

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

VRSTA I NAZIV RESTORANA: _____

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

KATEGORIJA RESTORANA: _____

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

U _____
Datum: ____/____/____ godine

M. P.

Odgovorno lice:

(ime i prezime)

(potpis)