

Prečišćeni tekst Pravilnika o vrstama, minimalno-tehničkim uslovima i kategorizaciji ugostiteljskih objekata obuhvata sljedeće propise:

1. Pravilnik o vrstama, minimalno-tehničkim uslovima i kategorizaciji ugostiteljskih objekata ("Službeni list Crne Gore", br. 063/11 od 28.12.2011),
2. Pravilnik o izmjenama i dopunama Pravilnika o vrstama, minimalno-tehničkim uslovima i kategorizaciji ugostiteljskih objekata ("Službeni list Crne Gore", br. 047/12 od 07.09.2012),
3. Pravilnik o izmjenama i dopunama Pravilnika o vrstama, minimalno-tehničkim uslovima i kategorizaciji ugostiteljskih objekata ("Službeni list Crne Gore", br. 008/15 od 27.02.2015), u kojima je naznačen njihov dan stupanja na snagu.

## **PRAVILNIK**

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

("Službeni list Crne Gore", br. 063/11 od 28.12.2011, 047/12 od 07.09.2012, 008/15 od 27.02.2015)

#### **Predmet**

#### **Član 1**

Ovim pravilnikom propisuju se vrste ugostiteljskih objekata, minimalno-tehnički uslovi za pojedinu vrstu i kategoriju, elementi i kriterijumi za kategorizaciju, način kategorizacije ugostiteljskih objekata, kao i vrste standarda i postupak njihovog dodjeljivanja.

#### **Vrste ugostiteljskih objekata**

#### **Član 2**

Ugostiteljski objekti se, prema vrsti i načinu pružanja ugostiteljskih usluga razvrstavaju u:

- 1) ugostiteljske objekte za pružanje usluge smještaja i usluge pripremanja i usluživanja hrane i pića i
- 2) ugostiteljske objekte za pružanje usluga pripremanja i usluživanja hrane i pića.

#### **Ugostiteljski objekti za pružanje usluge smještaja i usluge pripremanja i usluživanja hrane i pića**

#### **Član 3**

Ugostiteljski objekti za pružanje usluge smještaja i usluge pripremanja i usluživanja hrane i pića razvrstavaju se u sljedeće grupe:

- 1) primarne ugostiteljske objekte za pružanje usluge smještaja i usluge pripremanja i usluživanja hrane i pića:
  - hotel & resort;
  - wild beauty resort;
  - grupa hoteli (hotel, mali hotel, boutique hotel, hotel garni, aparthotel, condohotel, hostel, pansion i motel);
  - turističko naselje;
  - etno selo;
  - eko lodge;
  - vila.
- 2) komplementarne ugostiteljske objekte za pružanje usluge smještaja i usluge pripremanja i usluživanja hrane i pića:
  - kuća za iznajmljivanje, turistički apartman i soba za iznajmljivanje;
  - gostionica;
  - planinarski dom;
  - odmaralište;
  - kamp i slično.

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

### **Hotel & Resort**

#### **Član 4**

Hotel&resort je ugostiteljski objekat za pružanje usluga smještaja i usluga pripremanja i usluživanja hrane i pića, smješten na atraktivnoj lokaciji, koji, pored usluge smještaja, ishrane i pića, obuhvata i druge sadržaje, kao što su sport i rekreacija, zabava, šoping, održavanje konferencija i slično (wellness / spa, golf, zimski, kongresni, zdravstveni, beach resort i slično).

### **Wild beauty resort**

#### **Član 5**

Wild beauty resort je ugostiteljski objekat za pružanje usluge smještaja i usluge pripremanja i usluživanja hrane i pića, sa kapacitetom od 30 do 250 smještajnih jedinica hotelskog standarda, kategorije od tri do pet zvjezdica, izgrađen na zemljištu lociranom neposredno izvan granica zaštićenih zona ili relativno netaknutih prirodnih lokacija, sa posebnim seoskim trgom i objektima za prodaju hrane, pića i suvenira (proizvodi lokalnog stanovništva), nacionalnim restoranima i drugim sadržajima. Osnovni standardi uključuju potrebu alternativnih izvora energije i tehnologija (solara energija, energija vjetra i slično) i korišćenje ekološki prihvatljivih materijala za izgradnju i enterijer.

### **Hotel**

#### **Član 6**

Hotel je objekat za pružanje usluge smještaja i usluge pripremanja i usluživanja hrane i pića, po pravilu sa minimalnim kapacitetom od sedam smještajnih jedinica za noćenje, recepcijom i holom hotela i restoranom sa kuhinjom.

Hotel može imati depadans, koji predstavlja samostalnu građevinsku cjelinu (spojen sa glavnom zgradom ili ne), lociran u njegovoj neposrednoj blizini i u kojem se pružaju usluge smještaja, dok se usluge pripremanja i usluživanja hrane i pića, kao i druge ugostiteljske usluge, po pravilu, pružaju u osnovnom objektu (hotelu).

Recepcija, hol i restoranski kapaciteti su, po pravilu, smješteni u glavnoj zgradi.

### **Mali Hotel**

#### **Član 7**

Mali hotel je objekat koji se klasifikuje kao hotel sa kapacitetom do 25 soba.

### **Butique hotel**

#### **Član 8**

Butique hotel je specijalna vrsta luksuznog hotela, posebno dizajniranog i stilizovanog, smještenog na atraktivnoj lokaciji sa posebnim akcentom na privatnost gostiju, kao i ljubaznost menadžmenta i osoblja, kapaciteta do 50 smještajnih jedinica..

Opremljenost i usluge u Butique hotelima karakteriše tradicionalna elegancija uskladjena sa savremenim trendovima i funkcionalnim zahtjevima.

### **Hotel garni**

#### **Član 9**

Hotel - garni je hotel, koji pored usluge smještaja, pruža uslugu pripremanja i usluživanja doručka.

### **Apart hotel**

#### **Član 10**

Apart-hotel je ugostiteljski objekat za pružanje usluga smještaja i usluga pripremanja i usluživanja hrane i pića, sa najmanje sedam potpuno opremljenih i namještenih apartmana.

Apart-hotel sadrži: recepciju i hol, apartmane ili "Studio" apartmane, koji uključuju prostore za spavanje, dnevni boravak i objedovanje, opremljenu kuhinju, vešeraj i zajednički sanitarni čvor za goste.

Apart-hotel može imati i restoran sa opremljenom kuhinjom.

Apart-hotel koji se sastoji samo od "Suite" i "Junior Suite" apartmana, mora imati i restoran sa opremljenom kuhinjom.

Apart-hotel može imati dependans, kao građevinski, samostalni dio apart-hotela, koji može biti spojen sa glavnom zgradom, u kojem se pružaju usluge smještaja.

Recepcija i hol i slični objekti nalaze se u glavnoj zgradi apart-hotela.

## **Condo hotel**

### **Član 11**

Condo hotel je vrsta hotela, kategorije najmanje četiri zvjezdice, čije su smještajne jedinice u svojini više subjekata koje mogu biti predmet prodaje i pojedinačno se upisuju u zemljišne knjige, sa teretom da smještajnim jedinicama upravlja menadžment kompanija i da smještajne jedinice moraju biti u komercijalnoj funkciji kompanije najmanje 10 mjeseci u toku kalendarske godine.

## **Hostel**

### **Član 12**

Hostel je ugostiteljski objekat hotelskog tipa, u kojem se pružaju usluge smještaja, usluge pripremanja i usluživanja hrane i pića, pretežno mlađim gostima sa sobama sa više od tri kreveta i zajedničkim toaletima i kupatilima.

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

## **Pansion**

### **Član 13**

Pansion je ugostiteljski objekat za pružanje usluga smještaja i usluga pripremanja i usluživanja hrane i pića, sa minimalnim kapacitetom od sedam smještajnih jedinica, recepcijom ili pultom za registraciju, trpezarijom i kuhinjom i zajedničkim sanitarnim čvorom za goste.

U pansionu se usluge ishrane i pića, pružaju pretežno gostima pansiona.

## **Motel**

### **Član 14**

Motel je ugostiteljski objekat za pružanje usluga smještaja i usluga pripremanja i usluživanja hrane i pića, uobičajeno namijenjen za kraći boravak turista, koji je lociran na važnijim saobraćajnicama, po pravilu sa minimalnim kapacitetom od sedam smještajnih jedinica, besplatnim parking prostorom za svaku sobu, 24-satnom uslugom recepcije i restorana ili automata za prodaju hrane i pića.

## **Turističko naselje**

### **Član 15**

Turističko naselje je specifična vrsta ugostiteljskog objekta za pružanje usluga smještaja, pripremanja i usluživanja hrane i pića, koji u svom sastavu obuhvata više odvojenih funkcionalnih građevinskih jedinica, sa najmanjim kapacitetom od 50 smještajnih jedinica, restoranom, barom, prodavnicom i raznim drugim turističkim sadržajima.

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

U turističkom naselju se moraju obezbjediti sportski tereni i drugi sadržaji radi sportskih i drugih vrsta rekreacije, u skladu sa specifičnim uslovima mjesta u kojem se turističko naselje nalazi.

Pored smještajnog kapaciteta, turističko naselje ima centralnu recepciju i prijemni hol, restoran sa kuhinjom i zajednički sanitarni čvor za goste.

### **Etno selo**

#### **Član 16**

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

### **Eco lodge**

#### **Član 17**

Eko lodge je ugostiteljski objekat, u kojem se pružaju usluge smještaja i pripremanja i usluživanja hrane i pića sa kapacitetom od sedam do 50 luksuznih 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 tako da bude ekološki održiv i prihvatljiv, uključujući najveće ekološke standarde (korišćenje solarne energije, korišćenje sistema prikupljanja kišnice, korišćenje snage vjetra i drugih obnovljivih izvora energije i sl.).

### **Vila**

#### **Član 18**

Vila je luksuzna kuća, visokih prostornih standarda, koja se iznajmljuje turistima kao jedna jedinica, sa kompletnim ugostiteljskim sadržajem i poslugom.

### **Kuća za iznajmljivanje, turistički apartman i soba za iznajmljivanje**

#### **Član 19**

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

Turistički apartman je ugostiteljski objekat namijenjen pružanju usluga smještaja i usluga pripremanja i usluživanja hrane i pića turistima na određeno vrijeme, potpuno opremljen i sastoji se od dnevnog boravka, jedne ili više soba, kuhinje i kupatila.

Turistički apartman može biti pojedinačni građevinski objekat ili dio građevinske cjeline sa više apartmana - apartmanski blok.

Apartmanski blok mora imati recepciju, smještajne jedinice i zajednički sanitarni čvor za goste.

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

### **Gostionica**

#### **Član 20**

Gostionica je vrsta ugostiteljskog objekta za pružanje usluga smještaja i usluga pripremanja i usluživanja hrane i pića, sa minimalnim smještajnim kapacitetom od tri sobe ili šest kreveta, gdje je restoran dominantna komponenta u odnosu na smještajne kapacitete i koji uglavnom nema tipične hotelske sadržaje, kao što su hol i recepcija.

### **Planinarski dom**

#### **Član 21**

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

### **Odmaralište**

## Član 22

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

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

## Vrste smještajnih jedinica

## Član 23

Ugostiteljski objekti za pružanje usluge smještaja i i usluge pripremanja i usluživanja hrane i pića, mogu imati sljedeće vrste smještajnih jedinica:

- 1) sobu;
- 2) apartman;
- 3) "Studio" apartman;
- 4) "Suite" apartman i
- 5) "Junior" apartman.

Soba se sastoji od predsoblja, dijela za spavanje i kupatila.

Oprema sobe se sastoji od hotelskog kreveta sa uzglavljem i nefiksiranim madracem, noćnog stočića sa lampom, fotelje (po pravilu jedna fotelja po krevetu) sa podnom lampom, klub stola, toaletnog stola sa ogledalom, lampe, stolice i korpe za otpatke, ormara, zidnog ogledala, čiviluka i police za prtljag, u skladu sa kategorijom.

Apartman se sastoji od predsoblja, kombinovane prostorije za dnevni boravak i objedovanje, opremljene kuhinje, spavaće sobe (soba) i kupatila, kao i WC-a, u skladu sa pojedinom kategorijom.

Oprema spavaće sobe apartmana, sastoji se od hotelskog kreveta sa uzglavljem i nefiksiranim madracem, noćnog stočića sa lampom, toaletnog stola sa ogledalom, lampe, stolice i korpe za otpatke, ormara, zidnog ogledala i police za prtljag.

Oprema prostorije za dnevni boravak i objedovanje apartmana, sastoji se od dnevne garniture (kauča i/ili 2 fotelje), stola, podne lampe, opremljene kuhinje i stola za objedovanje sa stolicama.

"Studio" apartman se sastoji od predsoblja, kombinovane prostorije za dnevni boravak i spavanje sa kupatilom, opremljene kuhinje sa prostorom za objedovanje, kao i WC-a, u skladu sa pojedinom kategorijom.

Oprema spavaće sobe "studio apartmana", sastoji se od hotelskog kreveta sa uzglavljem i nefiksiranim madracem, noćnog stočića sa lampom, toaletnog stola sa ogledalom, lampe, stolice i korpe za otpatke, ormara, zidnog ogledala, čiviluka i police za prtljag.

Oprema prostora za dnevni boravak "studio apartmana", sastoji se od dnevne garniture (kauča i/ili 2 fotelje), stola, podne lampe, opremljene kuhinje i stola za objedovanje sa stolicama.

"Suite" apartman se sastoji od predsoblja, prostorije za dnevni boravak, sobe (sobe) za spavanje i kupatila, kao i WC-a u skladu sa pojedinom kategorijom.

Oprema spavaće sobe "Suite" apartmana, sastoji se od hotelskog kreveta sa uzglavljem i nefiksiranim madracem, noćnog stočića sa lampom, toaletnog stola sa ogledalom, lampe, stolice i korpe za otpatke, ormara, zidnog ogledala, čiviluka i police za prtljag.

Oprema prostorije za dnevni boravak "Suite" apartmana, sastoji se od dnevne garniture (kauč i/ili 2 fotelje), stola, podne lampe i stola za objedovanje sa stolicama.

"Junior" apartman se sastoji od ima predsoblja, kombinovane prostorije za dnevni boravak i za spavanje sa kupatilom, kao i WC-a, u skladu sa pojedinom kategorijom.

Oprema spavaće sobe "Junior" apartmana, sastoji se od hotelskog kreveta sa uzglavljem i nefiksiranim madracem, noćnog stočića sa lampom, toaletnog stola sa ogledalom, lampe, stolice i korpe za otpatke, ormara, zidnog ogledala, čiviluka i police za prtljag.

Oprema prostora za dnevni boravak "Junior" apartmana sastoji se od dnevne garniture (kauča i/ili 2 fotelje), stola, podne lampe i stola za objedovanje sa stolicama.

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

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

## **Vrste ugostiteljskih objekata za pružanje usluga pripremanja i usluživanja hrane i pića**

### **Član 24**

Ugostiteljski objekti za pružanje usluga pripremanja i usluživanja hrane i pića su:

- restoran (klasični i specijalizovani );
- picerija;
- konoba;
- grupa caffe barovi (caffe bar, kafana, kafić, kafeterija, pivnica, disko klub, noćni klub, i slično);
- catering objekti;
- objekti brze hrane;
- objekti jednostavnih usluga (poslastičarnica, pečenjara, kantina i slično).

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

### **Restoran**

#### **Član 25**

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

Restoran se obavezno 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 iz stava 1 ovog člana, pružaju se na terasi.

Restorani mogu biti klasični i specijalizovani.

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

Specijalizovani restorani (nacionalni, riblji, vegetarijanski, lovački, dijetalni, restorani zdrave hrane i slično), su restorani u kojima se pripremaju i uslužuju posebne vrste jela i koji u svom meniju moraju imati najmanje 70% jela iz specijalizacije koja im je dodijeljena.

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

Ukoliko restoran sadrži i posebne elemente dizajna i dekora i određene karakteristike usluga, uz može koristiti naziv unikatni u skladu sa zakonom.

Opšti, obavezni i kvalitativni standardi za kategorizaciju restorana, dati su u Prilogu 1, koji je sastavni dio ovog pravilnika.

### **Picerija**

#### **Član 26**

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

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

### **Konoba**

#### **Član 27**

Konoba je specijalizovani ugostiteljski objekat, specifične arhitekture i unutrašnjeg ambijenta, u kojem se

pretežno uslužuju domaća vina i rakije, pripremaju i uslužuju karakteristična jela prema običajima određenog podneblja.

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

### **Catering objekat**

#### **Član 28**

Catering objekat je ugostiteljski objekat u kojem se pripremaju jela i pića za konzumiranje na drugom mjestu sa ili bez usluživanja (pripreme, svečanosti, kućna dostava i slično).

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

### **Objekti brze hrane**

#### **Član 29**

Objekat brze hrane je ugostiteljski objekat ograničene usluge koji pretežno nudi već pripremljene i upakovane ili po narudžbi pravljene tople i hladne sendviče, supe i salate, bezalkoholna pića za konzumaciju na mjestu ili za ponijeti.

Objekti brze hrane sastoje se od kuhinje sa mašinom za pranje suđa, magacinskog i drugog prostora za čuvanje hrane i pića i prostora za odlaganje otpada.

### **Objekti jednostavnih usluga (poslastičarnica, pečenjara, kantina)**

#### **Član 30**

Objekti jednostavnih usluga su: poslastičarnica, pečenjara, kantina i drugi slični objekti.

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 pečeno meso, sendviči i ostala laka jela, pića i napici mogu konzumirati na licu mjesta u posebnoj prostoriji ili u dijelu prostorije u kojoj je obezbijeđen pult ili stolovi za konzumaciju na licu mjesta.

Objekti jednostavnih usluga sastoje se od prostorije za usluživanje, kuhinje sa mašinom za pranje suđa, magacinskog i drugog prostora za čuvanje hrane i pića i prostora za odlaganje otpada.

### **Pokretni ugostiteljski objekti**

#### **Član 31**

Pokretni ugostiteljski objekti su ugostiteljski objekti ograničene usluge koji pretežno nude već pripremljena i upakovana jela i pića.

### **Montažni ugostiteljski objekti/kiosci**

#### **Član 32**

Montažni ugostiteljski objekat/kiosk je privremeni objekat koji mora biti opremljen frižiderima, odgovarajućim površinama za pripremu hrane i pića, magacinskim i drugim prostorom za čuvanje hrane i pića i prostorom za odlaganje otpada.

Usluge u montažnim ugostiteljskim objektima pripremaju se i poslužuju za pultom u ambalaži za jednokratnu upotrebu, za konzumaciju "u hodu".

### **Caffe bar**

#### **Član 33**

Caffe bar je ugostiteljski objekat u kojem se pretežno uslužuje kafa i drugi napici, pića, topli i hladni sendviči, poslastice i voće.

Caffe bar sastoji se od prostorije za usluživanje, prostora za pripremanje i usluživanje toplih i hladnih sendviča,



i poslastica, ukoliko se uslužuje hrana, rashladne staklene vitrine ukoliko se uslužuju poslastice i voće, magacinskog i drugog prostora za čuvanje hrane i pića i prostora za odlaganje otpada.

Ugostiteljski objekat iz stava 1 ovog člana, pored naziva "caffe bar", može koristiti i drugi naziv (lounge bar, cocktail bar, pub, internet bar i slično), u zavisnosti od vrste usluge koja se pruža.

### **Snack bar - bistro**

#### **Član 34**

Snack bar - bistro je ugostiteljski objekat u kojem se pretežno uslužuju pića i napici i pripremaju i uslužuju jednostavna jela.

Snack bar - bistro sastoji se od prostorije za usluživanje, kuhinje, magacinskog i drugog prostora za čuvanje hrane i pića i prostora za odlaganje otpada.

### **Kafana**

#### **Član 35**

Kafana je ugostiteljski objekat u kojem se uslužuju kafa, pića, napici, pretežno jednostavna jela i poslastice.

Kafana se sastoji od prostorije za usluživanje, kuhinje, rashladne staklene vitrine za poslastice, magacinskog i drugog prostora za čuvanje hrane i pića i prostora za odlaganje otpada.

### **Krčma**

#### **Član 36**

Krčma je ugostiteljski objekat u kojem se uslužuju pića, napici, pretežno jednostavna jela (sendviči, zakuske i slično) 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.

### **Kafić**

#### **Član 37**

Kafić je ugostiteljski objekat u kojem se uslužuju pića, napici čija ponuda uključuje izbor kafa, alkoholnih i bezalkoholnih pića, jednostavne poslastice i lagani obroci.

Kafić 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**

#### **Član 38**

Kafeterija je ugostiteljski objekat sa samoposluživanjem, širokom ponudom toplih i hladnih jela, salata i deserata, kao i toplih i hladnih napitaka koji mogu uključivati i alkoholna pića.

Hrana i piće su izloženi u toplim i hladnim vitrinama pulta za samoposluživanje; gosti sami biraju svoja jela, sami se poslužuju, ili su posluženi od strane osoblja za uslužnim pultom.

Kafeterija se sastoji od prostorije za usluživanje, vitrine za hranu i piće, kuhinje sa mašinom za pranje suđa, magacinskog i drugog prostora za čuvanje hrane i pića i prostora za odlaganje otpada.

### **Disko klub/bar**

#### **Član 39**

Disko klub/bar je ugostiteljski objekat, najmanje površine 100 m<sup>2</sup>, u kojem se organizuje muzika uživo ili druga vrsta muzičke zabave, koji se sastoji od bara i prostora za ples.

U disko klubu/baru pretežno se uslužuju alkoholna i bezalkoholna pića i jednostavna hladna jela.

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

### **Noćni klub/bar**



### Član 40

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 časa, u kojem se pretežno uslužuju pića i pripremaju i uslužuju napici, a mogu se pripremati i usluživati i jednostavna jela.

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

### Pivnica

### Član 41

Pivnica je ugostiteljski objekat ograničene usluge, čiju ponudu prvenstveno čine razne vrste piva na točenje i u flašama, kao i lagana jela.

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

### Bife

### Član 42

Bife je ugostiteljski objekat sa samoposluživanjem, sa širokim izborom toplih i hladnih jela, supa, salata i poslastica prezentiranih u bife vitrinama koje imaju i zagrijani i rashladni dio.

Bife se sastoji od prostorije za objedovanje sa bife vitrinom, kuhinje sa mašinom za pranje suda, magacinskog i drugog prostora za čuvanje hrane i pića i prostora za odlaganje otpada.

### Plažni bar

### Član 43

Plažni bar je montažni privremeni ugostiteljski objekat, koji radi isključivo danju i u funkciji je usluge na kupalištu kojem pripada i koji obezbjeđuje korišćenje adekvatnih sanitarnih prostorija.

Izuzetno, plažni barovi koji se nalaze na izdvojenim lokacijama, van urbanog jezgra, mogu 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 jednostavna topla i hladna jela za pultom ili na terasi uz objekat.

### Ćevabdžinica

### Član 44

Ćevabdžinica je ugostiteljski objekat u kojem se uslužuju pretežno jela sa roštilja, pića i napici.

Ćevabdžinica se sastoji od prostorije za usluživanje, prostorije za pripremu hrane, praonice posuđa i pribora za jelo, magacinskog i drugog prostora za čuvanje hrane i pića i prostora za odlaganje otpada.

### Buregdžinica

### Član 45

Buregdžinica je ugostiteljski objekti u kojima se uslužuju bureci, različita jela od tijesta i napici.

Buregdžinica se sastoji od prostorije za usluživanje, prostorije za pripremu hrane, praonice posuđa i pribora za jelo, magacinskog i drugog prostora za čuvanje hrane i pića i prostora za odlaganje otpada.

### Pekara

### Član 46

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 na licu mjesta.

Pekara se sastoji od prostorije za usluživanje, prostorije za pripremu hrane, praonice posuđa i pribora za jelo, magacinskog i drugog prostora za čuvanje hrane i pića i prostora za odlaganje otpada.

### **Minimalno-tehnički uslovi koje moraju da ispunjavaju ugostiteljski objekti (opšti uslovi)**

#### **Član 47**

Sve vrste ugostiteljskih objekata utvrđene ovim pravilnikom, moraju ispunjavatu minimalno-tehničke uslove, koji se naročito odnose na:

- isticanje oznake vrste i kategorije objekta;
- uređenje prostora i eksterijer;
- nesmetano kretanje i boravak gostiju i zaposlenog osoblja;
- snabdijevanje vodom za piće;
- otpadne vode i čvrsti otpad;
- snabdijevanje električnom energijom;
- telefonski priključak;
- protivpožarnu zaštitu;
- uniforme i prostorije za zaposleno osoblje;
- zaštitu od buke;
- prostorije i opremu i
- druge uslove od značaja za pružanje ugostiteljskih usluga.

Ugostiteljski objekti koji podliježu obavezi kategorizacije, pored uslova iz stava 1 ovog člana, moraju ispunjavati i posebne uslove propisane za određenu vrstu i kategoriju objekta.

### **Isticanje oznake vrste i kategorije objekta**

#### **Član 48**

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

### **Uređenje prostora i eksterijer**

#### **Član 49**

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 imati obezbjeđen parking prostor, ekvivalentan broju smještajnih jedinica, odnosno stolova, u zavisnosti od vrste ugostiteljskog objekta.

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

### **Nesmetano kretanje i boravak gostiju i zaposlenog osoblja**

#### **Član 50**

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 51**

Ugostiteljski objekat treba da bude priključen na javnu vodovodnu mrežu, a u naseljima, odnosno drugim lokacijama koje nemaju izgrađene infrastrukturne objekte, mora imati obezbjeđeno stalno snabdjevanje dovoljnom količinom higijenski ispravne tekuće vode, u skladu sa posebnim propisima.

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

### **Otpadne vode i čvrsti otpad**

#### **Član 52**

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 biti održavani u ispravnom stanju.

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

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

### **Snabdjevanje električnom energijom**

#### **Član 53**

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.

Sve prostorije ugostiteljskog objekta, uključujući parkinge i prilazne staze oko objekta, moraju biti dobro osvijetljene.

Sve prostorije, odnosno prostori u kojima se kreću ili zadržavaju gosti noću, moraju biti osvijetljeni potpuno ili moraju imati orijentaciono svijetlo.

Ugostiteljski objekti iz grupe caffe barovi - noćni klubovi i disko klubovi, pored priključka na javnu elektro mrežu, treba da imaju i obezbjeđeno obavezno alternativno napajanje električnom energijom, radi bezbjednosti korisnika usluga.

### **Telefonski priključak**

#### **Član 54**

Ugostiteljski objekat treba da je priključen na javnu telefonsku mrežu.

Smještajne jedinice u okviru ugostiteljskih objekata za pružanje usluga smještaja i usluga pripremanja i usluživanja hrane i pića, treba da imaju direktnu telefonsku ili na drugi način obezbjeđenu vezu sa recepcijom.

### **Protivpožarna zaštita**

#### **Član 55**

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

Ugostiteljski objekat iz stava 1 ovog člana, treba da ima odgovarajuće izlaze, kao i protivpožarnu signalizaciju, radi obezbjeđivanja sigurnog izlaska iz objekta u slučaju požara.

Ugostiteljski objekat u smislu stava 2 ovog člana, treba da ima:

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

### **Uniforme i prostorije za zaposleno osoblje**

#### **Član 56**

Osoblje u ugostiteljskom objektu treba da ima uniformu sa identifikacionom oznakom, koja sadrži naziv ugostiteljskog objekta i ime i prezime zaposlenog.

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

Ukoliko ugostiteljski objekat ima do 20 zaposlenih, potrebno je obezbjediti toalet za osoblje, a ukoliko ima od 20 do 40 zaposlenih, potrebno je obezbjediti odvojen toalet za muškarce i žene, umivaonik sa toplom i hladnom vodom, a ukoliko ima više od 40 zaposlenih, potrebno je obezbjediti 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 objekti jednostavnih usluga, brze hrane, grupe caffè barovi, ukoliko ne prelaze površinu od 15 m<sup>2</sup>, ne moraju ispunjavati uslove iz stava 1 ovog člana.

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

## **Zaštita od buke**

### **Član 57**

U ugostiteljskom objektu u kojem se emituje muzika (živa ili mehanička) ili izvodi zabavni program, mora imati dodatnu zvučnu izolaciju kojom se obezbjeđuje zaštita od buke.

U ugostiteljskom objektu u kojima se izvodi ili emituje muzika, mora se obezbjediti sertifikat ovlaštene organizacije, kojim se potvrđuje da objekat posjeduje posebnu zvučnu izolaciju, odnosno ispunjava sve uslove da se emisija buke svede na minimum.

U ugostiteljskom objektu ili prostoru u kojem se vrši emitovanje i izvođenje muzike na uređajima preko kojih se emituje muzika, mora se instalirati limitator jačine zvuka, kojim se ograničava maksimalno propisani nivo buke, u skladu sa posebnim propisima kojima je uređena zaštita od buke.

Ukoliko u ugostiteljskom objektu ili prostoru ima više uređaja preko kojih se emituje živa ili mehanička muzika, na svim uređajima pojedinačno se mora instalirati limitator jačine zvuka.

Limitatori jačine zvuka moraju kontinuirano ispunjavati tehničke zahtjeve funkcionalnosti i ispravnosti u toku trajanja vršenja djelatnosti.

## **Temperatura prostorija**

### **Član 58**

Sve prostorije u ugostiteljskom objektu u kojima borave ili se zadržavaju gosti moraju obezbijediti funkcionisanje sistema klimatizacije i ventilacije.

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

## **Prostorije ugostiteljskog objekta u kojem se priprema i uslužuje hrana**

### **Član 59**

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

- 1) kuhinjski blok (kuhinju sa pratećim prostorijama);
- 2) pomoćne prostorije;
- 3) tehničke prostorije i
- 4) posebne ulaze za dopremanje i prijem namirnica i otpremanje otpada (ekonomski ulaz).

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 (kupaćilo, toalet, garderoba i prostorije za 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 obezbijediti 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 imati slivnike na svim podovima koji se peru vodom ili gdje se koristi oprema za pranje pod pritiskom, a podovi moraju biti izrađeni od nepropustljivog materijala i neklizajućih pločica sa odgovarajućim nagibom radi slivanja vode.

Ugostiteljski objekti za pružanje usluga pripremanja i usluživanja hrane i pića, koji su smješteni na aerodromima, željezničkim i autobuskim stanicama i u poslovnim objektima (tržni centri, robne kuće, sportski centri i slični objekti) ne moraju imati poseban ulaz za dopremanje i prijem namirnica i iznošenje otpadnih materija (ekonomski ulaz), ukoliko je obezbijeđeno da ne dolazi do ukrštanja prijema namirnica i odnošenja otpadnih materija.

## **Jelovnici i karte pića**

### **Član 60**

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 raspolagati informacijama o ponudi na jelovnicima, kao i o karakteristikama ponuđenih vina.

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

Zamjene za jela sa menija 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, morska hrane, tjestenine, salata, povrće i desert).

## **Posuđe i pribor za jelo**

### **Član 61**

Pribor za jelo u prostorijama za pružanje usluga ishrane 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 likere.

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 poslužuju hladna na hladnim ili zamrznutim tanjirima.

Osoblje treba biti upoznato sa hranom koja može prouzrokovati alergijske reakcije.

## **Dostavljanje i skladištenje hrane i pića**

### **Član 62**

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 prijemnog pulta i ima direktan prilaz kuhinji.

Kapacitet prostorija iz stava 2 ovog člana treba da je dovoljan da se obezbijedi maksimalno korišćenje svježije 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 i

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 biti odvojena od prostorija za obradu namirnica i pripremu hrane.

Donji dio ulaznih vrata prostorija iz stava 3 ovog člana, do visine od 20 cm, oblaže se nerđajućim metalom, na prozorima se postavlja mreža radi zaštite od insekata, a potrebno je da ima obezbjeđenu mehaničku/vještačku ventilaciju i hlađenje.

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

Prostorija iz stava 3 ovog člana mora biti odvojena od prostorije za odlaganje sredstava i opreme za čišćenje.

## Kuhinjski blok

### Član 63

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

Opremljen i profesionalno dizajniran kuhinjski blok, mora biti najmanje površine 35 - 50% ukupne površine koju čine restoran i kuhinja.

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 iz stava 1 ovog člana treba da ima uređaje za odvod dima, pare i mirisa (aspiratore iznad termičkih uređaja, ventilaciju i slično), kapaciteta koji omogućava 20 puta izmjenu vazduha u jednom satu.

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 biti obloženi keramičkim pločicama ili drugim vodootpornim materijalom, koji se lako čisti i održava.

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

Radne površine u kuhinji moraju imati gornju ploču od nerđajućeg materijala ili od drugog materijala pogodnog za lako čišćenje, pranje i dezinfekciju, a pribor u ugostiteljskom objektu mora biti izrađen od nerđajućeg materijala.

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

## Prostorije kuhinjskog bloka

### Član 64

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

- 1) čišćenje i prethodnu obradu namirnica (odvojeni prostori za povrće i voće, za meso i za ribu);
- 2) doradu, termičku i završnu obradu namirnica prema utvrđenim normativima i recepturama (topla kuhinja);

- 3) pripremu hladnih predjela, hladnih jela i salata (hladna kuhinja);
- 4) pripremu slatkih jela, poslastica i peciva (pekarsko-poslastičarska radionica);
- 5) pranje posuđa - odvojene perionice za pranje restoranskog posuđa (posuđe i pribor za jelo) i kuhinjskog posuđa (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 biti 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 imati prostorije, odnosno prostore za čišćenje i prethodnu obradu namirnica.

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

## **Opremanje kuhinje**

### **Član 65**

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 biti 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 s 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 s tekućom toplom i hladnom vodom, četkicom, priborom i sredstvima za pranje, dezinfekciju i sušenje ruku osoblja.

## **Opremanje kuhinje u Garni hotelu**

### **Član 66**

Kuhinja u Garni hotelu treba da ima sljedeću opremu:

- 1) uređaj za termičku obradu namirnica, sa četiri ploče (ili dvije ploče i roštiljem), sa aspiratorom/napom;
- 2) rashladni uređaji odgovarajućeg kapaciteta sa prikazom temperature;
- 3) mašinu za pranje suđa ili trodijelnom sudoperom;
- 4) vitrine za čaše i tanjire;
- 5) police za odlaganje pribora za kuvanje;
- 6) radnu površinu za pripremu hrane, posebno za ribu, meso, voće i povrće;
- 7) sudopere sa toplom i hladnom vodom za pranje namirnica i pribora za kuvanje;
- 8) zasebnu sudoperu za pranje ruku osoblja;
- 9) ladice za pribor za jelo;
- 10) aparate za tost i kafe i
- 11) dovoljan broj kanti za otpatke sa poklopcem na nožno otvaranje.

## **Pultovi za pripremu hrane**

### **Član 67**



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 68**

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 sl.), 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 dovoljnim brojem kanti za otpatke sa poklopcem na nožno otvaranje.

Izuzetno od stava 1 ovog člana, kuhinja mora imati prostorije za prijem i čuvanje gotovih jela, pranje restoranskog posuđa, kao i za pranje, odnosno odlaganje transportnih posuđa.

### **Točionica pića**

#### **Član 69**

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

Točionica pića ima dvodjelnu sudoperu za pranje čaša sa toplom i hladnom vodom i rešetkom za suđe, 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.

Usluživanje iz stava 1 ovog člana može se vršiti i izvan prostorija za usluživanje (na terasi, bašti i sličnom prostoru).

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

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.

### **Prostor za pranje pribora za jelo i posuđa**

#### **Član 71**

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

U prostoru za pranje pribora za jelo i posuđa mora se nalaziti:

- 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 posudja, potrebno je obezbjediti trodjelni sudoper za pranje i ispiranje posuđa.

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

### **Odlaganje i sortiranje otpada**

#### **Član 72**

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.

### **Toalet za goste**

#### **Član 73**

Ugostiteljski objekat treba da ima adekvatan broj toaleta za goste.

Broj WC kabina, pisoara i umivaonika u toaletima iz stava 1 ovog člana, obezbjeđuje se srazmjerno kapacitetu objekta izraženog brojem sjedećih mjesta i to za ugostiteljski objekat sa kapacitetom:

- 1) do 20 mjesta (sjedećih i stojećih), 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 i dva pisoara 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 i tri pisoara 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 74**

Toalet za goste treba da ima WC šolje sa poklopcima i četkom za čišćenje, toalet papirom i 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 korpu za otpatke, a umivaonici moraju imati 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 biti 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 biti dobro provjetrene, u ispravnom stanju i održavane čistim.

### **Korišćenje drugih toaleta**

#### **Član 75**

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

### **Privatni smještaj (kuće, turistički apartmani i sobe za iznajmljivanje)**

#### **Član 76**

Na minimalno - tehničke uslove koje mora ispunjavati privatni smještaj (kuće, turistički apartmani i sobe za iznajmljivanje), shodno se primjenjuju odredbe čl. 47, 48, 50, 51, 52, 53, 54, 55 i 57 ovog pravilnika.

### **Ugostiteljski objekti za pružanje usluga pripremanja i usluživanja hrane i pića**

#### **Član 77**

Na minimalno - tehničke uslove koje moraju ispunjavati ugostiteljski objekti za pružanje usluga pripremanja i

usluživanja hrane i pića, shodno se primjenjuju odredbe čl. 47, 48, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 57, 58, 62, 68, 71 i 72 ovog pravilnika.

## **Posebni uslovi za ugostiteljske objekte za pružanje usluga smještaja i usluga pripremanja i usluživanja hrane i pića**

### **Član 78**

Ugostiteljski objekat za pružanje usluga smještaja i usluga pripremanja i usluživanja hrane i pića, sastoji se od:

- 1) prostorije za prijem gostiju (recepција i hol);
- 2) horizontalnih i vertikalnih komunikacija (stepenište, hodnici i liftovi);
- 3) smještajnih jedinica (sobe i apartmani) i
- 4) restorana sa kuhinjom.

### **Visine prostorija**

### **Član 79**

Visina prostorija u ugostiteljskom objektu za pružanje usluga smještaja i usluga pripremanja i usluživanja hrane i pića (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 1,60 m širine) i 2.30 m za dnevni boravak i prostor koji služi za kretanje u sobama u potkrovljima objekta;
- 3) 2.50 m za spavaće sobe i prateće sanitarne prostorije;
- 4) 2,80 m za magacine, sanitarne i druge pomoćne prostorije;
- 5) 3.00 m za sve javne prostorije (recepција, hol, restoran i slično) i kuhinje i
- 6) 4,00 m za prizemne uslužne prostorije.

Visina unutrašnjih prostorija u kući, turističkom apartmanu i sobi za iznajmljivanje, kao i u ugostiteljskim objektima koji se upisani u Registar kulturnih dobara, iznosi najmanje 2,30 m.

### **Prostorije za prijem gostiju (recepција i hol)**

### **Član 80**

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

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

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

Recepција treba da bude opremljena: registrom knjige gostiju, kompjuterom, mjestom za ključeve, aparatom za kreditne kartice, sefom, telefonskom govornicom ili 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 vizuelno mora biti odvojen od ulaznog hola.

Recepција mora biti dobro osvijetljena (najmanje 300 LUX-a na svakom šalteru).

### **Sobe i apartmani**

### **Član 81**

Pod veličinom sobe u ugostiteljskom objektu za pružanje usluge smještaja i usluge ishrane i pića, podrazumjeva se predsoblje i prostor određen za spavanje, bez balkona.

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

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

Na zahtjev gosta u sobi se može postaviti pomoćni ležaj.

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

U sobi, odnosno apartmanu treba da bude obezbijeđen mini bar, tj. ormarić sa ugrađenim frižiderom nove tehnologije za hlađenje, snabdjeven minimalnim izborom alkoholnih i bezalkoholnih pića, čiji cjenovnik mora biti vidno istaknut, mini sef, informacije o hotelu (radno vrijeme, spisak svih usluga hotela sa cjenovnikom), pisali pribor i koverta, info-turistički materijal i slično

Mini sef iz stava 6 ovog člana mora biti ugrađen u ormar, obezbijeđen od provala i požara i dimenzija najmanje 15 x 25 x 15 cm, po mogućnosti postavljen u visini ramena,

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

U apartmanu kategorije četiri i pet zvjezdica, svaka spavaća soba treba da ima zasebno kupatilo, a sobe koje nemaju zasebno kupatilo, treba da imaju i čašu po svakom krevetu, utičnicu za električne aparate sa oznakom napona struje i korpom za otpatke.

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

## Kupatila u sobama

### Član 82

Kupatilo u sobi ugostiteljskog objekta za pružanje usluga smještaja i usluga ishrane i pića, mora imati 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, utičnicu za električni aparat za brijanje, držače za sapun, peškir i fen (ukoliko fen nije ugrađen), vješalicu za odlaganje odjeće, jednu čašu po krevetu, jedan veći i jedan manji peškir po krevetu i korpom za otpatke.

Podovi u kupatilima u ugostiteljskom objektu iz stava 1 ovog člana, moraju biti izrađeni od keramičkih pločica ili drugog vodootpornog i neklizajućeg materijala koji se lako čisti i održava, a slivnik sa zaštitnom rešetkom mora biti ugrađen u pod.

Vrata kupatila u sobi iz stava 1 ovog člana, treba da budu od čvrstog materijala i bez staklenih površina, prozori moraju biti od neprovidnog stakla ili sa mogućnošću obezbijeđenja zaštite od pogleda spolja, a umivaonici i WC šolje treba da budu od bijele glazirane keramike.

## Zajednička kupatila

### Član 83

Ugostiteljski objekat za pružanje usluga smještaja i usluga pripremanja i usluživanja hrane i pića u kojima neke ili sve sobe nemaju sopstvena kupatila, moraju imati odgovarajući broj zajedničkih toaleta i tuš kabina.

U ugostiteljskom objektu iz stava 1 ovog člana, u kojem se na jednom spratu nalazi do 10 kreveta u sobama bez zasebnog kupatila, na svakom spratu mora biti najmanje jedan zajednički toalet sa WC kabinom i predprostorom i jedno zajedničko kupatilo.

Ugostiteljski objekat iz stava 1 ovog člana, mora imati na svakih 10 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 imati: umivaonik sa toplom i hladnom vodom, kadu sa tušem ili tuš kabinu, vješalicu za odlaganje odjeće, tečni sapun, papirni ubrus ili uređaj za sušenje ruku uz pomoć vrućeg vazduha i korpu za otpatke, a zajednički toalet mora da ima WC kabinu i predprostor, toalet papir i korpu za otpatke.

## **Promjena posteljine**

### **Član 84**

Posteljina i peškiri u ugostiteljskom objektu za pružanje usluga smještaja i usluga pripremanja i usluživanja hrane i pića, 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 iz stava 1 ovog člana čiste se i spremaju, a sanitarni uređaji dezinfekuju, poslije svake promjene gosta.

## **Liftovi**

### **Član 85**

Broj liftova za goste u ugostiteljskom objektu za pružanje usluga smještaja i usluga pripremanja i usluživanja hrane i pića, treba da odgovara kapacitetu objekta:

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

U ugostiteljskom objektu iz stava 1 ovog člana, koji imaju više od dva sprata ili se nalaze u zgradi koja ima više od dva sprata mora se obezbijediti servisni lift.

Liftovi u ugostiteljskim objektima iz stava 1 ovog člana, treba da su opremljeni uređajem za automatsko zaustavljanje na sljedećem spratu, kao i uređajem za automatsko spuštanje lifta do prizemlja u slučaju požara.

## **Telefon, faks i internet usluge**

### **Član 86**

Telefonska usluga u ugostiteljskim objektima za pružanje usluga smještaja i usluga pripremanja i usluživanja hrane i pića, treba da bude kompjuterizovana, sa automatskim brojačima i dovoljnim brojem paralelnih i direktnih telefonskih, faks i internet linija.

## **Usluge televizije i radija**

### **Član 87**

Ugostiteljski objekti za pružanje usluga smještaja i usluga pripremanja i usluživanja hrane i pića moraju imati sistem za TV i UHF radio prijem preko TV prijemnika, a televizori u sobama moraju biti dostupni za gledanje iz kreveta, kao i iz fotelje/stolice.

## **Servisne prostorije**

### **Član 88**

Ugostiteljski objekat za pružanje usluga smještaja i usluga pripremanja i usluživanja hrane i pića, 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 za ručavanje za osoblje**

#### **Član 89**

U ugostiteljskom objektu za pružanje usluga smještaja i usluga pripremanja i usluživanja hrane i pića, broj sjedećih mjesta u prostorijama za ručavanje osoblja mora odgovarati broju tog osoblja.

### **Protivpožarna zaštita**

#### **Član 90**

U ugostiteljskom objektu za pružanje usluga smještaja i usluga pripremanja i usluživanja hrane i pića, udaljenost od izlaza za slučaj požara ili stepeništa do soba ne smije biti duža od 30 m, a signalizacija izlaza mora biti osvijetljena (najmanje 1 LUX) sa sopstvenim izvorom energije.

U višespratnim ugostiteljskim objektima za pružanje usluga smještaja i usluga pripremanja i usluživanja hrane i pića, uputstva za evakuaciju moraju biti odštampana na dva jezika (crnogorskom i stranom) i moraju biti postavljena sa unutrašnje strane vrata soba.

### **Zvučna izolacija**

#### **Član 91**

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

### **Lična sigurnost i bezbjednost**

#### **Član 92**

U ugostiteljskom objektu za pružanje usluga smještaja i usluga pripremanja i usluživanja hrane i pića, tokom noći sva prilazna vrata, osim glavnog ulaza, treba da budu zaključana ili nadgledana video nadzorom, a telefoni za hitne slučajeve moraju biti direktno povezani sa recepcijom.

### **Isticanje cijena**

#### **Član 93**

U ugostiteljskom objektu za pružanje usluga smještaja i usluga pripremanja i usluživanja hrane i pića, u svakoj sobi moraju biti istaknute cijene sobe po osobi, sa vrstom usluge koju cijena uključuje.

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.

### **Oprema za pranje veša i hemijsko čišćenje**

#### **Član 94**

Ugostiteljski objekat za pružanje usluga smještaja i usluga pripremanja i usluživanja hrane i pića, može imati sopstveni vešeraj, sa odvojenim prostorom za čistu i korišćenu/zaprljanu posteljinu i restoranske stolnjake.

### **Barovi u holu ugostiteljskog objekta iz grupe "hoteli"**

#### **Član 95**

Broj i vrsta barova u holu ugostiteljskog objekta iz grupe "hoteli" određuje se prema vrsti i kategoriji objekta za pružanje usluga smještaja i usluga pripremanja i usluživanja hrane i pića.

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.



## Prostorija za usluživanje u ugostiteljskom objektu iz grupe "hoteli"

### Član 96

U ugostiteljskom objektu iz grupe "hoteli" u kojem se nude glavni obroci (ručak, večera) treba da bude obezbijedena prostorija za usluživanje (restoran sala).

Garni hotel mora imati 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 iz grupe "hoteli" za kategoriju:
  - jedna zvjezdica, potrebno je obezbjediti 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 obezbjediti najmanje 30% sjedećih mjesta u odnosu na broj kreveta, a u pansionima broj sjedećih mjesta treba da odgovara broju kreveta;
  - tri zvjezdice, potrebno je obezbjediti najmanje 50% sjedećih mjesta u odnosu na broj kreveta, a u pansionima broj sjedećih mjesta treba da odgovara broju kreveta;
  - četiri zvjezdice, potrebno je obezbjediti najmanje 60% sjedećih mjesta u odnosu na broj kreveta i
  - pet zvjezdica, potrebno je obezbjediti 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.

## Banket i konferencijske sale u ugostiteljskom objektu iz grupe "hoteli"

### Član 97

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

## Posluživanje hrane

### Član 98

Ugostiteljski objekat za pružanje usluga smještaja i usluga pripremanja i usluživanja hrane i pića, koji nudi usluge doručka, polupansiona ili punog pansiona, poslužuje sva jela u prostoriji za usluživanje, po bife-sistemu.

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

Standardni doručak (bife/meni) sastoji se od izbora toplih napitaka, različitih vrsta hljeba i peciva, marmelada i meda, hladnih narezaka, dimljene ribe i sireva, jaja spremljenih 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 samoposluživanja (švedski sto, bife i sl.), potrebno je obezbjediti meni za doručak na osnovu kojeg gost vrši narudžbinu.

## Posebni uslovi za kuću za iznajmljivanje, turistički apartman i sobu za iznajmljivanje

### Član 99

Na posebne uslove koje treba da ispunjava kuća za iznajmljivanje, turistički apartman i soba za iznajmljivanje, shodno se primjenjuju odredbe čl. 81 do 84 ovog pravilnika.



## **Parking**

### **Član 100**

U ugostiteljskom objektu za pružanje usluga pripremanja i usluživanja hrane i pića, treba da budu obezbijeđena parking mjesta i to za ugostiteljske objekte kategorije:

- jedne i dvije zvjezdice, jedno parking mjesto na svakih 25 stolica;
- tri zvjezdice, jedno parking mjesto na svakih 20 stolica;
- četiri zvjezdice, jedno parking mjesto na svakih 15 stolica i
- pet zvjezdica, jedno parking mjesto na svakih 10 stolica.

## **Opremanje bifea i barova**

### **Član 101**

Bifei i barovi u prostoriji za usluživanje u ugostiteljskom objektu za pružanje usluga pripremanja i usluživanja hrane i pića moraju imati 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 posuda.

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

## **Opremanje ekspres restorana i restorana sa samoposluživanjem**

### **Član 102**

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.

## **Opremanje pivnice**

### **Član 103**

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 samoposluživanjem**

### **Član 104**

Usluga u kafeteriji sa samoposluživanjem 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 iz stava 1 ovog člana, treba da ima traku za posluživanje na kojoj je obezbijeđeno 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.

## **Barovi (aperitiv, amerikan, kafe, koktel i plažni barovi)**

### **Član 105**

Barovi (aperitiv, amerikan, kafe, koktel i plažni barovi) treba da imaju obezbijeđeno skladište za alkoholna pića, pult, rashladne vitrine za držanje pića i mašinu za pranje posuda.

Barovi iz stava 1 ovog člana treba da raspolazu raznovrsnim izborom pića, koji uključuje domaće i strane vrste alkoholnih i bezalkoholnih pića, a ukoliko se alkoholna pića ne služe u staklenoj ambalaži, moraju se obezbjediti dozeri za piće.

Disko/plesni barovi, kabare barovi, umjetnički klubovi, ili barovi koji u svojoj ponudi sadrže zabavu uživo, moraju imati izdvojene plesne podijume, odvojene garderobe za izvođače (muške i ženske) i posebne prostorije za muzičke instrumente.

Garderoba iz stava 3 ovog člana sastoji se od toaletnog stola, korpe za otpatke, umivaonika sa tekućom toplom i hladnom vodom ogledala sa osvijetljenjem.

### **Montažni ugostiteljski objekti (kiosci)**

#### **Član 106**

Kiosci i slični montažni ugostiteljski objekti sastoje se od:

- 1) natkrivenog šaltera s pultom za izdavanje hrane i pića;
- 2) prostorije za pripremanje hrane opremljene termičkim i rashladnim uređajima, ravnom površinom, posuđem i priborom za pripremanje hrane, sudoperom s toplom i hladnom vodom i higijenskom posuđom za otpatke;
- 3) pribora i sredstva za održavanje higijene objekata i
- 4) dovoljnog broja korpi za otpatke pored objekta.

Ugostiteljski objekti iz stava 1 ovog člana moraju ispunjavati uslove iz čl. 51 i 52 ovog pravilnika, a ukoliko se uslužuje piće na otvorenom prostoru pored objekta, moraju ispunjavati uslove iz člana 69 ovog pravilnika.

U ugostiteljskom objektu iz stava 1 ovog člana, prodaja hrane može se vršiti samo u obliku već pripremljenih i zapakovanih sendviča ili u ambalaži za jednokratnu upotrebu, a prodaja pića samo u originalnom pakovanju ili ambalaži za jednokratnu upotrebu.

### **Kategorizacija ugostiteljskih objekata**

#### **Član 107**

Ugostiteljski objekti iz grupe:

- 1) ugostiteljskih objekata za pružanje usluga smještaja i usluga pripremanja i usluživanja hrane i pića, koji podliježu obavezi kategorizacije su: hotel & resort, wild beauty resort, hotel, mali hotel, boutique hotel, hotel garni, aparthotel, condohotel, pansion i motel, turističko naselje, vila, kuća za iznajmljivanje, turistički apartman i soba za iznajmljivanje;
- 2) ugostiteljskih objekata za pružanje usluga pripremanja i usluživanja hrane i pića, koji podliježu obavezi kategorizacije su restorani.

### **Kategorije ugostiteljskog objekta za pružanje usluge smještaja i usluga pripremanja i usluživanja hrane i pića**

#### **Član 108**

Ugostiteljski objekat za pružanje usluge smještaja i usluga pripremanja i usluživanja hrane i pića može se kategorisati u sljedeće kategorije:

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

Turističko naselje, iz člana 15 stav 2 ovog pravilnika, može imati dio smještajnih jedinica, (najviše 50% ukupnog kapaciteta), koji se kategorišu u jednu kategoriju niže od preostalog dijela turističkog naselja.

Na djelovima turističkog naselja iz stava 2 ovog člana, ističu se table o dodijeljenoj kategoriji.

Depadansi ugostiteljskih objekata iz čl. 4 do 15 ovog pravilnika mogu se kategorisati u istu i/ili u jednu kategoriju niže ili više od tih objekata.

Na depadanse iz stava 4 ovog člana ističe se tabla o dodijeljenoj kategoriji.

Objekti iz člana 3 stav 2 ovog zakona kategorišu se u kategoriju četiri zvjezdice i pet zvjezdica.

### **Kategorija pet zvjezdica (□□□□□)**

#### **Član 109**

Ugostiteljski objekat za pružanje usluge smještaja i usluga pripremanja i usluživanja hrane i pića 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, mixologist, turn-down service, 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 110**

Ugostiteljski objekat za pružanje usluge smještaja i usluga pripremanja i usluživanja hrane i pića 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 biti opremljen kvalitetnom kuhinjom, restoranima i dodatnim sadržajima (fitness klub, prodavnicama i sl.).

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 111**

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 112**

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 113**

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 kuće za iznajmljivanje**

#### **Član 114**

Kuća za iznajmljivanje, može se kategorisati u sljedeće kategorije:

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

- kategorija jedna zvjezdica.

### **Kategorija pet zvjezdica (□□□□□)**

#### **Član 115**

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

### **Kategorija četiri zvjezdice (□□□□)**

#### **Član 116**

Kuća za iznajmljivanje, kategorije četiri zvjezdice, sastoje se od smještajnih kapaciteta opremljenih kvalitetnim namještajem i opremom.

### **Kategorija tri zvjezdice (□□□)**

#### **Član 117**

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

### **Kategorija dvije zvjezdice (□□)**

#### **Član 118**

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

### **Kategorija jedna zvjezdica (□)**

#### **Član 119**

Kuća za iznajmljivanje, kategorije jedna zvjezdica, treba da ispunjava minimalne standarde propisane za ovu vrstu ugostiteljskog objekta.

### **Kategorije turističkog apartmana i sobe za iznajmljivanje**

#### **Član 119a**

Turistički apartmani i soba za iznajmljivanje kategorišu se u sljedeće kategorije:

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

### **Kategorija četiri zvjezdice (□□□□)**

#### **Član 119b**

Turistički apartman i soba za iznajmljivanje kategorije četiri zvjezdice, sastoje se od smještajnih kapaciteta opremljenih kvalitetnim namještajem i opremom.

### **Kategorija tri zvjezdice (□□□)**

#### **Član 119c**

Turistički apartman i soba za iznajmljivanje kategorije tri zvjezdice, sastoji se od smještajnih kapaciteta sa standardnim kvalitetom namještaja i opreme.

### **Kategorija dvije zvjezdice (□□)**

#### **Član 119d**

Turistički apartman i soba za iznajmljivanje kategorije dvije zvjezdice, sastoji se od smještajnih kapaciteta sa odgovarajućim nivoom komfora i osnovnim uslugama.

### **Kategorija jedna zvjezdica (□)**

#### **Član 119e**

Turistički apartman i soba za iznajmljivanje 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 120**

Restoran se može kategorisati u sljedeće kategorije:

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

### **Kategorija pet zvjezdica (□□□□□)**

#### **Član 121**

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 ekskluzivno dizajniranom ili u kožnom povezu, koji je štampan 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, kao i kartu koktela.

Posuđe za posluživanje treba da bude izrađeno od visoko kvalitetnog materijala (porcelan i sl.), čaše odgovarajućeg dizajna, usklađene s ponudom pića, pribor za jelo visokog kvaliteta, amblemirane čaše, restoransko posuđe i pribor za jelo, a apertiv bar, treba da bude opremljen kafetatom, ledomatom, sokovnikom kao i mašinom za pranje čaša.

Ponuda vina treba da sadrži domaća i strana vina i to: 20 visokokvalitetnih različitih vrsta vina, od kojih su 10 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 122**

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 i svježim cvjetnim aranžmanima.

### **Kategorija tri zvjezdice (□□□)**

#### **Član 123**

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 124**

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 jelovnike i neformalnu uslugu.

### **Kategorija jedna zvjezdica (□)**

#### **Član 125**

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

### **Standardi za kategorizaciju**

#### **Član 126**

Opšti, obavezni i kvalitativni standardi za kategorizaciju hotela, malog hotela, garni hotela, apart hotela, turističkog naselja, hotela & resorta i condo hotela, pansiona, gostionice i motela, dati su u Prilogu 2, koji je sastavni dio ovog pravilnika.

Opšti, obavezni i kvalitativni standardi za kategorizaciju kuća za iznajmljivanje, turističkih apartmana i soba za iznajmljivanje, dati su u Prilogu 3, koji je sastavni dio ovog pravilnika.

Opšti, obavezni i kvalitativni standardi za kategorizaciju Wild Beauty Resorta, dati su u Prilogu 4, koji je sastavni dio ovog pravilnika.

Opšti, obavezni i kvalitativni standardi za kategorizaciju Boutique hotela, dati su u Prilogu 5, koji je sastavni dio ovog pravilnika.

Opšti, obavezni i kvalitativni standardi za kategorizaciju ugostiteljskih objekata iz člana 3 stav 2 ovog pravilnika dati su u Prilogu 2a koji je sastavni dio ovog pravilnika.

### **Dodjela specijalizacije**

#### **Član 127**

Razvrstanim i kategorisanim ugostiteljskim objektima koji raspolažu posebnim sadržajima i opremom u skladu sa posebnim zahtjevima gostiju, može se dodijeliti i specijalizacija.

Za specijalizaciju iz stava 1 ovog člana, mogu da se prijave hotel & resort, hotel, mali hotel, hotel garni, aparthotel, condohotel i turističko naselje, kategorije od najmanje tri zvjezdice, s tim da se

za svaki objekat koji ispunjava uslove za specijalizaciju, može dodijeliti samo po jedna specijalizacija.

Hotel sa najmanje četiri zvjezdice, kapaciteta od najmanje 100 smještajnih jedinica može, uz naziv hotela koristiti i oznaku "Grand", samo ako posjeduje recepciju, hol i stepeništa, značajno većih dimenzija od dimenzija propisanih ovim pravilnikom.

### **Tipovi specijalizacije**

#### **Član 128**

U zavisnosnosti 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, obezbijedene 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) Wellness & Spa ugostiteljski objekat je objekat u kojem se pružaju posebne usluge za podizanje nivoa kondicije i opšteg zdravlja, uključujući kozmetičke centre, banjske kapacitete, fitnes centre, 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) porodični 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 sertifikovanim od strane Udruženja profesionalnih igrača golfa (PGA), sa mogućnošću korišćenja vozila i manjim, koji ima klub sa restoranom i barom, svlačionice i tuševе, specijalizovanu prodavnicu za golf opremu, centar za obuku, golf profesionalce sa sertifikatom PGA-a, 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 sa sertifikatom Udruženja profesionalnih tenisera (PTA), 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, koji je sastavni dio ovog pravilnika.

## **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 7, koji je sastavni dio ovog pravilnika.

#### **4.1. Kvalitativni uslovi za ugostiteljski objekat za pružanje usluge smještaja i usluga pripremanja i usluživanja hrane i pića**

### **Član 130**

U ugostiteljskom objektu za pružanje usluge smještaja i usluga pripremanja i usluživanja hrane i pića, idealna 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 0,30 m<sup>2</sup> po ležaju.

U ugostiteljskom objektu za pružanje usluge smještaja i usluga pripremanja i usluživanja hrane i pića, idealna veličina unutrašnjeg - zatvorenog bazena je 0,30 m<sup>2</sup> po ležaju ili najmanje 40 m<sup>2</sup>, u zavisnosti od toga šta je veće.

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 ugodaj 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 i higijenski ispravnu vodu.

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 i spremišta za opremu treba da budu uključeni u kompleks bazena.

## **Zdravstveni i rekreacioni kapaciteti**

### **Član 131**

Raznovrsnost zdravstvenih i rekreacionih kapaciteta i usluga zavisi od vrste, kategorije i lokacije ugostiteljskog objekta za pružanje usluge smještaja i usluge pripremanja i usluživanja hrane i pića.

Površina unutrašnjih prostorija hotelskih zdravstvenih i rekreacionih centara iz stava 1 ovog člana treba da iznosi najmanje 200 m<sup>2</sup> za kapacitet do 150 kreveta, sa uvećanjem od 0,5 m za svaki dodatni krevet.

Osnovni zdravstveni i rekreacioni kapaciteti sastoje se od:

- 1) hola, recepcije i prostora za relaksaciju;
- 2) gimnastičke i fitnes sale;
- 3) solarijuma;
- 4) saune sa tuševima i bazenom sa hladnom vodom;
- 5) bazena i
- 6) svlačionice za žene i muškarce, sa tuševima i toaletima.

Fitnes sala iz stava 3 tačka 2 ovog člana mora da ima najmanje šest mjesta sa šest raznovrsnih fitnes sprava.

## **Rekreacioni i sportski objekti koji čine dio hotela**

### **Član 132**

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

Teniski tereni iz stava 1 ovog člana na otvorenom prostoru treba da budu postavljeni u pravcu sjever-jug, a treba da imaju i zid za treniranje i noćno osvjjetljenje.

Igrališta za djecu i prostori za njihovo čuvanje iz stava 1 ovog člana moraju biti prirodno osvijetljeni dnevnim svjetlom, posebno dizajnirani i korišćeni samo za tu svrhu, a sobe za igru treba da budu opremljene za šah, bridž i druge slične igre.

## **Način kategorizacije ugostiteljskih objekata**

### **Član 133**

Ugostiteljski objekti iz člana 107 ovog pravilnika, kategorišu se prema uslovima propisanim ovim pravilnikom u pogledu uređenja, opreme i usluga i to:

- 1) opštih i posebnih i
- 2) kvalitativnih uslova.

Ukoliko ugostiteljski objekat niže kategorije ne ostvari propisani broj poena na osnovu opštih i kvalitativnih uslova, nedostajući broj poena može ostvariti po osnovu obaveznih elemenata propisanih za objekte više kategorije (poeni više kategorije).

Ugostiteljski objekti koji podliježu obavezi kategorizacije pojedinačno se kategorišu, ako ispunjavaju opšte i posebne uslove za datu vrstu i kategoriju i ako imaju dovoljan broj kvalitativnih poena.

Objekti kategorije tri i više zvjezdica - koji su dobili visok broj kvalitativnih poena i koji u ponudi imaju rekreacione i biznis usluge mogu se kvalifikovati za "plus" kategoriju.

## Zahtjev za određivanje kategorije

### Član 134

Zahtjev za određivanje kategorije ugostiteljskog objekta sadrži:

- ime i prezime podnosioca zahtjeva i naziv objekta;
- podatke o postojećoj kategoriji, godini izgradnje ili godini posljednjeg renoviranja i naznaku tražene kategorije.

Uz zahtjev iz stava 1 ovog člana, podnose se odgovarajuće popunjene kontrolne "check" liste.

## Tabla sa oznakom kategorije

### Član 135

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

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

Kategorija "plus" označava se pisanim tekstom "plus" koji se dodaje ispod zvjezdica kojima se označava kategorija objekta.

Ugostiteljski objekti: hotel, mali hotel, garni hotel, aparthotel, motel, pansion, turističko naselje, vila, gostionica i restorani označavaju se tablama, širine 30 cm, visine 25 cm, a ugostiteljski objekti: kuće, apartmani i sobe za iznajmljivanje, označavaju se tablama, širine 25cm i visine 20cm.

Tehnička i grafička rješenja standardizovanih tabli iz stava 1 ovog člana dati su u Prilozima 8 i 9, koji su sastavni dio ovog pravilnika.

## Kategorije ugostiteljskih objekata

### Član 136

#### Hotel:

Pet zvjezdica □□□□□

etiri zvjezdice □□□□

Tri zvjezdice □□□

Dvije zvjezdice □□

Jedna zvjezdica □

Prva kategorija

Druga kategorija

Treća kategorija

Četvrta kategorija

Peta kategorija

#### Garni hotel:

Četiri zvjezdice □□□□

Tri zvjezdice □□□

Dvije zvjezdice □□

Jedna zvjezdica □

Prva kategorija

Druga kategorija

Treća kategorija

Četvrta kategorija

#### Mali hotel:

Pet zvjezdica □□□□□

Četiri zvjezdice □□□□

Tri zvjezdice □□□

Dvije zvjezdice □□

Jedna zvjezdica □

Prva katgeoiija

Druga kategorija

Treća kategorija

Četvrta kategorija

Peta kategorija

#### Condo hotel:

Pet zvjezdica □□□□□

Četiri zvjezdice □□□□

Prva katgeoiija

Druga kategorija

**Wild beauty resort:**

Pet zvjezdica □□□□□

Četiri zvjezdice □□□□

Tri zvjezdice □□□

**Boutique hotel:**

Pet zvjezdica □□□□□

Četiri zvjezdice □□□□

Tri zvjezdice □□□

**Apart hotel:**

Četiri zvjezdice □□□□

Tri zvjezdice □□□

Dvije zvjezdice □□

Jedna zvjezdica □

**Turističko naselje:**

Četiri zvjezdice □□□□

Tri zvjezdice □□□

Dvije zvjezdice □□

Jedna zvjezdica □

**Motel**

Tri zvjezdice □□□

Dvije zvjezdice □□

Jedna zvjezdica □

**Gostionica**

Tri zvjezdice □□□

Dvije zvjezdice □□

Jedna zvjezdica □

**Pansion**

Tri zvjezdice □□□

Dvije zvjezdice □□

Jedna zvjezdica □

**Vila**

Pet zvjezdica □□□□□

**Kuća**

Četiri zvjezdice □□□□

Tri zvjezdice □□□

Dvije zvjezdice □□

Jedna zvjezdica □

**Turistički apartmani**

Četiri zvjezdice □□□□

Tri zvjezdice □□□

Dvije zvjezdice □□

Jedna zvjezdica □

**Soba**

Četiri zvjezdice □□□□

Tri zvjezdice □□□

Dvije zvjezdice □□

Jedna zvjezdica □

Prva kategorija

Druga kategorija

Treća kategorija

Prva kategorija

Druga kategorija

Treća kategorija

Prva kategorija

Druga kategorija

Treća kategorija

Četvrta kategorija

Prva kategorija

Druga kategorija

Treća kategorija

Četvrta kategorija

Prva kategorija

Druga kategorija

Treća kategorija

Prva kategorija

Druga kategorija

Treća kategorija

Prva kategorija

Druga kategorija

Treća kategorija

Prva kategorija

Druga kategorija

Treća kategorija

Četvrta kategorija

Peta kategorija

Druga kategorija

Treća kategorija

Četvrta kategorija

Peta kategorija

Prva kategorija

Druga kategorija

Treća kategorija

Četvrta kategorija

## Restoran

Pet zvjezdica ☐☐☐☐☐

Četiri zvjezdice ☐☐☐☐

Tri zvjezdice ☐☐☐

Dvije zvjezdice ☐☐

Jedna zvjezdica ☐

Prva kategorija

Druga kategorija

Treća kategorija

Četvrta kategorija

Peta kategorija

## Prestanak važenja

### Član 137

Danom stupanja na snagu ovog pravilnika, prestaje da važi Pravilnik o klasifikaciji, minimalnim uslovima i kategorizaciji ugostiteljskih objekata ("Službeni list RCG", broj 33/07).

## Stupanje na snagu

### Član 138

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

## Prilozi

### NAPOMENA IZDAVAČA:

Priloge koji su sastavni dio ovog propisa možete pogledati ovdje.

### NAPOMENA IZDAVAČA:

Na osnovu Pravilnika o izmjenama i dopunama Pravilnika o vrstama, minimalno - tehničkim uslovima i kategorizaciji ugostiteljskih objekata (Službeni list Crne Gore, br. 47/12) Prilozi 1, 2 i 9 ovog pravilnika, mijenjaju se i glase:

### NAPOMENA IZDAVAČA:

Priloge koji su sastavni dio ovog propisa možete pogledati ovdje.

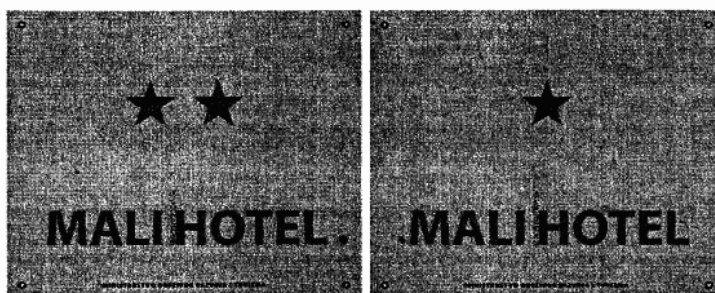
### NAPOMENA IZDAVAČA:

Na osnovu Pravilnika o izmjenama i dopunama Pravilnika o vrstama, minimalno-tehničkim uslovima i kategorizaciji ugostiteljskih objekata (Službeni list Crne Gore, br. 08/15) Prilog 9 ovog pravilnika mijenja se i glasi:

GRAFIČKA RJEŠENJA STANDARDNIH TABLI ZA OZNAČAVANJE VRSTE I KATEGORIJE OBJEKATA



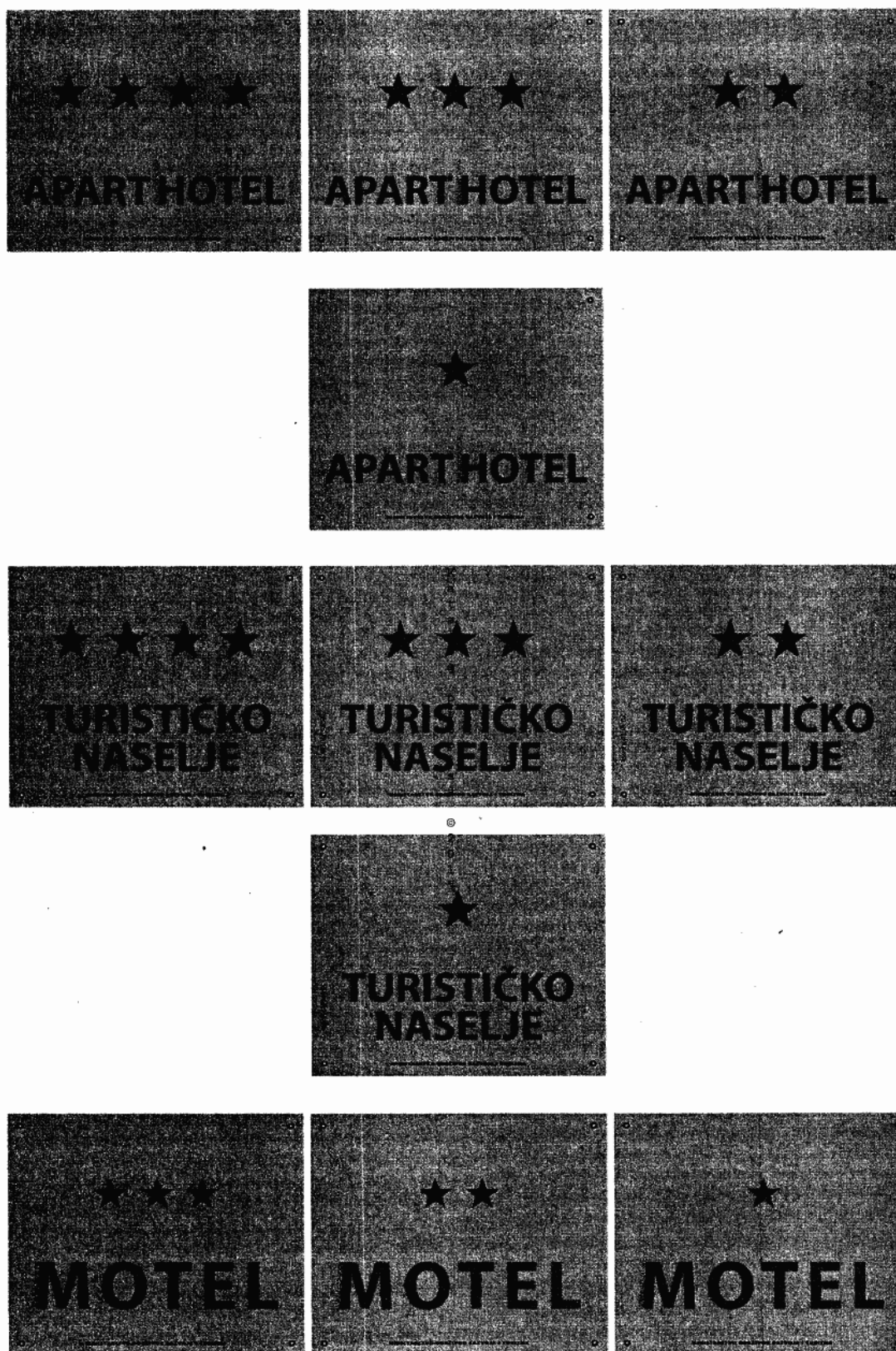




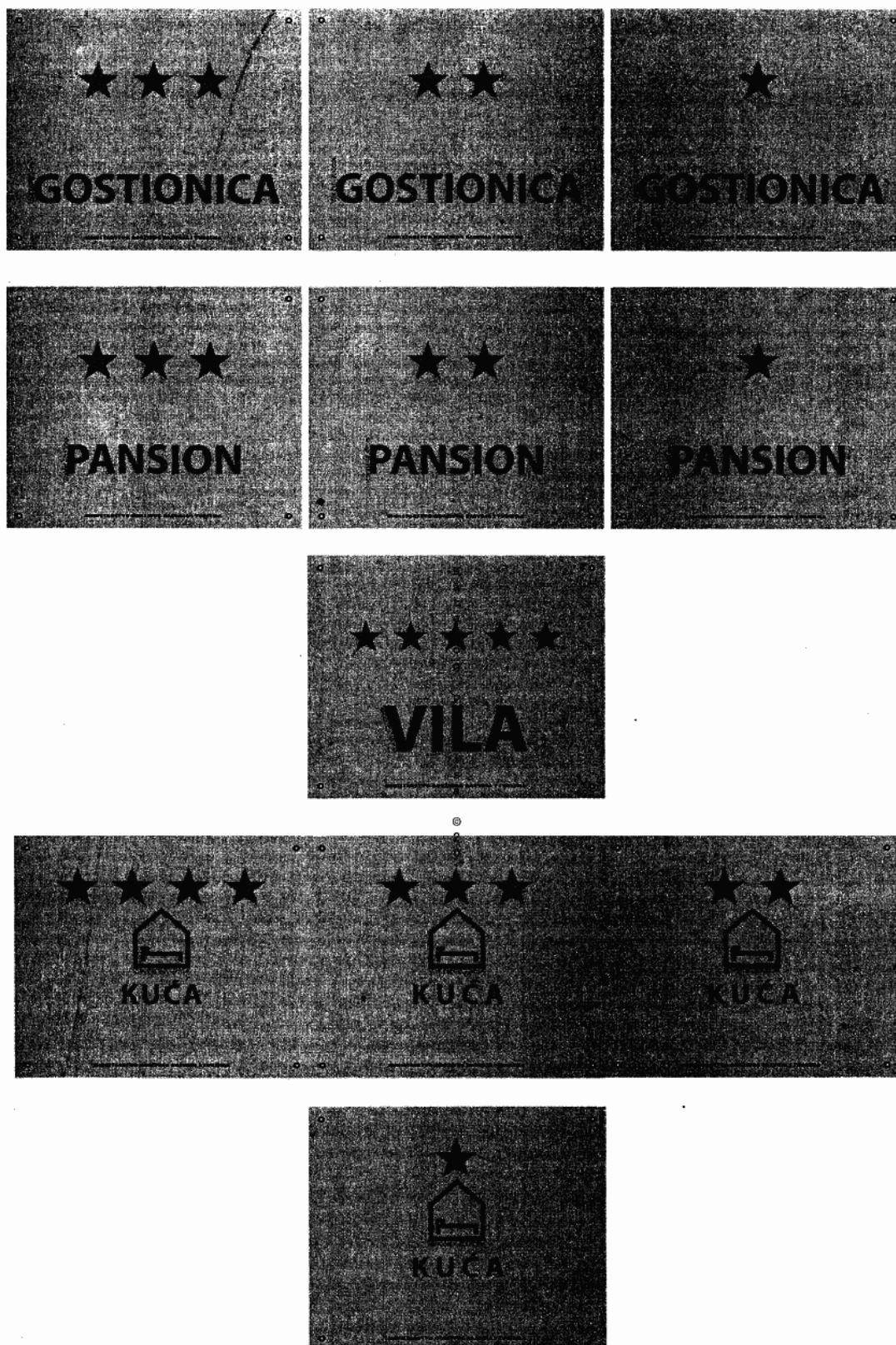
2



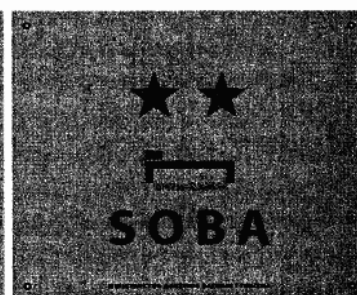


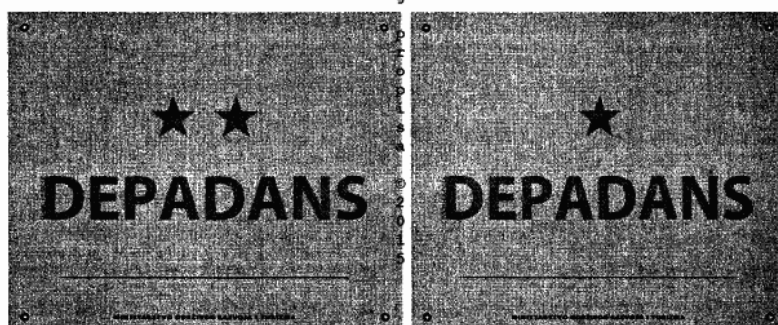
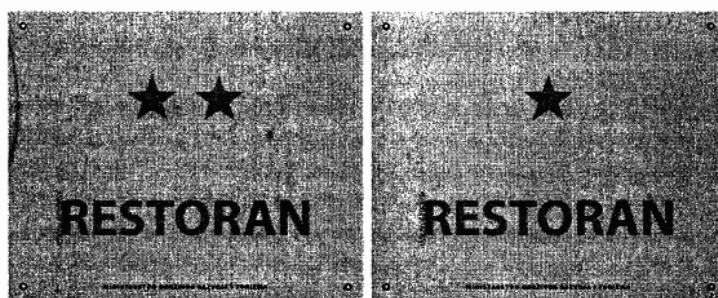














**Kategorija „plus” :**



**Član 8**

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

Broj: 01-362/3  
Podgorica, 19. februara 2015.godine

Ministar,  
Branimir Gvozdenović, s.r.

K  
a  
t  
a  
l  
o  
g  
P  
r  
o  
p  
i  
s  
a  
  
©  
2  
0  
1  
5