

Na osnovu člana 61 st. 4 i 6 Zakona o turizmu ("Službeni list RCG", broj 32/02), Ministarstvo turizma donijelo je

Pravilnik o minimalno-tehničkim uslovima, sadržaju i obliku obrasca prijave i načinu vođenja registra za pružanje usluga u objektima zatvorenog tipa

Pravilnik je objavljen u "Službenom listu RCG", br. 31/2004 od 14.5.2004. godine.

I OPŠTA ODREDBA

Član 1

Ovim pravilnikom propisuju se minimalno-tehnički uslovi, sadržaj i oblik obrasca prijave i način vođenja Registra o pružanju ugostiteljskih usluga privrednih društava, drugih pravnih lica i preduzetnika u objektima zatvorenog tipa (u daljem tekstu: Registar).

II MINIMALNO-TEHNIČKI USLOVI

Član 2

Svi ugostiteljski objekti zatvorenog tipa moraju ispunjavati minimalno-tehničke uslove propisane ovim pravilnikom.

Ugostiteljski objekti moraju biti, uređeni i opremljeni, te kadrovski osposobljeni, tako da omogućavaju: racionalno korišćenje prostora, nesmetano kretanje gostiju i zaposlenog osoblja, nesmetan prenos stvari, odgovarajuće čuvanje robe, namirnica i pića, zaštitu zdravlja gostiju i zaposlenog osoblja, te stručno usluživanje gostiju.

Član 3

Na glavnom ulazu u ugostiteljski objekat mora biti vidno istaknuta vrsta i naziv ugostiteljskog objekta.

Član 4

Uređaji i oprema moraju biti stalno u ispravnom i funkcionalnom stanju.

Član 5

Prostorije ugostiteljskog objekta u kojem se noću izvodi muzika i zabavni program, moraju imati zvučnu izolaciju u skladu sa posebnim propisima.

Izuzetno od odredbe stava 1 ovoga člana, u ugostiteljskom objektu koji se nalazi izvan naseljenih područja i mjesta i uz uslov da nije u stambenom objektu, prostorije u kojima se izvodi muzika i zabavni program, ne moraju imati propisanu zvučnu izolaciju.

Član 6

Ugostiteljski objekat mora stalno raspolagati dovoljnim količinama higijenski ispravne vode, koja se obezbjeđuje priključkom na javni vodovod, a gdje javni vodovod ne postoji, to se mora obezbijediti na drugi način u skladu sa posebnim propisima.

Otpadne vode moraju se zatvorenim sistemom odvoditi iz ugostiteljskog objekta do sistema za skupljanje otpadnih voda.

Čvrsti otpad mora se, uz osigurane sanitarno-higijenske i tehničke uslove u skladu sa posebnim propisima, redovno odstranjivati iz ugostiteljskog objekta.

Član 7

Ugostiteljski objekat mora biti priključen na javnu električnu mrežu, ili na drugi odgovarajući način biti obezbijeđen električnom energijom.

Član 8

Ugostiteljski objekt mora biti priključen na javnu ili mobilnu telefonsku mrežu, osim na mjestima gdje takve mogućnosti ne postoje.

Član 9

Ugostiteljski objekt mora biti opremljen aparatima i drugom opremom za gašenje požara, u skladu sa posebnim propisima. Zaposlena lica moraju biti osposobljena za rukovanje tim aparatima i opremom.

Član 10

U svim zajedničkim prostorijama ugostiteljskog objekta u kojima borave gosti, mora biti obezbjeđen odgovarajući način grijanja prostorija do temperature od najmanje 18,5°S, uz mogućnost provjetravanja.

Ugostiteljski objekat koji posluje samo ljeti ne mora imati obezbijeđeno grijanje prostorija, ako ovim pravilnikom nije drugačije određeno.

Član 11

U ugostiteljskom objektu visina od poda do plafona (dalje u tekstu: unutrašnja visina) u prostorijama za boravak, ishranu i u prostorijama za usluživanje gostiju, mora iznositi 2,80 m, a u smještajnim jedinicama unutrašnja visina mora iznositi najmanje 2,40 m, ako ovim pravilnikom nije drugačije određeno.

Izuzetno, od odredbe stava 1 ovoga člana, u prostorijama za boravak, ishranu i usluživanje gostiju, unutrašnja visina može iznositi 2,50 m, ako je u ugostiteljskom objektu ili prostoriji objekta ugrađen klima uređaj.

U prostorijama ugostiteljskog objekta sa koso izvedenim plafonom ili plafonom različitih visina, prosječna unutrašnja visina mora biti u skladu sa odredbom stava 1 ovoga člana.

U ugostiteljskom objektu smještenom u zgradi koja je istorijsko-kulturni spomenik, poslovne prostorije ne moraju imati unutrašnju visinu propisanu ovim pravilnikom, uz uslov da se u procesu rada ne pojavljuju nikakve štetne emisije i da na svako zaposleno lice dolazi najmanje 1 m² vazdušnog prostora i 2 m² slobodne površine poda.

Član 12

Porculan, staklo, stolnjaci i pribor za jelo moraju biti zaštićeni od prašine i u vrijeme kada nijesu u upotrebi.

U ugostiteljskom objektu, koji usluge ishrane gostima pruža samoposluživanjem, moraju biti osigurani higijenski uslovi u skladu sa posebnim propisima.

Član 13

Ugostiteljski objekat mora imati uređene i opremljene prostorije za ličnu higijenu gostiju u skladu sa ovim pravilnikom, osim ako ovim pravilnikom nije drugačije određeno.

U prostorijama iz stava 1 ovog člana mora biti besprekoran red i čistoća i te prostorije moraju biti dezinfekovane na propisan način.

Oštećena ili dotrajala oprema, uređaji, kao i zidna i podna keramika u prostorijama iz stava 1 ovoga člana mora se na vrijeme zamijeniti, kako bi se obezbijedila stalna visina njenog kvaliteta.

Član 14

Broj toaleta mora biti srazmjernan veličini - kapacitetu ugostiteljskog objekta izražen brojem mjesta (sjedećih i stajaćih u ugostiteljskom objektu).

Član 15

Kuhinja u ugostiteljskom objektu, kapacitetom mora odgovarati potrebama restorana ili prostora za usluživanje gostiju.

Kuhinja mora biti opremljena odgovarajućim termičkim uređajima, mora imati rashladnu komoru ili rashladne uređaje za namirnice sa odvojenim pregradama za meso i ribu, radne površine, prostore i uređaje za čišćenje i obradu namirnica, kuhinjsko posuđe odgovarajućeg kvaliteta, odvojene prostore sa sudoperama za pranje crnog i bijelog posuđa, sa tekućom toplom i hladnom vodom. Sudoper za pranje bijelog posuđa mora imati dvodjelno korito. Ako se pranje bijelog posuđa

obavlja mašinski, dovoljno je jednodjelno korito. Kuhinja mora imati priručne prostore za čuvanje namirnica.

Član 16

U ugostiteljskom objektu, usluživanje gostiju jelom, napicima i pićem obavlja se u restoranu - prostoriji za usluživanje i prostoru za usluživanje na otvorenom.

Prostorija za usluživanje mora imati namještaj prikladan za duži ili kraći boravak gostiju, može imati šank, te prostor za pripremanje jela, ako ovim pravilnikom nije drugačije određeno.

Prostor za usluživanje na otvorenom je dio prostora vrta, terase, i sl. u kojem se uslužuju gosti.

Član 17

U ugostiteljskim objektima u kojima se gostima pružaju usluge smještaja, sobe mogu biti jednokrevetne, dvokrevetne i višekrevetne.

Površina poda sobe, ne računajući površinu kupatila, WC-a, predprostora, balkona i lođe, mora iznositi min. 7 m² za jednokrevetnu sobu, a min. 10 m² za dvokrevetnu sobu.

II OBRAZAC PRIJAVE

Član 18

Privredna društva, druga pravna lica i preduzetnici koji organizuju pružanje usluga smještaja i ishrane za svoje radnike, članove, penzionere, članove užiĥ porodica svojih radnika i penzionera, kao i za članove užiĥ porodica svojih članova, podnose nadležnom organu lokalne uprave, prema mjestu sjedišta objekta (u daljem tekstu: nadležni organ), prijavu za upis u Registar.

Prijava se podnosi na Obrascu broj 1, koji je odštampan u uz ovaj pravilnik i čini njegov sastavni dio.

Član 19

Pravna i fizička lica iz člana 18 stava 1 ovoga pravilnika obavezna su, uz prijavu, priložiti i sve dokaze koji su navedeni u odgovarajućem dijelu prijave.

Dokazi iz stava 1 ovoga člana podnose se u originalu ili ovjerenom prepisu.

Član 20

Prijava za upis u Registar podnosi se u jednom primjerku, a obrasci se popunjavaju pisaćom mašinom ili rukopisom - štampanim slovima čitko.

Podaci koji se upisuju u djelove obrazaca moraju biti identični sa podacima iz dokumenata na koje se odnose.

Prijava se ovjerava službenim pečatom pravnog ili fizičkog lica iz člana 18 stava 1 ovog pravilnika i potpisom ovlašćenog lica.

III REGISTAR O PRUŽANJU UGOSTITELJSKIH USLUGA U OBJEKTIMA ZATVORENOG TIPA

Član 21

Registar se vodi u obliku tvrdo ukoričene knjige, čiji su listovi numerisani.

Registar se vodi na Obrascu br. 2, koji je odštampan uz ovaj pravilnik i čini njegov sastavni dio.

Ovlašćeno lice prije prvog upisa ovjerava Registar svojim potpisom i pečatom nadležnog organa. Ovjera se obavlja tako što se na unutrašnjoj strani korica Registra upiše tekst o ovjeri koji glasi: "Ovaj Registar sadrži ukupno stranica".

Član 22

U Registar se upisuju podaci o privrednom društvu, drugom pravnom licu ili preduzetniku i objektu u kojem se pružaju ugostiteljske usluge na osnovu rješenja kojim je utvrđeno da objekat ispunjava minimalne uslove po postupku sprovedenom na osnovu podnesene prijave u skladu sa Zakonom o turizmu i ovom pravilniku.

Član 23

Rješenje o ispunjavanju minimalnih uslova objekta, u kojem se pružaju ugostiteljske usluge upisuje se u Registar, tako da objekat dobija konačni redni broj upisa.

Član 24

Popunjavanje djelova Registra obavlja se upisivanjem odgovarajućih podataka koji su naznačeni uz broj rubrike.

Rubrike se popunjavaju čitko, i to na način da se upisuje od početka slobodnog prostora u rubrici.

Upisani tekst u Registru ne smije se brisati niti ispravljati.

Izuzetno, manje greške ispravljaju se precrtavanjem vodoravnom linijom i stavljanjem datuma ispravke i potpisa ovlašćenog lica nadležnog organa. Ako se radi o znatnijim greškama cijeli upis se poništava precrtavanjem lista Registra kosom crvenom linijom i upis se obavlja na prvom slobodnom listu Registra.

Član 25

Izmjene i dopune, koje su nastale poslije prvog upisa u Registar, upisuju se u rubriku "naknadni upisi".

Poslije upisa novih podataka rubrika koja sadrži stare podatke precrtava se kosom crvenom linijom.

U slučaju kad je rubrika naknadnih upisa popunjena, upis se nastavlja na novoj slobodnoj stranici Registra.

Pri tome se na sljedećoj slobodnoj stranici upisuju svi važeći podaci iz odgovarajućih rubrika ranijeg upisa, s tim da se na obje stranice upisa napravi veza prenosa upisom broja odgovarajuće stranice.

Stranica sa koje su važeći podaci upisani na novu stranicu Registra se precrtava po obavljenom prepisu podataka kosom crvenom linijom.

Prestanak poslovanja u objektu u kojem se pružaju ugostiteljske usluge upisuje se u Registar u rubriku naknadnih upisa, a poslije toga ta stranica Registra se precrtava sa dvije kose crvene linije.

Član 26

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u "Službenom listu RCG".

Broj: 01-760/01-111/03

Podgorica, 29. aprila 2004. godine

Ministarstvo turizma

Ministar,

Predrag Nenezić, s.r.

**PRIJAVA
ZA PRUŽANJE UGOSTITELJSKIH USLUGA
U OBJEKTIMA ZATVORENOG TIP A**

A: PODACI O PRAVNOM ILI FIZIČKOM LICU I UGOSTITELJSKOM OBJEKTU

1. Naziv i sjedište pravnog ili fizičkog lica

2. Vrsta, naziv i sjedište ugostiteljskog objekta

3. Usluge koje će biti predmet poslovanja ugostiteljskog objekta

4. Ime, prezime i stručna sprema vođe posla

5. Pravo korišćenja ugostiteljskog objekta

6. Godina izgradnje ugostiteljskog objekta

7. Kapacitet ugostiteljskog objekta

- a) Broj konzumnih mjesta - ukupno:
- sjedećih
- stajaćih
- b) Broj soba:
- c) Broj kreveta:
- d) Broj kamp jedinica:

8. Prostorije i prostori ugostiteljskog objekta

9. Ostali podaci

Priložiti: 1. Rješenje o upisu u registar (Privrednog suda, potvrda i drugo).

- 2. Dokaz o pravu korišćenja ugostiteljskog objekta.
- 3. Dokaz o stručnoj spremi poslovođe.
- 4. Svu potrebnu dokumentaciju o ispunjavanju uslova u

skladu sa posebnim propisima.

U
(potpis ovlašćenog lica podnosioca prijave i pečat)
Datum

B. MINIMALNI USLOVI KOJE TREBA DA ISPUNJAVA UGOSTITELJSKI OBJEKAT

minimalno-tehnički uslovi koji su propisani

Član Pravilnika	Uslovi koje treba da ispunjava ugostiteljski objekat	Predlog predlagača	
1.	2.	3.	4.
2	Ugostiteljski objekat je uređen, opremljen i kadrovski osmišljen tako da je omogućeno:		
	- racionalno korišćenje prostora		
	- nesmetano kretanje gostiju i zaposlenog osoblja		
	- nesmetan prenos stvari		
	- odgovarajuće čuvanje robe, namirnica i pića		
	- zaštita zdravlja gostiju i zaposlenog osoblja		
	- stručno usluživanje gostiju		
3	Na glavnom ulazu u ugostiteljski objekat vidno su istaknuti vrsta i naziv objekta		
4	Uređaji i oprema stalno su:		
	- u ispravnom stanju		
	- u funkcionalnom stanju		
5	Prostorije u kojima se noću posle 23 časa emituje muzika, zabavni i artistički programi, imaju zvučnu izolaciju koja sprečava širenje zvukova izvan tih prostorija ²		
6	Ugostiteljski objekat stalno raspolaže dovoljnim količinama higijenski ispitane vode što je osigurano:		
	- priključkom na novi vodovod		
	- na drugi odgovarajući način		

	U mjestu bez vodovoda ili kanalizacije, uređaj za snadbijevanje vodom i sanitarno higijenski uređaji izvedeni su:		
	- u skladu sa sanitarnim propisima		
	- voda od spremišta za vodu do potrošnih mjesta dovodi se pritiskom (hidroforom)		
	- otpadne tečne materije odvođe se zatvorenim kanalom do uređaja za sakupljanje otpadnih tečnosti ili uređaja za njihovo skladištenje i konačno ispuštanje u prirodne recipijente		
	Čvrste otpadne materije, uz osiguranje potrebnih sanitarno-tehničkih i higijenskih uslova redovno se odstranjuju iz objekta		
7	Ugostiteljski objekat je priključen na javnu električnu mrežu		
	Snadbijevanje električnom energijom obezbijeđeno je i na drugi adekvatan način		
	Električno osvjetljavanje uvedeno je u svim prostorijama ugostiteljskog objekta		
	Sve prostorije i prostori u kojima se kreću i zadržavaju gosti noću su:		
	- potpuno osvijetljeni		
	- osvijetljeni orijentacijskim svjetlom		
8	Ugostiteljski objekat je priključen na javnu telefonsku mrežu ³		
	U ugostiteljskom objektu je uveden najmanje jedan telefonski aparat koji je na raspolaganju gostima ⁴		
9	Ugostiteljski objekat opremljen je aparatima i drugom opremom za gašenje požara		
	Zaposleno osoblje osposobljeno je za rukovanje aparatima i opremom za gašenje požara u skladu sa posebnim propisima		
10	Sve zajedničke prostorije u kojima borave gosti imaju mogućnost zagrijavanja do temperature od najmanje 18,5°C uz mogućnost provjetravanja ⁵		
11	Unutrašnje visine prostorija (visine od poda do plafona) iznose najmanje:		
	- 2,80 m u prostorijama za boravak, ishranu i usluživanje gostiju		
	- 2,50 m u prostorijama za boravak, ishranu i usluživanje gostiju, ako je u objektu, odnosno prostoriji instaliran klima uređaj ⁶		
	- 2,40 m u sobama		

	Kod koso izvedenih plafona ili plafona različitih nivoa, prosječna unutrašnja visina plafona podrazumijeva minimalno propisanu		
	Poslovne prostorije ugostiteljskog objekta u zgradi registrovanoj kao historijsko-kulturni spomenik imaju manju visinu prostorija od minimalnih i:		
	- u procesu rada se ne pojavljuju nikakve štetne emisije		
	- na svako zaposleno lice dolazi najmanje 1 m ³ vazdušnog prostora i 2 m ² slobodne površine poda		
12	Od prašine zaštićeni su i u vrijeme kada nisu u upotrebi:		
	- porculan		
	- staklo		
	- stono rublje		
	- pribor za jelo		
	Kod davanja usluga ishrane u vidu samoposluživanja osigurani su potrebni higijenski uslovi		
13	Ugostiteljski objekat raspolaže odgovarajućim prostorijama za ličnu higijenu gostiju ⁷		
	U tim prostorima uvijek vlada besprekoran red i čistoća		
	Sanitarni prostori su dezinfekovani		
	Blagovremena zamjena oštećene ili dotrajale opreme, uređaja zidnih i podnih obloga omogućava trajno održavanje nivoa njenog kvaliteta		
14	Ugostiteljski objekat ima najmanje jedan toalet za goste ⁸		
	a) do 80 mjesta		
	- jedan toalet za žene sa predprostorom		
	- jedan toalet za muškarce sa pisoarom i predprostorijom		
	b) do 170 mjesta		
	- dva toaleta za žene sa predprostorom		
	- jedan toalet za muškarce sa dva pisoara i predprostorom		
	c) do 350 mjesta		
	- tri toaleta za žene sa predprostorom		
	- dva toaleta za muškarce sa tri pisoara i predprostorom		
	d) preko 350 mjesta		
	- četiri toaleta za žene sa predprostorom		

	- tri toaleta za muškarce sa četiri pisoara i predprostorom		
	Ugostiteljski objekat iz grupe "Restorani" i "Barovi" koji su smješteni na plaži, pijaci, poslovnom centru, vazdušnoj luci, željezničkoj i autobuskoj stanici, i sl., nema sopstveni toalet, ali je u njegovoj neposrednoj blizini osigurano korišćenje javnog toaleta koji ispunjava minimalne uslove određene Pravilnikom tokom radnog vremena ⁹		
	Ugostiteljski objekat ¹⁰ , sa prostorom za usluživanje gostiju do 50 m ² , ima:		
	- najmanje jedan toalet sa pisoarom		
	- predprostor sa umivaonikom		
	Na ulazu u toalet vidno su istaknute oznake kojima se uobičajeno označavaju toaleti za žene i muškarce		
	Svi toaleti imaju:		
	- visoku WC šolju (šolja sa sjedištem) ili		
	- nisku WC šolju ¹¹		
	- sve su šolje na ispiranje tekućom vodom		
	Pisoar je postavljen ili ograđen tako da:		
	- se ne vidi izvan prostorije u kojoj se nalazi		
	- ima zidnu šolju na ispiranje sa tekućom vodom		
	Toaleti i prostori:		
	- ne šire neprijatne mirise		
	Podovi u toaletima:		
	- nisu klizavi i strmi		
	- su od materijala koji ne propušta vodu		
	- lako se čiste i održavaju		
	- Zidovi u toaletima do visine 1,60 m od poda obloženi su materijalom ¹² :		
	- koji se lako čisti i održava		
	- ne propušta vodu		
	Prozori toaleta su od neprovidnog stakla ili sa mogućnošću zaštite od pogleda spolja		
	Vrata toaleta nisu zastakljena		
	Sa unutrašnje strane toaleti imaju:		

	- najmanje jednu kuku za kačenje odjeće		
	- spravu za zaključavanje, odnosno osiguravanje vrata		
	- policu za odlaganje torbice u toaletima za žene		
	- kantu za otpatke		
	U toaletima je stalno postavljen:		
	- toalet papir		
	- četka za čišćenje WC šolje		
	- sredstvo za osvježavanje prostora		
	Toaleti su pod zajedničkim krovom ugostiteljskog objekta		
	Toaleti se nalaze u neposrednoj blizini prostorije, ili prostora za usluživanje gostiju		
	Toaleti smješteni van zgrade ugostiteljskog objekta imaju:		
	- betonirani ili popločani pristup		
	- osvijetljen pristup noću		
	- prolaz zaštićen od vremenskih neprilika		
	Ugostiteljski objekat za smještaj ima toalete u neposrednoj blizini prostorija i prostora u kojima gosti najčešće i duže vrijeme borave ¹³		
	U predprostoru toaleta su:		
	- umivaonik sa vodom		
	- ogledalo		
	- tečni sapun		
	- papirni ili platneni ubrus u rolni, ili aparat za sušenje ruku		
	- kanta za otpatke		
	Broj umivaonika srazmjern je broju postavljenih mjesta i to:		
	- do 140 mjesta, jedan umivaonik u svakom predprostoru		
	- do 350 mjesta, dva umivaonika u svakom predprostoru		
	- od 350 mjesta na više, tri umivaonika u svakom predprostoru		
	U predprostor toaleta za žene i toaleta za muškarce ulazi se kroz zajedničku prostoriju u kojoj su smješteni zajednički umivaonici za žene i muškarce.		
	Broj umivaonika srazmjern je broju postavljenih sjedećih mjesta i to:		
	- do 80 mjesta jedan umivaonik		

	- od 80 do 170 mjesta dva umivaonika		
	- od 170 do 350 mjesta tri umivaonika		
	Ugostiteljski objekat za smještaj ima odgovarajući broj kompletnih tuš kabina sa toplom i hladnom vodom		
	Kompletno kupatilo ima:		
	- toalet		
	- ležeću kadu (dužine najmanje 1,60 m) ili tuš kabinu		
	- umivaonik		
	Tuš kabina podrazumijeva tuš kadu sa tušem		
	Površina kompletnog kupatila iznosi min. 1,20 m ²		
	Ugostiteljski objekat ima sobe sa sopstvenim kupatilom		
	Podovi u kupatilu su od materijala:		
	- koji se lako čisti i održava		
	- koji ne propušta vodu		
	- koji nije klizav i strm		
	Zidovi u kupatilima do visine 1,70 m od poda obloženi su materijalom ¹⁵ koji:		
	- se lako čisti i održava		
	- ne propušta vodu		
	Prozori u kupatilu su od neprovidnog stakla, ili imaju mogućnost zaštite od pogleda spolja		
	Vrata kupatila nisu zastakljena		
	Kupatilo ima mogućnost prirodnog ili vještačkog provjetravanja		
	Ugostiteljski objekat za smještaj u kome dio ili sve sobe na istoj etaži nemaju sopstveni toalet, na etaži ima:		
	- jedan toalet sa predprostorom do tri sobe		
	- od 4 do 10 soba: 1 toalet za žene sa predprostorom i 1 toalet za muškarce sa pisoarom i predprostorom		
	- na svakih sledećih (započetih) 10 soba: 1 toalet za žene sa predprostorom i 1 toalet za muškarce sa pisoarom i predprostorom		
	Ugostiteljski objekat za smještaj ¹⁶ u kome sve sobe ili dio na istoj etaži nemaju sopstveno kupatilo, na etaži ima:		

	- jednu tuš kabinu na svakih deset soba		
	- jednu tuš kabinu na četiri i više soba na etaži		
	Sobe za iznajmljivanje koje nemaju sopstveno kupatilo, imaju:		
	- na svake tri sobe za iznajmljivanje koje imaju umivaonik, jedno zajedničko kompletno kupatilo		
	- na svake dvije sobe za iznajmljivanje koje nemaju umivaonik jedno zajedničko kompletno kupatilo		
	Uređene i opremljene zajedničke prostorije i prostor za ličnu higijenu gostiju		
	1. Za kamp kapaciteta 30-250 gostiju:		
	- za kapacitet 30 gostiju jedan toalet na svakih 10 gostiju		
	- za kapacitet 30-75 gostiju još jedan toalet na svakih 20 gostiju više od 30		
	- za kapacitet 75-150 gostiju još jedan toalet na svakih 30 gostiju više od 75		
	- za kapacitet 150-200 gostiju još jedan toalet na svakih 40 gostiju više od 150		
	2. Za kamp kapaciteta 250 i više gostiju jedan toalet na svakih 25 gostiju		
	Toaleti su odvojeni za žene i muškarce u razmjeri 60% toaleta za žene i 40% za muškarce		
	Broj korita za pranje suđa srazmjeran je kapacitetu kampa u razmjeri 1 umivaonik - 1 korito za pranje suđa		
	Korita za pranje suđa imaju vodu i nalaze se u predprostoru toaleta ili u samostalnom objektu		
	Korita za pranje suđa imaju najmanje 35% slavina sa toplom i hladnom vodom		
15	Kapacitet kuhinje odgovara potrebama restorana ili prostora za usluživanje gostiju		
	Kuhinja je opremljena odgovarajućim termičkim uređajima		
	Kuhinja ima:		
	- rashladnu komoru ili rashladne uređaje sa odvojenim pregradama za meso i ribu		
	- kuhinjsko posuđe odgovarajućeg kvaliteta		
	- radne površine, prostore i uređaje za čišćenje i obradu namirnica		

- odvojeni prostor sa sudoperima sa toplom i hladnom vodom:		
- za pranje crnog suđa		
- za pranje bijelog suđa		
- sudopera za pranje bijelog suđa sa dvodjelnim koritom ¹⁹		
- priručni prostor za čuvanje namirnica		
Kuhinja ima uređaj za odvod dima, pare i mirisa kapaciteta koji omogućava 20 provjetravanja u jednom času		
Dim, para i mirisi ne smiju se širiti po prostorijama u kojima borave gosti		
Sve radne površine u kuhinji imaju:		
- gornju ploču od materijala koji se lako čisti		
- površine koje su u dodiru sa vodom moraju biti od nerđajućeg su materijala		
Kuhinja nije opremljena prostorima i uređajima za čišćenje i obradu namirnica, jer se u njoj pripremaju (samo termički spremaju) isključivo na industrijski način pripremljena jela		
Za potrebe osoblja kuhinja ima:		
- poseban umivaonik sa toplom i hladnom vodom		
- četkicu, pribor i sredstvo za pranje, dezinfekciju i sušenje ruku		
U kuhinji vlada besprekoran red i čistoća		
Otpadi se redovno odstranjuju		
Pod u kuhinji:		
- je od materijala koji ne propušta vodu		
- nije klizav		
- lako se čisti i održava		
U podu su izlivi sa sifonom i zaštitnom rešetkom		
Unutrašnja visina u kuhinji od poda do plafona iznosi najmanje 2,80 m		
Keramičkim zidnim pločicama do visine od 1,80 m od poda obloženi su zidovi:		
- kuhinje		
- prostora za pripremanje i obradu namirnica		
- prostora za pranje posuđa		

	Prozori i otvori u kuhinji zaštićeni su od ulaska insekata		
	Ugostiteljski objekat koji nema kuhinju, a goste uslužuje toplim jelima ima prostor za pripremanje jela		
	Prostor za pripremanje jela ima:		
	- odgovarajući termički blok		
	- radnu površinu za čišćenje i obradu namirnica		
	- dvodijelno korito za pranje suđa sa toplom i hladnom vodom		
	Iznad termičkog bloka izveden je odvod dima, pare i mirisa dovoljnog kapaciteta provjetravanja		
	Za potrebe osoblja u prostoru za pripremanje jela ima:		
	- poseban umivaonik sa toplom i hladnom vodom		
	- četkicu, pribor i sredstvo za pranje, dezinfekciju i sušenje ruku		
16	Usluživanje gostiju jelom, pićem i napitcima obavlja se:		
	- u restoranu - prostoriji za usluživanje ²⁰		
	- na prostoru za usluživanje na otvorenom		
	Prostorija za usluživanje ima namještaj prikladan za duži boravak ili kraći boravak gostiju ²¹		
	Ako se u prostoriji za usluživanje priprema jelo, prostor za pripremanje opremljen je opremom u skladu sa složenošću pripremanja jela ²¹		
	U prostoriji za usluživanje ne obavlja se čišćenje i obrada namirnica ²¹		
	Unutrašnja visina restorana i prostorije za usluživanje gostiju od plafona do poda iznosi najmanje 2,80 m		
	Restoran odnosno prostorija za usluživanje:		
	- dovoljno je prostrana		
	- ima potreban broj stolova i stolica		
	- prostorije za usluživanje gostiju i prostor za usluživanje na otvorenom, dovoljno su prostrani i imaju:		
	- potreban broj stolova, stolica ili klupa		
	- konzumnih pultova		
	Restoran i prostorija za usluživanje gostiju ima dobru osvjetljenost i mogućnost ventilacije		
	Pod u restoranu i drugim prostorijama za usluživanje gostiju:		

	- je od materijala koji ne propušta vodu i lako se čisti i održava		
	- nije klizav		
	Stolovi na kojima se uslužuju gosti imaju površinu koja se lako čisti, ili neoštećen čisti stolnjak ispred svakog konzumnog mjesta		
	Prilikom posluživanja jela na stolu mora biti papirna ili platnena salveta		
	Pribor za jelo, (kašike, noževi, viljuške i dr.) su od nerđajućeg materijala		
	Restoran, odnosno prostorija za usluživanje ima dovoljan broj vješalonika za garderobu prema broju konzumnih mjesta		
	Garderoba smještena izvan prostorije za usluživanje se čuva na odgovarajući način, ili je u njoj vidno istaknuto obavještenje gostima da se predmeti odloženi u garderobi ne čuvaju ²²		
	Prostorija i priručni prostor za čuvanje namirnica i pića:		
	- odvojena je od kuhinje ili prostora za pripremanje jela		
	- ima odgovarajuće ormare sa pregradama ili policama za smještaj namirnica i pića		
	- ima postavljene rashladne komore ili frižidere odgovarajućeg kapaciteta za čuvanje lako kvarljivih namirnica i pića		
	- namirnice različitog porijekla se ne miješaju		
	- prozori su zaštićeni od ulaska insekata		
	Priručni prostor za čuvanje namirnica i pića smješten je neposredno uz prostoriju za pripremanje jela i napitaka ili prostoriju za usluživanje gostiju ²³		
	Ugostiteljski objekat u kojemu se uslužuju pića i napitci ima točionicu ²⁴ odgovarajuće površine		
	Točionica je funkcionalna cjelina u posebnoj prostoriji ili prostora u neposrednoj blizini restorana ili prostorije i prostora za usluživanje gostiju na otvorenom		
	Točionica ima:		
	- mješalicu sa toplom i hladnom vodom i odvodom		
	- uređaje i opremu za odlaganje pića i napitaka		
	- dvodjelno korito ili jednodijelno korito i mašinu za pranje čaša ²⁵		
	- rashladne uređaje za piće		
	- odgovarajući šank sa radnom pločom od nerđajućeg materijala koji se lako čisti		

	Točionica u kojoj se pripremaju i poslužuju jednostavna topla i hladna jela ima:		
	- termički blok		
	- radnu površinu za obradu namirnica		
	- uređaj za odvođenje pare, dima i mirisa dovoljnog kapaciteta ventilisanosti, ili djelotvorno prirodno provjetranje		
	- dvodijelno korito za pranje suđa sa toplom i hladnom vodom ili jednodijelno korito i mašina za pranje suđa		
	Točionica iz koje se neposredno uslužuju gosti ima šank, sa ili bez visokih stolica		
	Šank je od materijala koji se lako čisti		
	U ugostiteljskom objektu u kojemu se uslužuju napitci točionica ima espresso-aparat		
	U restoranu, prostorijama i na prostorima za usluživanje gostiju stalno ima dovoljan broj jelovnika i menija pića		
	Jelovnici i menii pića izloženi su na ulazu ugostiteljskog objekta na praktičan način ²⁶		
	U jelovnicima i meniima pića prezentuju se jela, pića i napitci i druge ugostiteljske usluge koje se nude gostima i njihove cijene		
	Jelovnici i menii pića ispisani su na srpskom i najmanje na još jednom svjetskom jeziku		
	Na jelovnicima i meniima pića jasno je napisano da li su u cijenu uključeni usluga, porez i convert		
	Jelovnici i menii pića stavljaju se na uvid gostu prije preuzimanja narudžbe		
	Jela, pića, napitci i druge usluge navedene u jelovniku i meniu pića obavezno se uslužuju ako gost zahtijeva ²⁷		
17	Sobe u ugostiteljskom objektu:		
	- jednokrevetne		
	- dvokrevetne		
	- višekrevetne		
	Površina poda soba, ne računajući u to površine prostorija ²⁸ iznosi najmanje ²⁹		
	- 7 m za jednokrevetnu sobu		
	- 10 m za dvokrevetnu sobu		

- 10 m ² uvećano za 3 m ² po svakom dodatnom krevetu u višekrevetnim sobama		
Dodavanje pomoćnog dječijeg kreveta do najviše 140 cm dužine i 70 cm širine moguće je u okviru propisanih minimalnih površina sobe		
Unutrašnja visina sobe sa ravnim plafonom i prosječna unutrašnja visina sobe sa kosim plafonom iznosi najmanje 2,40 m ³⁰		
Podovi u sobama su od materijala koji se lako čisti i održava		
Prozori i zastakljena vrata na sobama imaju neprovidne zavjese ili venecijanere za zamračivanje i sprječavanje pogleda spolja		
Ugostiteljski objekti i smještajne jedinice ugostiteljskih objekata u kojima se gostima pružaju usluge smještaja, moraju imati zaštitu od nekontrolisanog ulaska spolja		
Svaka soba koja se izdaje gostima ima:		
Krevet ležajne površine: za jednu osobu 200x90 cm ³¹		
- 200x160 za dupli francuski krevet i pristup krevetu sa obje strane ³¹		
- madrac za svaki krevet		
- noćni ormarić, ili odgovarajuću policu uz svaki krevet		
- prostirač uz svaki krevet, osim u sobama u kojima je pod pokriven tepisonom ili tepihom		
- toaletni stočić ili pisaći sto		
- stolice za toliko osoba koliko u sobi ima kreveta		
- ormar sa pregradama i dijelom za vješanje odjeće odgovarajuće veličine sa najmanje 4 vješalice po svakom krevetu		
- stalak za odlaganje prtljaga (kofera), osim ako se koferi mogu držati u ormaru		
- pepeljaru, izuzev u sobama u kojima je oznaka zabranjenog pušenja		
- korpu za otpatke		
Sobe koje nemaju sopstveno kupatilo, imaju još i:		
- umivaonik sa toplom i hladnom vodom sa ogledalom i policom za pribor		
- čašu za vodu, jednu po svakom krevetu		
- utičnicu za električne aparate sa oznakom napona električne energije		
Odnos osoblja prema gostima je:		

- gostoljubiv		
- profesionalan		
- stručan		
- korektan		
Osoblje koje je zaposleno na poslovima usluživanja i komuniciranja sa gostima, mora da poznaje najmanje jedan svjetski jezik ³²		
Osoblje zaposleno na poslovima rukovanja životnim namirnicama, pripremanja i usluživanja jela mora ispunjavati propisane stručne i zdravstvene uslove		
Svo osoblje je uredno, čisto i primjerno obučeno		
U prostorijama i na prostorima ugostiteljskog objekta u kojima se uslužuju gosti osoblje se ne zadržava posle radnog vremena		
Za zaposleno osoblje ugostiteljski objekat ima:		
- garderobu		
- odgovarajući broj toaleta		
- odgovarajući broj kupatila		
- druge prostorije		
U garderobi ili u drugom odgovarajućem prostoru za svaku zaposlenu osobu ima:		
- garderober sa ključem		
- dvodjelni garderober za osoblje koje radi na pripremanju i usluživanju jela		
Ugostiteljski objekat u kojemu je zaposleno do 5 lica ³³ ima jedan toalet za zaposleno osoblje sa predprostorom i umivaonikom		
Ugostiteljski objekat u kojemu je u jednoj smjeni zaposleno 6-15 lica ima:		
- jedan toalet za žene sa predprostorom sa umivaonikom i jedan toalet za muškarce sa pisoarom i sa umivaonikom		
- jednu tuš kabinu		
Ugostiteljski objekat u kojemu je u jednoj smjeni zaposleno više od 15 lica ima:		
- jedan toalet za žene sa predprostorom i umivaonikom i jedan toalet za muškarce sa pisoarom i predprostorom sa umivaonikom		
- jednu tuš kabinu za žene i jednu za muškarce		

	Toaleti za zaposleno osoblje smješteni su tako da im osoblje može prići ne prolazeći prostorijama i prostorima namijenjenim gostima ugostiteljskog objekta		
	Ugostiteljski objekat u kojemu je u jednoj smjeni zaposleno više od 20 lica ima restoran, ili poseban prostor za ručavanje zaposlenog osoblja		

NAPOMENA:

1. U koloni 3 i 4 sa riječi "Da" označava se ispunjava, a sa riječi "Ne" ne ispunjava.
2. Ova se obaveza ne odnosi na prostorije objekata koje se nalaze izvan nivoa i mjesta i uz uslov da nijesu u stambenom objektu.
3. Obaveza samo ako u mjestu postoji javna telefonska mreža.
4. Obaveza samo za restorane.
5. Ugostiteljski objekat koji posluje samo ljeti ne mora imati osigurano grijanje.
6. Ne primjenjuje se na ugostiteljske objekte vrste: noćni klub, noćni bar, disko klub, već se uređuju po stupanju na snagu Pravilnika o klasifikaciji, minimalnim uslovima i kategorizaciji ugostiteljskih objekata (u daljem tekstu: Pravilnik).
7. Toaleti, kupatila.
8. Pod toaletom za goste smatra se jedan toalet za žene sa predstorom i jedan toalet za muškarce sa pisoarom i predprostorom.
9. Ne primjenjuje se na ugostiteljske objekte vrste: restoran, gostionica, bistro, kafana, noćni bar, disko klub, disko bar i pivnicu, te na ugostiteljske objekte koji imaju usluživanje gostiju veće od 50 m², osim ugostiteljskih objekata koji posluju na osnovu Pravilnika.
10. Ne primjenjuje se na ugostiteljske objekte vrste: restoran, gostionica, bistro, kafana, noćni bar, disko klub, disko bar i pivnica.
11. Niska WC školja mora imati stajalište znatno uzdignuto iznad nivoa protoka ispusne vode.
12. Pod ovakvim materijalom podrazumijevaju se keramičke pločice i to razne vrste, ali ne i zid u boji.
13. Prijemnica, kongresna dvorana, restoran, salon i sl.
14. Sopstvenim kupatilom smatra se kupatilo u koje gost ima pristup iz predprostora ili iz sobe.
15. Pod materijalom se podrazumijevaju: keramičke i kamene ploče ili razne vrste pločica, ali ne i obojeni zid.
16. Osim soba za iznajmljivanje.
17. Ne primjenjuje se na kampove za naturiste.
18. Kampovi koji pružaju uslugu pranja i peglanja veša u posebnoj poslovnoj jedinici imaju 50% manje korita za pranje veša.
19. Ako se pranje bijelog suđa obavlja mašinski, dovoljno je jednodjelno korito.
20. Ugostiteljski objekti koji posluju sezonski ili povremeno, a nemaju prostoriju: prostorijom za usluživanje smatraju i natkriveni prostor na otvorenom.
21. Odgovarajuće se primjenjuju i na prostor za usluživanje na otvorenom.
22. Ovo se ne primjenjuje na prostor za usluživanje na otvorenom.
23. Može biti odvojen prostor u tim prostorijama i na njega se primjenjuju odgovarajuće odredbe za prostoriju za čuvanje namirnica i pića.
24. Točionicom se smatra uređen i opremljen prostor u kojem se pripremaju, izdaju ili i pripremaju i izdaju ili uslužuju pića, a mogu se pripremati, izdavati ili usluživati i hladna i jednostavna topla jela.
25. Mogu biti smješteni i izvan točionice.
26. Obavezni su samo ugostiteljski objekti iz grupe restorana i barova u kojima se gostima nude.
27. Ovjereni primjerak normativa jela i pića obavezno se daje na uvid gostu na njegov zahtjev.
28. Kupatila, toaleti, predprostori, balkoni i lođe.

29. U ugostiteljskom objektu koji posluje na dan stupanja na snagu Pravilnika površina poda sobe može biti 2 m² manja od površine utvrđene Pravilnikom.

30. Minimalna unutrašnja visina sobe koju građanin u domaćinstvu izdaje na dan stupanja Pravilnika, može iznositi 2,20 m, a u apartmanu 2,30 m.

31. U sobi u kojoj se pruža smještaj na dan stupanja na snagu Pravilnika ležajna površina kreveta za jednu osobu iznosi 190x90 cm i 190x140 cm za dupli francuski krevet i pristup sa obje strane.

32. Svjetskim jezicima u smislu Pravilnika smatraju se: njemački, engleski, italijanski, španski i ruski.

33. Ugostiteljski objekat koji posluje na dan stupanja na snagu Pravilnika, a koji ima do 5 zaposlenih lica ne mora imati toalet za zaposleno osoblje.

UPUTSTVO ZA POPUNJAVANJE OBRAZACA

1. U dijelu obrasca pod A) upisuju se traženi podaci ispod teksta, u ograđenom dijelu.

2. Obrazac B) ispunjava se zavisno od vrste ugostiteljskog objekta i vrste usluga koje se pružaju, dakle ne ispunjavaju se one rubrike u koloni 3 i 4 koje nijesu predmet poslovanja ugostiteljskog objekta. U kolone 3 i 4 upisuje se riječ DA, ako ugostiteljski objekat ispunjava propisani uslov, a riječ NE ukoliko ne ispunjava. Ako se odredbe člana iz kolone 1 ne odnose na ugostiteljski objekat, u kolonama 3 i 4 upisuje se znak %.

U, 200... godine.

Potpis ovlašćenog lica predlagača i pečat

Obrazac br. 2

 REPUBLIKA CRNA GORA <hr/> <p>(nadležni opštinski organ)</p> REGISTAR O PRUŽANJU UGOSTITELJSKIH USLUGA PRAVNIH I FIZIČKIH LICA U OBJEKTIMA ZATVORENOG TIPA
--

KNJIGA	
Registarski broj (broj oznaka)	

Prenos upisa

Sa stranice broj:	Na stranici broj:
Izdanje:	Izdanje:

1. Naziv i sjedište pravnog ili fizičkog lica

2. Vrsta, naziv i sjedište ugostiteljskog objekta (mjesto, ulica i broj)

3. Usluge koje su predmet poslovanja ugostiteljskog objekta

4. Datum upisa

5. Broj, oznaka i datum rješenja

6. Naknadni upisi