

PRAVILNIK O RAZVRSTAVANJU, MINIMALNIM USLOVIMA I KATEGORIZACIJI UGOSTITELJSKIH OBJEKATA

I. OSNOVNE ODREDBE

Član 1.

Ovim pravilnikom razvrstavaju se ugostiteljski objekti po vrstama usluga koje pružaju i propisuju minimalni uslovi u pogledu izgradnje, uređenja i opremanja ugostiteljskih objekata, kao i uslovi, način i postupak njihove kategorizacije.

Član 2.

Ugostiteljskim objektom, u smislu ovog pravilnika, smatra se objekat, prostorija, odnosno prostor u kome se pružaju usluge smeštaja, priprema i proizvodi hrana i obavljaju drugi radni procesi u vezi s pružanjem ugostiteljskih usluga, a koji u građevinskom, tehnološkom i funkcionalnom pogledu čine celinu.

Ugostiteljskim objektom, u smislu ovog pravilnika, smatraju se i sobe, odnosno kuće i stanovi za odmor, koji se iznajmljuju turistima.

Član 3.

Uslovi u pogledu izgradnje, uređenja i opremanja propisani ovim pravilnikom odnose se i na odmarališta i druge slične objekte, u kojima se pružaju usluge i trećim licima.

II. RAZVRSTAVANJE UGOSTITELJSKIH OBJEKATA

Član 4.

Ugostiteljski objekti razvrstavaju se prema vrsti ugostiteljskih usluga koje se pretežno pružaju u objektu, načinu njihovog pružanja i prema organizaciono-tehničkim karakteristikama ugostiteljskih objekata.

Član 5.

Ugostiteljski objekti se razvrstavaju u:

1. ugostiteljske objekte za smeštaj,
2. ugostiteljske objekte za ishranu i piće.

1. Ugostiteljski objekti za smeštaj

Član 6.

Ugostiteljski objekat za smeštaj jeste: hotel, motel, pansion, turistički apartman, turističko naselje, kamp, kuća i stan za odmor, soba za iznajmljivanje, odmaralište i drugi objekti namenjeni odmoru i rekreaciji posebnih kategorija korisnika.

Ugostiteljski objekat za smeštaj jeste i prenoćište, konačište i drugi objekat koji pruža usluge smeštaja nezavisno od naziva pod kojim posluje.

Član 7.

Hotel je objekat koji pruža usluge smeštaja, usluge ishrane i pića, kao i druge usluge uobičajene u ugostiteljstvu. Hotel je u smislu ovog pravilnika i ugostiteljski objekat koji pruža usluge smeštaja i samo usluge doručka (garni hotel). Hotel koji ima depandanse kao odvojene građevinske celine locirane u njegovoj neposrednoj blizini usluge smeštaja pruža u depandansu, a usluge ishrane i druge ugostiteljske usluge, po pravilu, u osnovnom objektu (hotel).

Motel je objekat lociran uz saobraćajnice, namenjen kraćem boravku, odnosno zadržavanju gostiju, u kome se pružaju usluge smeštaja, ishrane i pića, kao i usluge smeštaja vozila gostiju.

Turistički apartman je objekat koji je namenjen i opremljen za pružanje usluga smeštaja i samostalnu pripremu hrane. Turistički apartman može biti pojedinačni građevinski objekat ili deo građevinske celine s više apartmana (apartmanski blok).

Apartmentansko naselje je skup više pojedinačnih apartmana, odnosno apartmanskih blokova koji čine prostorno i funkcionalno organizovanu celinu za pružanje usluga smeštaja, ishrane i drugih usluga za potrebe apartmanskog naselja.

Turističko naselje je skup objekata za smeštaj tipa bungalova, paviljona ili vila, izgrađenih, po pravilu, od trajnijeg materijala, s izdvojenim zajedničkim objektima za pružanje usluga ishrane, pića i drugih usluga uobičajenih u ugostiteljstvu.

Pansion je objekat koji pruža usluge smeštaja i ishrane (pansionske usluge), po pravilu, za duži boravak.

Kamp je objekat u kome se na uređenom prostoru turistima iznajmljuje prostor za kampovanje, uređaji i oprema za kampovanje (šatori, kamp kućice i dr.).

Kuća i stan za odmor jeste objekat u svojini građana u kome se turistima pružaju usluge smeštaja ili i usluge ishrane.

Soba za iznajmljivanje jeste deo stambene zgrade, odnosno stana, u kome se turistima pružaju usluge smeštaja, ili i usluge ishrane.

Odmarališta i drugi objekti namenjeni odmoru i rekreaciji posebnih kategorija korisnika (dečja i omladinska odmarališta, planinarski i lovački domovi i kuće i dr.) su objekti zatvorenog tipa koji pružaju usluge smeštaja i ishrane ili samo smeštaja zaposlenima, deci i omladini, odnosno, članovima udruženja i organizacija osnivača odmarališta.

2. Ugostiteljski objekti za ishranu i piće

Član 8.

Ugostiteljski objekat za ishranu i piće jeste: restoran, kafana, bife, bar, picerija, pivnica, kafe-poslastičarnica, pečenjara, mlečni restoran, ekspres restoran, restoran sa samoposluživanjem, nacionalna kuća, objekat za brzu pripremu hrane, kiosk i slični ugostiteljski objekti u kojima se prodaja jela i pića vrši preko šaltera.

Ugostiteljski objekat za ishranu i piće je i kafeterija, čajdžinica, gostionica, krčma i drugi objekat koji pruža usluge ishrane i pića ili samo pića nezavisno od naziva pod kojim posluje.

Član 9.

Restoran je ugostiteljski objekat u kome se pripremaju i za stolom uslužuju topla i hladna jela, pića i napici po pravilu, za vreme glavnog obroka (ručak ili večera).

Restorani se razvrstavaju u:

1. klasične i
2. specijalizovane.

U klasičnom restoranu se, pored jela domaće kuhinje, pripremaju i uslužuju jela internacionalne kuhinje, odnosno jela koja su po nazivu, vrsti namirnica od kojih se pripremaju i načinu pripremanja opšte poznata u svetu. Za vreme glavnog obroka klasični restoran mora nuditi gostima najmanje jedan meni s tri jela.

Restoran u kome se pripremaju i uslužuju posebne vrste jela jeste specijalizovani restoran (nacionalni, lovački, riblji, dijetalni i dr.).

Član 10.

Kafana je objekat u kome se uslužuju pića, napici, pretežno jednostavna jela (sve vrste doručka, suhomesnati proizvodi, mala gotova jela i sl.) i jednostavne poslastice.

Bife je objekat u kome se uslužuju pića, napici i pretežno hladna jela (suhomesnati proizvodi i prerađevine, sirevi i sl.).

Bar je objekat u kome se uslužuju pića i napici ili i pića i jednostavna topla i hladna jela koja se, po pravilu, pripremaju na očigled gostiju i uslužuju za pultom ili točionicom pića (aperitiv bar, kafe bar, sendvič bar, salat bar, ekspreso bar, snek bar i dr.). Bar koji, pored usluga pića, pruža i usluge zabave (ples, muzički i kabare programi i sl.) jeste: noćni bar, disko bar, dansing bar, kabare bar, i slične vrste barova.

Picerija i slični ugostiteljski objekat (špagetare i dr.) je objekat u kome se pripremaju i uslužuju jela od testa i testenina, pića i napici.

Pivnica je objekat u kome se pretežno uslužuju različite vrste piva i pripremaju i uslužuju topla i hladna jela specifičnog asortimana (hladni naresci, slana peciva, kobasice i sl.).

Kafe-poslastičarnica je objekat u kome se pripremaju i uslužuju ili samo uslužuju poslastice, sladoled, pića i napici.

Mlečni restoran i slični objekti (picerije, burekdžinice i dr.) su objekti u kojima se pripremaju i uslužuju (za stolom ili na principu samoposluživanja), sve vrste finog peciva, burek, pite, mlečna jela, poslastice, bezalkoholna pića i napici.

Ekspres restoran i restoran sa samoposluživanjem je objekat u kome se uslužuju na principu samoizbora i samoposluživanja unapred pripremljena i izložena topla i hladna jela, pića i napici.

Pečenjara je objekat u kome se pripremaju i uslužuju sve vrste pečenja, alkoholna i bezalkoholna pića.

Nacionalna kuća, restoran domaće kuhinje, čarda i slični objekti su objekti čija spoljna arhitektura i enterijer, kao i ponuda jela i pića koja se pripremaju i uslužuju odgovaraju etno obeležjima područja na kome se objekat nalazi, odnosno objekti sa specifičnim asortimanom jela domaće kuhinje.

Ćevabdžinica, gril i drugi objekti za brzu pripremu hrane su objekti u kojima se gostima, po pravilu, za pultom ili točionicom pića uslužuju pretežno jela s roštilja ili druga jela koja se brzo pripremaju pića i napici.

Kiosci i slični ugostiteljski objekti (radnje na automobilskoj šasiji sa sopstvenim pogonom i bez sopstvenog pogona - prikolice i slični objekti montažnog tipa) su objekti u kojima se pripremaju hladna i jednostavna topla jela (proizvodi od mlevenog mesa, komadnog mesa, palačinke, hot-dog i sl.), a prodaja jela i pića vrši se preko šaltera.

III. MINIMALNI USLOVI KOJE MORAJU ISPUNJAVATI UGOSTITELJSKI OBJEKTI

1. Opšti uslovi

Član 11.

Minimalni uslovi utvrđeni ovim pravilnikom odnose se na sve vrste ugostiteljskih objekata, ako ovim pravilnikom nije drukčije određeno.

Ugostiteljski objekti koji podležu obavezi kategorizacije moraju ispunjavati i uslove propisane za odgovarajuću kategoriju objekta.

Član 12.

Ugostiteljski objekat gradi se, uređuje i oprema tako da omogućava racionalno korišćenje prostora, nesmetano kretanje gostiju i zaposlenog osoblja, higijensko rukovanje namirnicama, čuvanje robe od kvarenja, zaštitu zdravlja gostiju i zaposlenog osoblja, stručno i efikasno usluživanje gostiju, kao i zaštitu od štetnih uticaja koje obavljanje delatnosti u ovim objektima može imati na životnu sredinu (buka, vibracije, zagađenje vazduha, voda i zemljišta, šuma i zaštićenih delova prirode).

U ugostiteljskom objektu obezbeđuju se sanitarne prostorije i uređaji koji ispunjavaju uslove utvrđene ovim pravilnikom.

Član 13.

Ugostiteljski objekti, uređaji i oprema moraju da ispunjavaju uslove u pogledu gradnje, sanitarne, protivpožarne i uslove zaštite na radu, zaštite životne sredine i druge uslove propisane za tu vrstu i namenu objekata, kao i da odgovaraju propisanim standardima, tehničkim normativima i normama kvaliteta.

Član 14.

Na glavnom ulazu u ugostiteljski objekat vidno se ističe vrsta i naziv objekta, a na glavnom ulazu u ugostiteljski objekat koji podleže obavezi kategorizacije i oznaka vrste i kategorije, koja je propisana ovim pravilnikom.

Član 15.

Ugostiteljski objekat gradi se od materijala koji obezbeđuje odgovarajuću toplotnu, zvučnu i hidroizolaciju.

Prostorije u ugostiteljskom objektu u kome se emituje muzika ili izvodi zabavni program imaju dodatnu zvučnu izolaciju kojom se obezbeđuje zaštita od buke gostiju koji koriste usluge smeštaja i stanara koji žive u neposrednoj blizini ugostiteljskog objekta.

Ugostiteljski objekat u stambenoj zgradi koji u okviru svoje delatnosti emituje muziku ili priređuje zabavni program, projektuje se i gradi tako da obezbeđuje zaštitu od buke za stanare stambene zgrade.

Član 16.

Ugostiteljski objekat priključuje se na javnu vodovodnu i kanalizacionu mrežu, a u naseljima, odnosno drugim lokacijama koje nemaju izgrađene infrastrukturne objekte mora imati obezbeđeno stalno snabdevanje dovoljnom količinom higijenski ispravne tekuće vode i odvod otpadnih tečnih materija u skladu sa sanitarnim propisima i propisima o zaštiti životne sredine.

Za odlaganje čvrstih otpadnih materija obezbeđuje se betoniran prostor i kontejneri ili kante za otpatke s poklopcem koje se svakodnevno moraju prazniti, odnosno odnositi na za to određena mesta (deponije čvrstih otpadaka).

Prostor, kontejneri i kante moraju se redovno higijenski održavati.

Član 17.

Ugostiteljski objekat priključuje se na javnu električnu mrežu ili na drugi način obezbeđuje stalno snabdevanje dovoljnom količinom električne energije.

Električno osvetljenje uvodi se u sve prostorije ugostiteljskog objekta.

Sve prostorije, odnosno prostori u kojima se kreću ili zadržavaju gosti noću moraju biti osvetljeni potpuno ili orijentacionim svetlom.

Član 18.

Ugostiteljski objekat priključuje se na javnu telefonsku mrežu, osim u mestima gde tehničke mogućnosti priključenja ne postoje.

Objekti za smeštaj imaju najmanje jedan telefonski aparat na raspolaganju gostima, ako ovim pravilnikom nije drukčije određeno.

Član 19.

Unutrašnja visina prostorija u ugostiteljskom objektu (visina od poda do tavanice) iznosi najmanje 3,0 m u kuhinjskom bloku, prostorijama za usluživanje i zajedničkim prostorijama za boravak gostiju, 2,80 m u magacinima, sanitarnim i drugim pomoćnim prostorijama i 2,60 m u sobama i pratećim sanitarnim prostorijama.

Podovi kuhinje i prostorije za usluživanje su u istom nivou.

Unutrašnja visina prostorija u kući i stanu za odmor, odnosno stambenoj zgradi ili stanu u kome se turistima iznajmljuje soba ne može biti niža od 2,60 m.

Prostorije ugostiteljskog objekta u zgradama koje su registrovane kao kulturno-istorijski spomenici i u ambijentalnim celinama, kao i ugostiteljski objekti na vodi mogu imati nižu visinu od visine propisane u stavu 1. ovog člana, s tim da unutrašnja visina tih prostorija ne može biti niža od 2,30 m.

U svim prostorijama objekta iz stava 3. ovog člana koje imaju nižu visinu od visine propisane u stavu 1. ovog člana, obezbeđuje se veštačka ventilacija.

Član 20.

Sve prostorije u ugostiteljskom objektu u kojima borave ili se zadržavaju gosti moraju imati obezbeđeno grejanje, osim u objektima koji posluju samo u letnjem periodu.

Temperatura u prostorijama u kojima borave ili se zadržavaju gosti iznosi najmanje 18,5 °C.

Član 21.

Ugostiteljski objekat mora imati toaletnu grupu za goste koja se sastoji od odvojenih toaleta za žene i muškarce. Toalet ima najmanje jednu WC kabinu s pretprostorom, a muški toalet i najmanje jedan pisoar.

Ugostiteljski objekat koji ima do 20 sedećih i stojećih mesta (u daljem tekstu: konzumna mesta) mora imati najmanje jedan zajednički toalet za žene i muškarce koji se sastoji od jedne WC kabine s pretprostorom.

Ugostiteljski objekat za smeštaj mora imati odvojene toalete koje koriste gosti u restoranima, barovima i drugim prostorijama u kojima se uslužuje hrana i piće, od zajedničkih toaleta za goste koji koriste usluge smeštaja.

Na ulaznim vratima toaleta ističe se prepoznatljiva oznaka namene tih prostorija - za žene i muškarce.

Član 22.

Broj WC kabina i pisoara obezbeđuje se srazmerno kapacitetu objekta izraženog brojem konzumnih mesta, i to:

1. do 80 konzumnih mesta: jedna WC kabina za žene i jedna WC kabina za muškarce s pisoarom;
2. do 170 konzumnih mesta: dve WC kabine za žene i jedna WC kabina za muškarce s dva pisoara;
3. do 350 konzumnih mesta: tri WC kabine za žene i dve WC kabine za muškarce s tri pisoara;
4. preko 350 konzumnih mesta: četiri WC kabine za žene i tri WC kabine za muškarce s četiri pisoara.

Ako se u jednoj građevinskoj celini nalazi više vrsta ugostiteljskih objekata za ishranu i piće, sanitarne prostorije za goste mogu se zajednički koristiti, s tim što njihov broj mora odgovarati ukupnom broju konzumnih mesta u tim objektima.

Član 23.

Ugostiteljski objekat za pružanje usluga ishrane i pića koji se ne kategoriše, smešten na aerodromima, železničkim i autobuskim stanicama i u poslovnim objektima (tržni centri, robne kuće, sportski centri i slični objekti) ne mora imati sopstveni toalet, odnosno toaletnu grupu ukoliko je u okviru iste građevinske celine obezbeđeno korišćenje toaleta, odnosno toaletne grupe.

Član 24.

U toaletima se obezbeđuje prirodno ili veštačko provetravanje.

Podovi u toaletima izrađuju se od keramičkih pločica ili drugog vodootpornog materijala koji se lako pere i održava i koji nije klizav.

Zidovi u toaletima do visine od najmanje 1,50 m oblažu se keramičkim pločicama ili drugim vodootpornim materijalom koji se lako pere i održava.

Prozori toaleta su od neprovidnog stakla ili s mogućnošću zaštite od pogleda spolja, a vrata od čvrstog materijala i bez staklenih površina.

Pisoari se ograđuju ili postavljaju tako da se ne mogu videti izvan prostorije u kojoj se nalaze.

WC i pisoari moraju biti na ispiranje tekućom vodom i izvedeni tako da ne dolazi do razlivanja vode.

S unutrašnje strane WC kabine obezbeđuje se najmanje jedna vešalica za odeću i naprava za zaključavanje vrata.

WC kabina za žene ima i posudu za otpatke.

Predprostor toaleta ima umivaonik s tekućom vodom, ogledalo, sapun, papirni peškir u rolni ili aparat za sušenje ruku i korpu za otpatke.

Broj umivaonika u predprostorima odgovara broju WC kabina iz člana 22. ovog pravilnika.

Član 25.

U ugostiteljskom objektu obezbeđuje se za zaposleno osoblje garderoba, odnosno prostor za presvlačenje i prostorije koje služe za higijenske, sanitarne i druge potrebe zaposlenih u objektu, uređene i opremljene u skladu sa sanitarnim propisima.

Član 26.

Ugostiteljski objekat ima i posebnu prostoriju, odnosno prostor za smeštaj pribora i sredstava za održavanje higijene.

Ugostiteljski objekat mora raspolagati sredstvima potrebnim za pranje, čišćenje i dezinfekciju prostorija, opreme i pribora.

2. Posebni uslovi za ugostiteljske objekte za ishranu i piće

Član 27.

Ugostiteljski objekat u kome se priprema i uslužuje hrana mora imati: poseban ulaz za dopremanje i prijem namirnica i evakuaciju otpadnih materija (ekonomski ulaz); kuhinju s pratećim prostorijama (kuhinjski blok); magacin, odnosno prostor za smeštaj i čuvanje namirnica i pića; posebnu prostoriju, odnosno prostor za odlaganje prazne ambalaže i prostoriju za usluživanje, ako ovim pravilnikom za pojedine vrste objekata nije drukčije određeno.

Ako ugostiteljski objekat ima ili je projektom predviđeno da ima i prostor uz ekonomski ulaz (ekonomsko dvorište), taj prostor mora da bude betoniran ili asfaltiran, da ima uređaje (česma, hidrant i dr.) za pranje i održavanje higijene kao i slivnik za vodu, da ima izdvojen prostor za kontejnere, odnosno kante za otpatke i da bude uređen tako da ne dolazi do ukrštanja prijema namirnica i odnošenja otpadnih materija.

Član 28.

Kuhinjski blok, u zavisnosti od vrste jela koja se pripremaju, mora imati prostorije, odnosno odvojene prostore za:

1. čišćenje i prethodnu obradu namirnica (odvojene pripremnice za povrće i voće, za meso i za 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 (posuđe i pribor za pripremanje jela);
6. čuvanje namirnica za dnevne potrebe kuhinje (dnevni magacin).

Raspored prostorija u kuhinjskom bloku mora biti takav da ne dolazi do ukrštanja namirnica i jela s upotrebljenim posuđem.

Priprema jednostavnih poslastica može se vršiti i u okviru tople kuhinje.

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

Objekat u kome se topla i druga jela samo proizvode (centralna kuhinja i tzv. "catering") ima odvojene prostorije, odnosno prostore za pranje kuhinjskog posuđa i transportnih posuda.

Član 29.

Ugostiteljski objekat u kome se pripremaju hladna ili i jednostavna topla jela specifičnog asortimana (jela s roštilja, jela od testa i testenina, mlečna jela, jela od jaja i sl.), a koji ima do 50 konzumnih mesta, mora imati najmanje prostoriju, odnosno prostor za pripremanje jela s odgovarajućim termičkim i rashladnim uređajima za higijensko čuvanje namirnica i hrane, radnim površinama i odvojenim sudoperama za pranje namirnica i posuđa.

Ugostiteljski objekat u kome se uslužuju topla jela pripremljena izvan objekta, ne mora imati odgovarajuće prostorije, uređaje i opremu za pripremanje, preradu i čuvanje namirnica, već samo za prijem i čuvanje gotovih jela, pranje restoranskog posuđa, kao i za pranje odnosno odlaganje transportnih posuda.

Član 30.

U prostoriji u kojoj se vrši priprema i obrada namirnica i hrane (u daljem tekstu: kuhinja) ugrađuje se uređaj za odvod dima, pare i mirisa koji onemogućava širenje dima, pare i mirisa u prostorije u kojima se zadržavaju gosti.

Sve radne površine u kuhinji imaju gornju ploču od nerđajućeg materijala ili od drugog materijala pogodnog za lako čišćenje, pranje i dezinfekciju.

Podovi u kuhinjama izrađuju se od keramičkih pločica ili drugog vodootpornog materijala koji nije klizav i koji se lako pere i održava. U podu moraju biti odvodni sa sifonom i zaštitnom rešetkom.

Zidovi kuhinja do visine od najmanje 2,0 m oblažu se keramičkim pločicama ili drugim vodootpornim materijalom koji se lako pere i održava.

Prozori i otvori na kuhinjama moraju imati zaštitu od insekata i glodara.

Član 31.

Kuhinja se oprema:

1. odgovarajućim termičkim uređajima, zavisno od vrste jela koja se pripremaju u objektu;
2. rashladnim uređajima za higijensko čuvanje namirnica, posebno za meso, za ribu, za mleko i mlečne proizvode, za suhomesnate proizvode i za poslastice;
3. odgovarajućim radnim površinama, uređajima za čišćenje, obradu i merenje namirnica, sudoperama za pranje namirnica, kuhinjskim posuđem i priborom koji moraju biti od nerđajućeg materijala, kao i površinama, policama, odnosno ormanima za smeštaj namirnica i pića;
4. stolom za prijem i odlaganje upotrebljenog restoranskog posuđa s higijenskom kantom za otpatke, odvojenim sudoperama za pranje restoranskog i kuhinjskog posuđa koje moraju imati toplu i hladnu vodu i skupljač masti i plivajućih materija, stolovima za ceđenje posuđa i policama, odnosno ormanima za odlaganje čistog posuđa;
5. dovoljnim brojem higijenskih kanti za otpatke;
6. umivaonikom s tekućom toplom i hladnom vodom, četkicom, priborom i sredstvima za pranje, dezinfekciju i sušenje ruku zaposlenog osoblja.

Član 32.

Magacin, odnosno prostor za čuvanje namirnica oprema se odgovarajućim policama ili regalima za smeštaj namirnica i pića. Na prozorima se postavlja mreža radi zaštite od insekata. Ulazna vrata se moraju dobro zatvarati, a donji deo ulaznih vrata do visine od 20 cm, oblaže se nerđajućim metalom.

Lako kvarljive namirnice čuvaju se u hladnjačama (zidanim ili montažnim) ili rashladnim uređajima odgovarajućeg kapaciteta, koji su odvojeni prema vrsti i poreklu namirnica (mesto, riba, mlečni proizvodi, suhomesnati proizvodi i dr.).

Član 33.

Ugostiteljski objekat u kome se uslužuju pića i napici mora imati točionicu pića.

Točionica pića ima dvodelnu sudoperu za pranje čaša s mešalicom za toplu i hladnu vodu i ocedivačem, rashladne i termičke uređaje ukoliko se uslužuju topli napici i police za držanje čaša i pića.

Topionica pića u prostoriji za usluživanje ima i odgovarajući pult (bar pult) od materijala koji se lako čisti i održava.

Član 34.

Usluživanje gostiju hranom, pićem i napicima obavlja se u prostoriji za usluživanje. Gosti se mogu usluživati i izvan prostorija za usluživanje - terase, bašte i slični prostori, ako je obezbeđen odgovarajući prostor koji nije izložen zagađivanju koje može da ugrozi higijensku ispravnost namirnica.

Prostor mora biti ograđen i opremljen odgovarajućom opremom (baštenski stolovi, stolice, suncobrani i sl.).

Pod prostorije za usluživanje izrađuje se od materijala koji se lako čisti i koji nije klizav.

Stolovi su od materijala koji se lako čisti i održava. Stolovi za kojima se uslužuje hrana prekrivaju se stolnjakom, odnosno imaju set za posluživanje ispred svakog gosta i odgovarajući broj papirnih ili platnenih salveta.

Pribor za jelo mora biti od nerđajućeg materijala.

Nameštaj u prostoriji za usluživanje mora biti istovrstan i prilagođen nameni objekta.

U prostoriji, odnosno prostoru za usluživanje obezbeđuje se dovoljan broj jelovnika i karata pića s cenama usluga.

Ako ugostiteljski objekat nema posebnu pretprostoriju, odnosno prostor za garderobu za goste, u prostoriji za usluživanje obezbeđuje se dovoljan broj vešalica za odeću u odnosu na broj konzumnih mesta. Ako u garderobi smeštenoj izvan prostorije za usluživanje nije obezbeđeno čuvanje odeće ili ručnog prtljaga, o tome se ističe obaveštenje na vidnom mestu.

Član 35.

Bifei i barovi u prostoriji za usluživanje moraju imati točionicu pića s izložbenim rashladnim vitrinama za hladna jela i poslastice ako ih uslužuju. Točionica ima bar pult, za kojim se gosti mogu neposredno usluživati, a točionica u barovima i aparat za pripremu kafe (kafemat), aparat za proizvodnju leda (ledomat), dozatore pića i stolice uz pult.

U barovima u kojima se naočigled gostiju pripremaju jednostavna topla jela (snek barovi), uz točionicu pića obezbeđuje se izložbena rashladna vitrina, radna površina - manipulativni pult s odgovarajućim termičkim uređajima, uređajima za odvođenje mirisa i pare i dvodelnom sudoperom, odnosno mašinom za pranje posuđa.

Barovi koji pružaju usluge zabave moraju imati prostor za ples adekvatan veličini bara, odnosno prostor za izvođenje programa, s odgovarajućim muzičkim uređajima.

Barovi u kojima se priređuju artistički, kabare i slične vrste zabavnih programa imaju odvojenu mušku i žensku garderobu za izvođače programa, s ugrađenim umivaonikom i tušem s toplom vodom.

Barovi u kojima se priređuju muzički programi uživo imaju i posebnu prostoriju za izvođače programa i smeštaj muzičkih uređaja.

Član 36.

Ekspres i restoran sa samoposluživanjem u prostoriji za usluživanje imaju tople i hladne vitrine za jela i pića i registar kasu, a restorani sa samoposluživanjem i samouslužnu liniju.

Član 37.

Pečenjara ima izdvojen prostor za pripremu mesa, prostor s uređajima za pečenje mesa (zidanim ili industrijski proizvedenim) ili kabinu s rotirajućim ražnjem i prostor za pranje restoranskog posuđa.

Prostorija za usluživanje ima pult za konzumiranje jela i pića, ako se gosti ne uslužuju za stolom.

Član 38.

Pivnica u prostoriji za usluživanje ima točionicu pića s uređajem za točenje piva u čaše i istovrsni nameštaj prilagođen nameni objekta (pultovi, klupe, stolovi i stolice).

Član 39.

Kiosci i slični ugostiteljski objekti moraju imati:

1. natkriveni šalter s pultom za izdavanje hrane i pića;

2. prostoriju za pripremanje hrane opremljenu termičkim i rashladnim uređajima, ravnom površinom, posuđem i priborom za pripremanje hrane, sudoperom s toplom i hladnom vodom i higijenskom posudom za otpatke;
3. toalet za zaposlene s uređajem za pranje ruku ili obezbeđeno korišćenje toaleta namenjenog isključivo licima pod zdravstvenim nadzorom koji može biti udaljen najviše do 30 m od objekta;
4. odvojeni prostor za garderobu zaposlenih;
5. pribor i sredstva za održavanje higijene objekta;
6. dovoljan broj korpi za otpatke pored objekta, i ispunjavati uslove iz čl. 16. i 17. ovog pravilnika.

Prodaja hrane može se vršiti samo u obliku sendviča ili u ambalaži za jednokratnu upotrebu, a prodaja pića samo u originalnom pakovanju ili ambalaži za jednokratnu upotrebu.

Za usluživanje pića na otvorenom prostoru pored objekta moraju biti obezbeđeni uslovi iz člana 33. stav 2. i člana 34. stav 1. ovog pravilnika.

3. Posebni uslovi za ugostiteljske objekte za smeštaj

Član 40.

Svaka soba koja se izdaje gostima, ako ovim pravilnikom nije drukčije određeno, mora imati:

1. krevet dimenzija 190 x90 cm za jednu osobu, a francuski krevet dimenzija 190 x 140 cm;
2. madrac odgovarajuće ležajne površine, dva čaršava, jedno ćebe i jastuk za svaki krevet;
3. noćni ormarić ili odgovarajuću policu uz krevet;
4. prostirku ispred kreveta, osim u sobama u kojima je pod prekriven tapisonom ili tepihom;
5. sto i po jednu stolicu po krevetu;
6. orman s policama i odeljkom za vešanje odeće s najmanje 4 vešalice po svakom krevetu.

Pomoćni ležaj može se koristiti, odnosno postaviti u sobu samo uz pristanak gosta.

Sobe koje nemaju zasebno kupatilo imaju i čašu za vodu po svakom krevetu, utičnicu za električne aparate s oznakom napona struje i korpu za otpatke.

Svaka soba ima vrata od čvrstog materijala bez staklenih površina, s mogućnošću zaključavanja.

Prozori u sobama imaju zavesu i neproziran zastor, odnosno neku drugu vrstu zamračenja i zaštite od pogleda spolja.

Podovi u sobama su od materijala koji se lako čisti i održava.

Član 41.

Kupatilo u sastavu sobe ima: WC, ležeću ili tuš kadu s tušem, umivaonik s toplom i hladnom vodom, policu ili ormarić za toaletni pribor, ogledalo s pogodnim osvetljenjem, utičnicu za električni aparat za brijanje, držače za sapun i peškir, vešalicu za odlaganje odeće, jednu čašu po krevetu, jedan veći i jedan manji peškir po krevetu i korpu za otpatke.

Podovi u kupatilima izrađuju se od keramičkih pločica ili drugog voodootpornog materijala koji se lako čisti i održava. U podu mora biti sifon sa zaštitnom rešetkom.

Zidovi u kupatilima, do visine od najmanje 1,50 m oblažu se keramičkim pločicama ili drugim materijalom koji se lako čisti.

Prozori u kupatilima su od neprovidnog stakla ili s mogućnošću obezbeđenja zaštite od pogleda spolja.

Vrata kupatila su od čvrstog materijala i bez staklenih površina.

Član 42.

Ugostiteljski objekat u kome postoje sobe bez zasebnog kupatila mora imati na svakih započelih dvadeset kreveta bez zasebnog kupatila, najmanje jednu toaletnu grupu (odvojeni toaleti za muškarce i žene) i jedno zajedničko kupatilo, odvojeno za žene i muškarce, ako ovim pravilnikom nije drukčije određeno.

U ugostiteljskom objektu u kome se na jednom spratu nalazi do deset kreveta u sobama bez zasebnog kupatila, na svakom spratu mora biti najmanje jedan zajednički toalet s WC kabinom i pretprostorom i jedno zajedničko kupatilo, a za više od deset kreveta u sobama bez zasebnog kupatila jedna toaletna grupa i jedno zajedničko kupatilo, odvojeno za žene i muškarce.

Zajedničko kupatilo ima: tekuću toplu i hladnu vodu, tuš kadu s tušem, vešalicu za odlaganje odeće, držače sapuna i peškira i odvojeni prostor za umivanje, ako se umivaonici ne nalaze u posebnoj prostoriji.

Zajednički toalet ima WC kabinu i predprostor opremljene saglasno odredbama člana 24. ovog pravilnika.

Član 43.

Posteljina i peškiri menjaju se posle svake promene gosta, a u slučaju dužeg boravka istog gosta, posteljina se menja najmanje svakih sedam dana, a peškiri najmanje svaki treći dan.

Sobe se čiste i spremaju, a sanitarni uređaji dezinfikuju posle svake promene gosta.

Član 44.

Stambene zgrade, odnosno stanovi u kojima se turistima iznajmljuju sobe, kao i kuće i stanovi za odmor moraju ispunjavati uslove iz čl. 16, 17, 20. i 26. ovog pravilnika.

IV. KATEGORIZACIJA UGOSTITELJSKIH OBJEKATA

1. Uslovi i način kategorizacije

Član 45.

Ugostiteljski objekti koji podležu obavezi kategorizacije jesu: hotel, motel, pansion, turistički apartman, kamp, kuća i stan za odmor i soba za iznajmljivanje iz grupe ugostiteljskih objekata za smeštaj i restoran iz člana 9. ovog pravilnika, iz grupe ugostiteljskih objekata za ishranu i piće.

Objekat koji ne ispunjava minimalne uslove propisane ovim pravilnikom za najnižu kategoriju određene vrste ugostiteljskog objekta, ne može poslovati pod nazivom hotel, motel, pansion, turistički apartman, kamp, odnosno restoran.

Ugostiteljski objekti iz stava 1. ovog člana kategorišu se prema uslovima u pogledu uređaja, opreme i usluga koje ti objekti moraju ispunjavati (obavezni elementi) i drugih uslova kojima raspolažu (izborni elementi).

Iz grupe izbornih elemenata ugostiteljski objekat, osim turističkog apartmana u okviru apartmanskog naselja i sobe za iznajmljivanje, mora ostvariti najmanji broj bodova propisanih za određenu vrstu, odnosno kategoriju objekta.

Ako ugostiteljski objekat niže kategorije ne ostvari propisani broj bodova na osnovu izbornih elemenata, nedostajući broj bodova može ostvariti po osnovu obaveznih elemenata propisanih za objekte više kategorije.

Član 46.

Kategorija ugostiteljskog objekta označava se odgovarajućim brojem zvezdica. Ugostiteljski objekti razvrstavaju se u kategorije na sledeći način:

1. Hotel:

prva kategorija pet zvezdica
druga kategorija četiri zvezdice
treća kategorija tri zvezdice
četvrta kategorija dve zvezdice
peta kategorija jedna zvezdica.

2. Motel:

prva kategorija tri zvezdice
druga kategorija dve zvezdice
treća kategorija jedna zvezdica

3. Pansion:

prva kategorija tri zvezdice
druga kategorija dve zvezdice
treća kategorija jedna zvezdica

4. Turistički apartman:

prva kategorija pet zvezdica (može imati naziv turistička rezidencija)
druga kategorija četiri zvezdice
treća kategorija tri zvezdice
četvrta kategorija dve zvezdice
peta kategorija jedna zvezdica

5. Kamp:

prva kategorija četiri zvezdice
druga kategorija tri zvezdice
treća kategorija dve zvezdice
četvrta kategorija jedna zvezdica

6. Kuća i stan za odmor:

prva kategorija četiri zvezdice
druga kategorija tri zvezdice
treća kategorija dve zvezdice
četvrta kategorija jedna zvezdica

7. Soba za iznajmljivanje:

prva kategorija četiri zvezdice
druga kategorija tri zvezdice

treća kategorija dve zvezdice
četvrta kategorija jedna zvezdica

8. Restoran:

prva kategorija četiri zvezdice
druga kategorija tri zvezdice
treća kategorija dve zvezdice
četvrta kategorija jedna zvezdica.

Član 47.

Elementi i kriterijumi po kojima se vrši kategorizacija ugostiteljskih objekata sadržani su u prilogima koji su odštampani uz ovaj pravilnik i čine njegov sastavni deo, i to:

1. Prilog I: Elementi i kriterijumi za kategorizaciju hotela, pansiona i motela;
2. Prilog II: Elementi i kriterijumi za kategorizaciju turističkih apartmana;
3. Prilog III: Elementi i kriterijumi za kategorizaciju kampova;
4. Prilog IV: Elementi i kriterijumi za kategorizaciju kuća i stanova za odmor i soba za iznajmljivanje;
5. Prilog V: Elementi i kriterijumi za kategorizaciju restorana.

Član 48.

Kategorizacija ugostiteljskih objekata vrši se pojedinačno za svaki objekat.

Depandansi se kategorišu po elementima i kriterijumima propisanim za kategorizaciju hotela.

Apartmentna naselja dobijaju zajedničku kategoriju koju pojedinačno ima najmanje trećine turističkih apartmana koji čine apartmansko naselje.

2. Oznaka vrste i kategorije ugostiteljskog objekta

Član 49.

Vrsta i kategorija ugostiteljskog objekta jednobrazno se označava na petougonoj podlozi s zaobljenim uglovima koja ima tanku okvirnu liniju. U gornjem delu su šestokrake zvezde čiji broj označava kategoriju objekta. U donjem delu ispisan je naziv objekta ćirilicom i na engleskom jeziku (hotel, motel, pansion, turistički apartman, apartmansko naselje, restoran), odnosno ispisan naziv objekta ćirilicom i ucrtan grafički simbol (kamp, soba za iznajmljivanje, kuća za odmor).

Podloga je tamno plave boje, a okvirna linija, zvezde, slova i simboli su žute boje.

Oznaka kategorije za hotel, motel, pansion, turistički apartman koji je zasebna građevinska celina, apartmansko naselje, kamp i restoran je ploča širine 30 cm i visine 28 cm, koja se postavlja sa spoljne strane na glavni ulaz u objekat. Na ulazu u depandans koji ima višu ili nižu kategoriju od kategorije hotela kome pripada, postavlja se oznaka koja u gornjem delu sadrži odgovarajući broj zvezdica, a u donjem delu naziv "depandans" ispisan latinicom.

Oznaka za turistički apartman u okviru apartmanskog bloka i naselja, sobu za iznajmljivanje i kuću i stan za odmor je širine 16 cm i visine 15 cm i postavlja se na vratima s unutrašnje strane ili na drugom vidnom mestu unutar objekta.

Izgled oznake vrste i kategorije ugostiteljskog objekta sadržan je u prilogu koji je odštampan uz ovaj pravilnik i čini njegov sastavni deo.

Član 50.

Oznaku kategorije za hotel, motel, pansion, turistički apartman koji je zasebna građevinska celina, apartmansko naselje, kamp i restoran, izdaje ministarstvo nadležno za poslove turizma koje obezbeđuje njenu izradu.

Oznaku za turistički apartman u okviru apartmanskog bloka i naselja obezbeđuje ugostitelj.

Oznaku za sobu za iznajmljivanje i kuću i stan za odmor izdaje nadležni organ opštinske uprave ili organizacija koju ovlasti, koji obezbeđuje njenu izradu.

Troškove izdavanja oznake snosi podnosilac zahteva za određivanje kategorije objekta.

U cenovnicima i propagandnim publikacijama uz naziv ugostiteljskog objekta mora se označiti odgovarajućim brojem zvezdica kategorija u koju je razvrstan.

3. Postupak kategorizacije hotela, motela, pansiona, turističkog apartmana, kampa i restorana

Član 51.

Zahtev za određivanje kategorije hotela, motela, pansiona, turističkog apartmana, kampa i restorana podnosi pravno, odnosno fizičko lice koje obavlja ugostiteljsku delatnost (u daljem tekstu: ugostitelj) ministarstvu nadležnom za poslove turizma.

Zahtev za određivanje kategorije sadrži: naziv i adresu podnosioca zahteva; vrstu i naziv objekta za koji se podnosi zahtev, postojeću kategoriju ukoliko je ima i mesto gde se objekat nalazi; godinu izgradnje, odnosno poslednje rekonstrukcije objekta; kategoriju koja se traži s prijavom izbornih elemenata i bodova u propisanom broju za traženu kategoriju.

Zahtev se podnosi za svaki objekat pojedinačno, a za turističke apartmane u okviru apartmanskog naselja podnosi se zajednički zahtev za sve turističke apartmane koji čine celinu apartmanskog naselja. U zahtevu se navodi i ukupan broj turističkih apartmana grupisanih prema kategorijama koje se traže s prijavom izbornih elemenata u bodova u propisanom broju za traženu kategoriju apartmanskog naselja.

Član 52.

Kategorija ugostiteljskog objekta iz člana 51. ovog pravilnika određuje se rešenjem koje donosi ministar nadležan za poslove turizma. Rešenje se izdaje na predlog Komisije za kategorizaciju (u daljem tekstu: Komisija), s važnošću od tri godine.

Komisiju rešenjem imenuje ministar nadležan za poslove turizma. Komisija proverava i utvrđuje ispunjenost uslova propisanih za traženu kategoriju, o čemu sačinjava zapisnik, i daje predlog za razvrstavanje ugostiteljskog objekta u odgovarajuću kategoriju.

Član 53.

Ako u toku perioda za koji je izdato rešenje iz člana 52. stav 1. ovog pravilnika ugostiteljski objekat ispuni uslove za višu kategoriju ili odstupa od propisanih standarda za kategoriju koja mu je određena, ministar nadležan za poslove turizma, na zahtev ugostitelja, donosi rešenje o promeni kategorije ugostiteljskog objekta.

Postupak promene kategorije isti je kao i za njeno određivanje.

Ugostitelj je dužan da u roku od 60 dana pre isteka roka utvrđenog rešenjem iz stava 1. ovog člana podnese zahtev za ponovno određivanje kategorije ugostiteljskog objekta.

Član 54.

Zahtev za određivanje kategorije novoizgrađenog ugostiteljskog objekta podnosi se pre dana njegovog početka rada.

Ugostiteljski objekat iz stava 1. ovog člana do pribavljanja rešenja o određivanju kategorije može poslovatipod nazivom odgovarajuće vrste objekta bez kategorije.

4. Postupak kategorizacije sobe za iznajmljivanje i kuće i stana za odmor

Član 55.

Zahtev za određivanje kategorije soba za iznajmljivanje, odnosno kuće i stana za odmor građanin podnosi nadležnom organu opštinske uprave.

Zahtev za određivanje kategorije sadrži: ime, prezime i adresu podnosioca zahteva; vrstu objekta i postojeću kategoriju ako je ima; kategoriju koja se traži s prijavom izbornih elemenata u propisanom broju za traženu kategoriju.

Zahtev se podnosi pojedinačno za svaku kuću i stan za odmor, odnosno sobu ako se u okviru stambene zgrade izdaje samo jedna soba, a za određivanje kategorije soba za iznajmljivanje u okviru iste stambene zgrade podnosi se zajednički zahtev za sve sobe. U zahtevu se navodi i ukupan broj soba grupisanih prema kategorijama koje se traže.

Član 56.

Kategorija sobe za iznajmljivanje, odnosno kuće i stana za odmor određuje se rešenjem nadležnog organa opštinske uprave. Rešenje se izdaje na predlog Komisije za kategorizaciju (u daljem tekstu: Komisija), s važnošću od tri godine.

Komisiju rešenjem imenuje nadležni organ opštinske uprave. Komisija proverava i utvrđuje ispunjenost uslova propisanih za traženu kategoriju, o čemu sačinjava zapisnik, i daje predlog za razvrstavanje sobe, odnosno kuće i stana za odmor u odgovarajuću kategoriju.

Rešenje iz stava 1. ovog člana dostavlja se ministarstvu nadležnom za poslove turizma u roku od 15 dana od dana donošenja rešenja.

Promena kategorije sobe za iznajmljivanje, odnosno kuće i stana za odmor vrši se saglasno odredbama člana 53. ovog pravilnika.

V. PRELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Član 57.

Ugostiteljski objekti koji su izgrađeni i čija je izgradnja započela po propisima i standardima koji su bili na snazi do dana stupanja na snagu ovog pravilnika (u daljem tekstu: postojeći objekti) mogu poslovati pod uslovom da imaju unutrašnju visinu prostorija koja može biti najviše do 20 cm niža od propisanih.

Na postojeće objekte neće se primenjivati odredbe člana 27. u pogledu obaveze postojanja ekonomskog ulaza i odredbe člana 35. stav 5. ovog pravilnika.

Član 58.

Postojeći objekti koji imaju do 50 konzumnih mesta, a ne podležu obavezi kategorizacije, mogu imati jedan zajednički toalet za muškarce i žene s pretprostorom opremljenim saglasno odredbama ovog pravilnika.

U postojećim objektima, ako ovim pravilnikom nije drukčije određeno, propisan broj WC kabina u muškim i ženskim toaletima može biti manji najviše za po jednu WC kabinu, ukoliko je odredbama ovog pravilnika propisana obaveza postojanja više od jedne WC kabine u muškim i ženskim toaletima.

Pretprostori muških i ženskih toaleta mogu imati jedan umivaonik na svake dve WC kabine.

Član 59.

Kod kategorizacije ugostiteljskih objekata koji se nalaze u zgradama registrovanim kao kulturno-istorijski spomenici i u ambijentalnim celinama, može se odstupiti od tehničkih standarda propisanih za određenu kategoriju objekata, ako ti standardi nisu u skladu s posebnim standardima i merama zaštite propisanim za te objekte.

Član 60.

Minimalni uslovi koje moraju ispunjavati ugostiteljski objekti propisani ovim pravilnikom odnose se i na ugostiteljske objekte koji posluju pod drugim nazivom, a koji nisu obuhvaćeni ovim pravilnikom.

Član 61.

Danom stupanja na snagu ovog pravilnika prestaju da veže:

1. Pravilnik o kategorizaciji ugostiteljskih objekata za smeštaj ("Službeni glasnik SRS", br. 38/73);
2. Pravilnik o minimalnim tehničkim uslovima objekata i poslovnih prostorija za vršenje ugostiteljske delatnosti ("Službeni glasnik SRS", broj 19/69);
3. Pravilnik o uslovima uređenja i opremanja i sanitarno-tehničkim uslovima prostorija u kojima se pružaju usluge smeštaja i ishrane turistima u domaćinstvima ("Službeni glasnik SRS", broj 2/90).

Član 62.

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u "Službenom glasniku Republike Srbije".