

641.

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 m<sup>2</sup> (recepција);
- 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) recepcije (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 recepciji 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 prvoj 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 historijsko 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 rizičnog odnosa odnosno 70% ukoliko turistički rizičnik 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, topli i hladni 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 topli i hladni jela, pića i napici, pri čemu se usluge vrše po principu samoizbora i samousluživanja i koji se ne kategorizuje.

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 topli i hladni jela, poslastice i voće.

Bar (aperitiv, kafe, koktel, pub, 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 m<sup>2</sup>, 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 200m<sup>2</sup>, 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 (repcija 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 snabdijevanje 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.

## **Snabdijevanje 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 obezbjeđeno 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 obezbjeđenu 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 obezbjeđenu 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 istaknuto pisanu zabranu upotrebe lifta u slučaju požara, osim kod sigurnosnih liftova;
- obezbijedeno 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 (recepcija i hol)

### Član 51

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

- 9 m<sup>2</sup> za objekte kategorije jedne i dvije zvjezdice i kapaciteta do 25 soba, uvećanu za po 0,5 m<sup>2</sup> po sobi za svaku narednu sobu;
- 15 m<sup>2</sup> za objekte kategorije tri zvjezdice i kapaciteta do 25 soba, uvećanu za 0,5 m<sup>2</sup> za svaku narednu sobu;
- 30 m<sup>2</sup> za objekte kategorije četiri zvjezdice i kapaciteta do 25 soba, uvećanu za 0,6 m<sup>2</sup> za svaku narednu sobu;
- 30 m<sup>2</sup> za objekte kategorije pet zvjezdica i kapaciteta do 25 soba, uvećanu za 0,8 m<sup>2</sup> za svaku narednu sobu.

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

Recepcija treba da bude opremljena: kompjuterom, mjestom za ključeve, aparatom za kreditne kartice, sefom, telefonom instaliranim na pultu recepcije 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.

Recepcija 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 (recepcija, 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 obezbijede 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, ćebe, navlaku za ćebe/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;i
- 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 obezbijedu 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 vodoopornog 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 (kupatilo, 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 obezbijede 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 obezbijeđenu 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) sudoperu 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 obezbijedi 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 sudoperu 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 m<sup>2</sup> po stolici;
  - dvije zvjezdice, iznosi najmanje 1,20 m<sup>2</sup> po stolici;
  - tri i četiri zvjezdice, iznosi najmanje 1,50 m<sup>2</sup> po stolici; i
  - pet zvjezdica, iznosi najmanje 1,80 m<sup>2</sup> 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 upoznato 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 m<sup>2</sup>, 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 beauty 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 m<sup>2</sup> 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 kafetatom, 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 m<sup>2</sup>, 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 m<sup>2</sup> 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 m<sup>2</sup> po krevetu ili najmanje 40 m<sup>2</sup> 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 m<sup>2</sup>, 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 m<sup>2</sup> 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 osvijetljenje.

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 ovlašćenog 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 standardizovanim 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 ugostiteljskog objekta 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.**

#### **NAPOMENA IZDAVAČA:**

Priloge koji su sastavni dio ovog propisa možete pogledati ovdje.