
Kvalitet i stanje posteljine	2,1,0,-1,-2							
Kvalitet i stanje namještaja	2,1,0,-1,-2							
Kvalitet i stanje osvjetljenja i prekidača	2,1,0,-1,-2							
Kvalitet i stanje prenosnih i fiksnih lampi	2,1,0,-1,-2							

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI		KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
Adekvatan smještajni prostor (ormar, police i ladice)	2,1,0,-1,-2							
Kvalitet i stanje podnih, zidnih obloga i plafona	2,1,0,-1,-2							
Kvalitet i stanje zavjesa / prozora	2,1,0,-1,-2							
Prozori sa zvučnom izolacijom	1,0,-1							
Zidovi sa zvučnom izolacijom	1,0,-1							
Podovi sa zvučnom izolacijom	1,0,-1							
Vrata od kvalitetnog materijala sa zvučnom izolacijom	2,1,0,-1,-2							
Funkcionisanje sistema klimatizacije / ventilacije (svjež vazduh) 18,5-24° C	1,0,-1							
Generalno stanje čistoće u sobama	1, 0,-1							
Opšti utisak	3, 2, 1, 0, -1, -2, -3							
UKUPNO:								
MINIMALNA POVRŠINA SOBE UKLJUČUJUĆI I KUPATILO								
Minimalna površina jednokrevetne sobe sa kupatilom				14 m2	17 m2			
Minimalna površina dvokrevetne sobe sa kupatilom				20 m2	22 m2			
Minimalna površina za svaki dodatni krevet/osobu				4 m2	5 m2			
Minimalna površina kupatila				3.5m2	4.5m2			
MINIMALNA POVRŠINA APARTMANA UKLJUČUJUĆI I KUPATILO								
Minimalna površina „Studio“ apartmana sa kupatilom				29 m2	35 m2			
Minimalna površina apartmana sa kupatilom				36 m2	45 m2			
Minimalna površina apartmana sa 2 spavaće sobe i sa najmanje jednim kupatilom				42 m2	50 m2			
Minimalna površina kupatila				3,5 m2	4.5 m2			
Dodatni toalet za goste						1		
Minimalni broj apartmana na ukupan broj smj. jedinica				10%	više od 10%			

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI		KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
STANDARDI KOMFORA SMJEŠTAJNIH JEDNICA								
Funkcionalna organizacija i opremljenost sobe				OS	OS			
Televizor koji se može gledati iz kreveta i fotelje				OS	OS			
Prilaz krevetima sa dvije strane				OS	OS			
Ormar i police za veš, u skladu sa brojem gostiju u sobi				OS	OS			
Automatsko osvjetljenje u ormarima					OS	1		
Kvalitetne (iste) vješalice u ormaru, četiri komada po osobi				OS	OS			
Dodatne vješalice za pantalone i obložene vješalice za osjetljive stvari					OS	1		
Ogledalo za cijelu figuru (min. 40 x 100 cm)				OS	OS			
Čiviluk (fiksirani ili prenosivi)				OS	OS			
Polica za prtljag (fiksirana ili prenosiva), za smještaj jednog kofera po krevetu				OS	OS			
Udobna fotelja (po krevetu) i podna lampa				OS	OS			
Toaletni sto, stolica, ogledalo, lampa, slobodna utičnica i metalna korpa za otpatke				OS	OS			
Dodatna električna utičnica u visini toaletnog stola				OS	OS			
Informator sa popisom usluga, pisači pribor i info-turistički materijal				OS	OS			
Upitnik (anketa za goste)						1		
Opremljeni balkoni (ukoliko ih ima)				OS	OS			
U apartmanima - opremljen dnevni boravak				OS	OS			
KREVETI								
Noćni stočić sa lampom po krevetu				OS	OS			
Dodatna električna utičnica kod kreveta				OS	OS			
Krevet – jedna osoba, 100x200 cm				OS	OS			
Krevet – dvije osobe, 160x200 cm				OS				
Krevet – dvije osobe, 200x200 cm					OS	1		

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI		KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
Veličina kreveta - veća od 200x200 cm za 25% ukupnog broja kreveta						1		
Dječiji krevetić na zahtjev gosta					OS	1		
KOMFOR KREVETA								
Krevet sa čvrstim dušekom, higijenskim prekrivačem za dušek, čaršafom, jastukom i pokrivačem (dodatna posteljina u ormarima mora biti u zaštitnoj ambalaži)				OS	OS			
Pokrivač sa perivom navlakom				OS	OS			
Dva jastuka po gostu (40x75cm), po želji antialergijski jastuci				OS	OS			
Posteljina i čaršavi i jastučnice, 100% pamuk (ili visoko-kvalitetni materijal)				OS	OS			
Dekorativni prekrivač za krevet					OS	1		
Turn Down Service					OS	1		
Mała prostirka pored kreveta – keramički ili drveni podovi				OS	OS			
DODATNA OPREMA I USLUGE								
Dnevne novine i časopisi za goste					OS	1		
Pegla i daska za peglanje (na zahtjev)				OS	OS			
Pribor za šivenje				OS	OS			
Pribor za poliranje cipela				OS	OS			
Kašika za cipele					OS	1		
Aparat za kafu ili čaj						1		
Potpuno opremljen mini bar sa cjenovnikom				OS	OS			
Umjetnički predmeti				OS		1		
Originalna umjetnička djela					OS	1		
Korpa sa voćem/cvijećem kao dobrodošlica za gosta					OS	1		
Kišobran u smj. jedinici ili na recepciji				OS	OS			
Oznaka na vratima „Do Not Disturb“				OS	OS			
TV USLUGE								
Televizor sa kablovskim priključkom u svim smj. jedinicama				OS	OS			

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI		KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
Televizor i u spavaćoj i dnevnoj sobi (u apartmanima)				OS	OS			
Mini TV ili zvučnici u kupatilu spojeni na TV						1		
AMBIJENTALNI KOMFOR								
Sve smj. jedinice imaju grijanje/klimatizaciju				OS				
Centralna klima sa digitalnim podešavanjem temperature u svim smj. jedinicama					OS	1		
PROZORI								
Prozori sa zavjesama i draperijama za zamračivanje				OS	OS			
OSVJETLJENJE								
Zidno/plafonsko osvjetljenje				OS	OS			
Centralni prekidač za osvjetljenje (ulaz/izlaz)				OS	OS			
Centralni prekidač za osvjetljenje kod kreveta				OS	OS			
Podno osvjetljenje (ugrađeno u pod)						1		
KUPATILA U SMJEŠTAJNOJ JEDINICI- STANJE KUPATILA								
Kvalitet i stanje podova, zidova i plafona	2,1,0,-1,-2							
Kvalitet i stanje peškira, perive prostirke i bade mantila	2,1,0,-1,-2							
Kvalitet i stanje tuš aparata	2,1,0,-1,-2							
Kvalitet osvjetljenja	1,0,-1							
Kvalitet i stanje umivaonika, polica i slavina	2,1,0,-1,-2							
Kvalitet i stanje kade ili tuš kabine	2,1,0,-1,-2							
Kvalitet i stanje zavjese ili vrata tuš kabine	2,1,0,-1,-2							
Kvalitet WC šolje sa daskom za sjedenje	2,1,0,-1,-2							
Rukohvat u kadi (na visini od minimum 30 cm.) ili tuš kabini	1, 0,-1							
Funkcionisanje ventilacije (svjež vazduh)	1,0,-1							
Kvalitet i veličina ogledala	2,1,0,-1,-2							
Generalno stanje čistoće u kupatilima	1,0,-1							
Opšti utisak	3, 2, 1, 0, -1, -2, -3							
UKUPNO								

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI		KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
Sve smj. jedinice imaju sopstveno kupatilo				OS	OS			
50% smj. jedinica ima odvojeni WC						1		
Posebna tuš kabina i kada (50% kupatila)						1		
Bide u 50 % kupatila						1		
Grijalica u kupatilu						1		
Grijač za peškire						1		
Sauna u 10% kupatila						1		
Hidromasažna kada (jacuzzi) u 25% kupatila						1		
Vaga						1		
UMIVAONIK								
Umivaonik sa policom				OS				
Velika, kvalitetna polica sa umivaonikom (jedan ili dva u zavisnosti od broj kreveta) i kvalitetnim ogledalom odgovarajuće veličine					OS	1		
Ogledalo sa dodatnim ogledalima sa strana i odgovarajućim osvjetljenjem						1		
Ogledalo sa odgovarajućim osvjetljenjem (60 x45 cm)				OS	OS			
Električna utičnica pored ogledala				OS	OS			
Kozmetičko (uveličavajuće) ogledalo sa dvije strane				OS				
Kozmetičko (uveličavajuće) ogledalo sa dvije strane sa svjetlom					OS	1		
Mala stolica za kupatilo						1		
Fen sa minimum 1200 W u svakom kupatilu				OS	OS			
Držač za sapun sa upakovanim sapunom ili tečni sapun				OS	OS			
Tečni ili obični sapun kod kade ili tuša				OS	OS			
Čaša po gostu (u zaštitnoj ambalaži)				OS	OS			
Držači za peškire				OS	OS			
Periva pamučna prostirka za kupatilo				OS	OS			
Držači za bade-mantile				OS	OS			
Papučice za jednokratnu upotrebu				OS	OS			

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI		KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
Bade mantili za svakog gosta				OS	OS			
Peškiri za ruke (50x80 cm)				OS	OS			
Peškiri za tuširanje po gostu (70x150 cm)				OS	OS			
Peškiri za lice (30x30 cm)				OS	OS			
Kapa za tuširanje				OS	OS			
Šampon u flašicama ili fiksirani dozeri sa šamponima u tuš-kabinima				OS	OS			
Kozmetički i higijenski preprati ili korpa sa luksuznim higijenskim i kozmetičkim preparatima				OS	OS			
Dodatni higijenski ili kozmetički preparati					OS	1		
Metalna korpa za otpatke sa poklopcem				OS	OS			
KADA / TUŠ KABINA I WC								
Kada - min. 170x70 cm sa rukohvatom i paravanom od PVC-a/ kaljenog stakla do polovine kade ili tuš kabina - min. 90x90 cm				OS				
Kada sa rukohvatom i paravanom od PVC-a/ kaljenog stakla do polovine kade ili tuš kabina - 1.1x1 m					OS	1		
Tuš za masažerima					OS	1		
Drška za tuš sa podesivom visinom				OS	OS			
Držači za peškire blizu kade ili tuš kabine				OS	OS			
Držač za sapun sa upakovanim sapunom ili tečni sapun				OS	OS			
WC sa visokokvalitetnom daskom				OS	OS			
Rolna toalet papira				OS	OS			
Rezervna rolna toalet papira				OS	OS			
Higijenske kese				OS	OS			
RESTORAN								
STANJE RESTORANA / SALA ZA DORUČAK								
Kvalitet osvjetljenja	1,0,-1							
Kvalitet, udobnost i stanje namještaja	2,1,0,-1,-2							
Kvalitet i stanje zidnih obloga	2,1,0,-1,-2							
Kvalitet i stanje podnih materijala/tepiha	2,1,0,-1,-2							
Kvalitet i stanje zavjesa	2,1,0,-1,-2							

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI		KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
Funkcionisanje sistema grijanja, ventilacije i klimatizacije (18,5-24°C) svjež vazduh	1,0,-1							
Funkcionalna oganizacija	2,1,0,-1,-2							
Švedski sto (sa zaštitom) za samoposluživanje, sa toplim i hladnim jelima	2,1,0,-1,-2							
Generalno stanje čistoće u restoranu	1,0,-1							
Jelovnici i karte pića (stanje)	1, 0,-1							
Opšti utisak	3, 2, 1, 0, -1, -2, -3							
UKUPNO								
STANJE KUHINJE								
Kvalitet i stanje podova, zidova i plafona	2,1,0,-1,-2							
Kvalitet osvjetljenja	1,0,-1							
Stanje rashladnih uređaja i zamrzivača sa termostatom na vidnom mjestu	1,0,-1							
Kvalitet površina za pripremanje hrane	1,0,-1							
Stanje sudopera za pripremanje namirnica	1,0,-1							
Stanje i dovoljan broj mašina za pranje posuđa ili trodjelna sudopera	1,0,-1							
Stanje lavaboa za pranje ruku zaposlenih	1,0,-1							
Stanje ventilacionog (nape) sistema	1,0,-1							
Stanje protiv – požarnog sistema	1, 0, -1							
Opremljena i profesionalno dizajnirana kuhinja, kapaciteta za pripremu hrane za najmanje 50% ukupnog broja restoranskih stolica (za garni hotele 50% od ukupnog broja kreveta)	1, 0, -1							
Generalno stanje čistoće u kuhinji	1,0,-1							
Opšti utisak	3, 2, 1, 0, -1, -2, -3							
UKUPNO								
OPREMA KUHINJE U APARTMANIMA								
Sudopera sa hladnom i toplom vodom				OS	OS			
Električni šporet sa najmanje dvije ploče sa napom				OS	OS			

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI		KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
Pečnica ili roštilj				OS	OS			
Ostava ili kuhinjski ormar za čuvanje namirnica				OS	OS			
Posuđe i pribor za pripremanje i serviranje hrane				OS	OS			
Ormar za posuđe i pribor za jelo (posuđe za konzumiranje hrane i pića mora biti u skladu sa brojem osoba koje se mogu smjestiti u apartmanu)				OS	OS			
Mašina za pranje suđa					OS	1		
Kanta za otpatke dovoljne veličine za jednodnevne potrebe				OS	OS			
Frizider				OS	OS			
Sunđer za pranje i krpe za brisanje posuđa				OS	OS			
Detektor dima				OS	OS			
Za svaki dodatni kuhinjski aparat po 1 poen						1		
USLUGE HRANE I PIĆA - USLUŽIVANJE HRANE, PIĆA I NAPITAKA								
Uvedeni ISO, HACCP i/ili drugi odgovarajući standardi						1		
Doručak – švedski sto ili ponuda na meniju (topla i hladna jela), sa sluzenjem kafe /čaja Šira ponuda: topla i hladna jela, izbor jela od jaja, suhomesnati proizvodi				OS	OS			
Osoblje kod švedskog stola koje uslužuje goste				OS	OS			
Ručak /Večera: švedski sto ili ponuda na meniju –raznovrsna ponuda toplih i hladnih jela, dezerta, uz obavezu usluživanja za stolom				OS	OS			
Spremanje jela pred gostima „Show kitchen“						1		
USLUŽIVANJE HRANE, PIĆA I NAPITAKA U HOTELSKOM BARU, SNACK BARU I SLIČNIM SADRŽAJIMA								
Vidno istaknuto radno vrijeme za usluživanje				OS	OS			

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI		KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
Raznovrsna ponuda osvježavajućih napitaka, toplih i hladnih obroka -mogućnost usluživanja hrane u hotelskom baru i sl.				OS	OS			
Meni, karta pića (minimum dva jezika)				OS	OS			
Posebni meni za djecu/dijetetski i slično					OS	1		
Muzika - uživo						1		
USLUGA PIĆA								
Hotelski bar				OS	OS			
Usluživanje pića u holu				OS	OS			
Kafe bar pored bazena						1		
Koktel bar / sertifikovani koktel majstor						1		
Noćni klub - kabare – diskoteka						1		
POSLUŽIVANJE U SOBI								
Usluživanje toplih i hladnih jela 24 sata, „Roomservice“ – jelovnik u sobama					OS	1		
Usluživanje toplih i hladnih jela od šest sati ujutru do ponoći, „Roomservice“ jelovnik u sobama				OS				
RESTORANI UNUTAR OBJEKTA - Broj sjedećih mjesta i površina:								
Najmanje 60% sjedećih mjesta u odnosu na broj kreveta, (najmanje 1,50m ² po stolici)				OS				
Najmanje 80% sjedećih mjesta u odnosu na broj kreveta, (najmanje 1,70m ² po stolici)					OS	1		
Internacionalni restoran					OS	1		
Restoran hotela otvoren sedam dana tokom sedmice u kojem se služi doručak i večera (glavni obroci)				OS	OS			
Hotelski bar / snack bar / sl. sadržaji				OS	OS			
Nacionalni restoran						1		
Restoran sa terasom						1		
Pizerija i drugi, slični sadržaji (za svaki sadržaj po jedan poen)						1		

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI		KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
POSTAVLJANJE STOLA								
Visokokvalitetni stolnjaci, čaše i pribor				OS	OS			
Švedski sto (sa zaštitom) i posudama visokog kvaliteta za topla i hladna jela				OS	OS			
Hotelski caffe bar				OS	OS			
OSOBLJE								
Uniformisano osoblje				OS	OS			
Dovoljan broj osoblja za usluživanje				OS	OS			
Menadžer restorana				OS	OS			
Visokostručno osposobljeno uslužno i osoblje u kuhinji				OS	OS			
Posebne prostorije za osoblje (za ličnu higijenu i objedovanje) u skladu sa brojem zaposlenih				OS	OS			
KAPACITETI ZA ODMOR / REKREACIJU / POSLOVNE USLUGE								
SAUNE/WELLNESS SADRŽAJI								
Sauna - različite vrste - za svaku vrstu po jedan poen						1		
Solarijum						1		
Prostorija za masaže od strane licenciranih masera						1		
Fitness prostorija (min. 4 sprave) sa instruktorom						1		
Bar/šank						1		
Za svaki dodatni sadržaj po jedan poen						1		
SPORTSKO - REKREATIVNI SADRŽAJI								
Otvoreni bazen, min. 0,30 m2 po krevetu - 15x7x1,4 m. (za svaki bazen po jedan poen)						1		
Zatvoreni bazen, min. 0,30 m2 po krevetu - 15x7x1,4 m. (za svaki bazen po jedan poen) ili 40m2 (u zavisnosti koji je veći)						1		
Bazen za djecu, min. površine 5 m2 sa dubinom od 0,5 m. (za svaki bazen po 1 poen)						1		
Dežurno osoblje pored bazena						1		
Svlačionica sa tušem pored bazena						1		
Sanitarni čvor pored bazena						1		
Jacuzzi						1		

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI		KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
Sportski tereni / prostori (za svaki teren/prostor po jedan poen)						1		
Iznajmljivanje sportske opreme						1		
Usluge profesionalnog animatora						1		
Prostorija za igru i boravak djece						1		
Hotelska plaža						1		
Za svaki dodatni sadržaj po jedan poen						1		
KONGRESNI KAPACITETI								
Potpuno opremljena konferencijska sala						1		
Kabina sa opremom za prevođenje						1		
Za svaki dodatni sadržaj po jedan poen						1		
ALTERNATIVNI IZVORI ENERGIJE I ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE								
Solarna energija/ušteda vode/reciklaža i sl. (za svaki oblik po jedan poen)						1		
SADRŽAJI ZA OSOBE SA INVALIDITETOM - U SKLADU SA POSEBNIM PROPISOM								
Sa oštećenim ekstremitetima								
Pristupačne staze oko objekta (širina min. 120 cm, nagib najviše 1:12)						1		
Pristupačan i označen parking blizu ulaza u objekat						1		
Pristupačan ulaz u objekat						1		
Pristupačan put do sadržaja u objektu i soba						1		
Sobe i kupatila prilagođene osobama sa invaliditetom						1		
Pristup plaži prilagođen osobama sa invaliditetom						1		
Dovoljno široka vrata i kabina u liftu						1		
Sa oštećenim vidom								
Uputstva, jelovnik i info materijal na Brajevom pismu						1		
Zvučni alarm						1		
Sa oštećenim sluhom								
Vizuleno (svjetleći) alarm						1		
ZAPOSLENI								
Broj zaposlenih po sobi				0.8	1.0			

TABELA ZA ODREĐIVANJE KATEGORIJE OBJEKTA:			

OPŠTI STANDARDI	Kriterijumi:		
Zgrada	Stanje eksterijera		
Javne površine	Stanje hola i recepcije		
Hodnici	Stanje hodnika i spratova i protivpožarna zaštita		
Liftovi	Opremljenost, funkcionalnost i sigurnost		
Javni toaleti	Stanje opreme i higijene		
Sobe	Opremljenost, kvalitet, funkcionalnost i higijena		
Kupatila u sobama	Stanje opreme, funkcionalnost i sigurnost		
Restoran	Stanje namještaja i funkcionalnost		
Kuhinja	Stanje opreme, dovoljan broj rashladnih uređaja, higijenski uslovi		
Ukupno bodova za opšte standarde:			
Ukupno bodova za kvalitativne standarde:			
Potreban broj bodova za određenu kategoriju			
Bodovi za opšte standarde	sa liftom	60 - 65	66 +
	bez lifta	55 - 50	61 +
Bodovi za kvalitativne standarde		31 - 39	40 +

KATEGORIJA OBJEKTA: _____

IZJAVA UGOSTITELJA: Ovim izjavljujem da pod moralnom materijalnom i krivičnom odgovornošću garantujem za tačnost podataka koji se odnose na obavezne i kvalitativne standarde.

U _____
Datum: ____/____/____ godine

M. P.

Odgovorno lice:

(ime i prezime)

(potpis)